หลักสูตรการฝึกอาชีพยกระดับฝีมือแรงงาน
สาขา การทำอาหารจานด่วนเพื่อจำหน่าย จำนวน 18 ชั่วโมง
(Thai Fast Food cook class for business)
รหัสหลักสูตร 5020017330248
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

1. วัตถุประสงค์ :

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำอาหารจานด่วนเพื่อจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม

1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำอาหารจานด่วนเพื่อจำหน่ายได้

1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการจำหน่ายอาหารจานด่วนได้

1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพอิสระได้

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 18 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะจบฝึก

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอด

3.3 มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ หรือสนใจการประกอบอาชีพการทำอาหารจานด่วนเพื่อจำหน่าย

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำอาหารจานด่วนเพื่อจำหน่าย

ชื่อย่อ วพร. สาขา การทำอาหารจานด่วนเพื่อจำหน่าย

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร.สาขา การทำอาหารจานด่วนเพื่อจำหน่าย

5. หัวข้อวิชา :

ลำดับ	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ความรู้พื้นฐาน		
1	- การชั่งตวง และมาตรฐาน	0.5	-
2	- การคิดคำนวณต้นทุน	0.5	-
3	- การเลือกที่ตั้งร้านและการจัดจำหน่าย	0.5	-
	ความสามารถหลัก		
4	- การประกอบอาหาร	-	13.5
5	- การจัดเตรียมทำอาหารเพื่อจำหน่ายเป็นจำนวนมาก	-	3
	การวัดและประเมินผล		
		1.5	16.5
	รวม	**18**	

6. เนื้อหาวิชา :

1.การชั่งตวง และมาตรฐาน (0.5 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการชั่งตวงและมาตรฐานในการประกอบอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับการชั่งตวง และมาตรฐานในการประกอบอาหารในการจำหน่ายเพื่อให้เกิดประโยชน์ในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและสามารถนำไปปรับใช้งานลดหรือเพิ่ม ตามจำนวนความต้องการใช้จริง

2.การคิดคำนวณต้นทุน (0.5 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้และสามารถคิดและคำนวณต้นทุนในการประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายได้

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการคิดต้นทุนในการประกอบอาหารในแต่ละชนิดได้ สามารถคำนวณเพื่อการกำหนดราคาขายและในการประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายในแต่ละครั้งจะทราบได้ถึงจำนวนปริมาณที่จะจำหน่ายได้อย่างถูกต้อง

3.การเลือกที่ตั้งร้านและการจัดจำหน่าย (0.5 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้และสามารถวิเคราะห์เพื่อเลือกทำเลที่ตั้งและการจัดจำหน่ายอาหารได้

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และทำความเข้าใจกับการเลือกที่ตั้งร้านในการประกอบอาหาร และการจัดหาที่ตั้งร้านจะต้องก่อให้เกิดความน่าสนใจแก่ลูกค้าและสามารถจัดจำหน่ายอาหารที่ประกอบขึ้นมาได้จนทำให้ที่ตั้งร้านมีความน่าสนใจแก่ลูกค้า และกลับมาใช้บริการซ้ำในครั้งต่อๆไป

4.การประกอบอาหาร (0 : 13.5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้และสามารถประกอบอาหารจานด่วนเพื่อจำหน่ายได้

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารจานด่วนเพื่อจำหน่าย เช่น ข้าวมันไก่ต้ม-ทอด ,ข้าวหมูแดง ,ข้าวหมูกรอบ ,ข้าวขาหมู ,ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น , หอยทอด , ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ฯลฯ

5.การจัดเตรียมทำอาหารเพื่อจำหน่ายเป็นจำนวนมาก (0 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้และสามารถจัดเตรียมทำอาหารเพื่อจำหน่ายเป็นจำนวนมากได้

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเตรียมทำอาหารเพื่อจำหน่ายเป็นจำนวนมาก เพื่อเมื่อเกิดการจัดตั้งร้านเพื่อจำหน่ายอาหารแล้ว ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะจัดเตรียมอาหารในปริมาณที่จะจัดจำหน่ายจริงและยังสามารถคำนวณเพื่อเพิ่มปริมาณในการจัดเตรียมการทำอาหารในจำนวนต่างๆได้ โดยไม่ทำให้วัตถุดิบเสียเปล่า

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึกโดยวัดผลจากผลงาน และการทดสอบ

ลงนาม .....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวธนวรรณ สวัสดิวรานุกร)

ครูฝึกฝีมือแรงงานเทคนิค

ลงนาม .....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางบุษบา บุญศรี)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ แทน

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม .....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสุรัตน์ ปาละนันทน์)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่