หลักสูตร ยกระดับฝีมือแรงงาน

การประกอบอาหารไทย (18 ชั่วโมง)

6520017330201

1.วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการปฏิบัติงานได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาการประกอบอาหารไทย

1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความพร้อมในการเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาการประกอบอาหารไทย

1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา 18 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะได้รับการประเมินผล

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

3.1 มีอายุระหว่าง 18 ปีขึ้นไป

3.2 มีใบรับรองประสบการณ์เกี่ยวกับการปรุง ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ

3.3 มีเอกสารรับรองของสถานศึกษาที่แสดงให้เห็นว่าผู้สมัครเข้าทดสอบเป็นผู้มีความรู้ไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยมีการเรียนอาหารไทยไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิจ หรือ

3.4 มีหนังสือรับรองจากหน่วยงานที่อบรมหรือดำเนินการฝึกอาชีพในสาขาผู้ประกอบอาหารไทยไม่ต่ำกว่า 90 ชั่วโมง

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตร และผ่านการประเมินผลจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงาน จะได้รับวุฒิบัตร การประกอบอาหารไทย

5. หัวข้อวิชา

ที่	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	
2	การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย การจัดรายการอาหาร และการเก็บรักษา	1	
3	การประกอบอาหารไทยประเภทจานเดียว ยอดนิยม		4
4	การประกอบอาหารไทยประเภทต้มยำและน้ำยำต่างๆ		4
5	การประกอบอาหารไทยประเภทน้ำพริกและผัก		4
6	การประกอบอาหารไทยประเภทต้มน้ำตาล		3
7	การวัดผล	1	
		3	15
		18	

6.เนื้อหาวิชา

ความปลอดภัยในการทำงาน

หลักความปลอดภัยในการทำงาน

วัตถุประสงค์รายวิชา

เรียนรู้ตรวจเช็คอุปกรณ์เครื่องครัวก่อนประกอบอาหาร หลักความปลอดภัยในการทำงานเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน

การเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับประเภทอาหารให้ถูกต้อง

ข้อควรระวังการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีใช้อุปกรณ์งานครัว

การปฐมพยาบาลเบื้องต้น ยาที่ควรต้องประจำในครัว

อุปกรณ์ที่ต้องใช้

ทำงานเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน

การเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับประเภทอาหารให้ถูกต้อง

ข้อควรระวังการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีใช้อุปกรณ์งานครัว

การปฐมพยาบาลเบื้องต้น ยาที่ควรต้องประจำในครัว

7.การจัดรายการอาหาร การเลือกซื้อและการจัดเก็บรักษาอาหารได้อย่างเหมาะสม

การประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะ (1:0)

เนื้อหาโดยย่อ

การแต่งกาย สถานที่ประกอบอาหาร อากาศ อันตรายของสารปนเปื้อนในอาหาร

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และความสามารถในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและถูกสุขลักษณะ อุปกรณ์ที่ต้องใช้

8.การประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว ยอดนิยม (0:4)

เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยประเภทจานเดียว สามารถทำเป็นอาชีพอิสระได้

9.การประกอบอาหารประเภทต้มยำ และน้ำยำต่างๆ (0:4)

เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยประเภทต้มยำ ยำต่างๆ สามารถทำเป็นอาชีพอิสระได้

/10.การประกอบ...

10.การประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก (0:4)

เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยประเภทน้ำพริกและผัก การปฏิบัติสามารถทำเป็นอาชีพอิสระได้

11.การประกอบอาหารประเภทต้มน้ำตาล (0:3)

เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยประเภทต้มน้ำตาล การปฏิบัติสามารถทำเป็นอาชีพอิสระได้

11.การวัดและประเมินผล ความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อเป็นการวัดผลผู้รับการฝึก
วัดผลทางด้านทฤษฎีและปฏิบัติ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางวันทนา สุขแก่น)
พนักงานธุรการ ระดับ ส ๓

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจหลักสูตร
(นายสมโภชน์ ชัยชนะ)
ผู้อำนวยการกลุ่มงานแผนงานและประเมินผล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายเฉลิมพงษ์ บุญรอด)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๙ พิษณุโลก

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT