บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย งานส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ที่ สฝ ๑๕๐ /๒๕๖๓ **วันที่** ๒๓ มีนาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย

ด้วยงานส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จะดำเนินการเปิดฝึก หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ **สาขา การประกอบอาหารไทย** จำนวน ๑๘ ชั่วโมง ให้แก่กลุ่มแรงงานนอกระบบ ผู้ถูกเลิกจ้าง ผู้ว่างงาน

ในการนี้ งานส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน ใคร่ขออนุมัติ หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ **สาขา การประกอบอาหารไทย** เพื่อใช้ฝึกให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เนื่องจากไม่มีในหลักสูตรกลางของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดลงนามในหลักสูตรที่แนบมาพร้อมนี้

(นายศักดิ์ดา สีกะมุท)
หัวหน้างานส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ที่ รง ๐๔๘๓ / ๗๕๙

อนุมัติ

(นายสมศักดิ์ เพ็งธรรม)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย
ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
๒๓ มี.ค. ๒๕๖๓

หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การประกอบอาหารไทย (18 ชั่วโมง)
(Thai Chef)
รหัสหลักสูตร 4320017330205
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ ดังนี้

1.1 หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทย

1.2 สามารถประกอบอาหารไทยได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นเวลา 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 มีสภาพร่างกาย และจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

4. วุฒิบัตร

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา การประกอบอาหารไทย

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทย

ชื่อย่อ : วพร. สาขา การประกอบอาหารไทย

ผู้เข้ารับการฝึกที่จะผ่านการอบรมจะต้องมีเวลาการฝึกตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตร จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทย

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4323320401	หลักการประกอบอาหารที่ดี	1	-
4323320402	การประกอบอาหารประเภทยำ	1	4
4323320403	การประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง	1	5
4323320404	การประกอบอาหารประเภทจานเดียว	1	5
		4	14
		18	

6. เนื้อหาวิชา

4323320401 **หลักการประกอบอาหารที่ดี** (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทย

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทย มาตรฐานและเคล็ดลับของอาหารลักษณะต่างๆ และปลอดภัย

4323320402 **การประกอบอาหารประเภทยำ** (1:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ในการประกอบอาหารประเภทยำ

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่างๆ เช่น ยำทะเล ยำเนื้อย่าง ยำวุ้นเส้น ยำขโมย ลาบหมู ลาบไก่ พล่ากุ้ง ยำผลไม้ ส้มตำ ยำถั่วพู ยำหัวปลี ยำส้มโอ เป็นต้น

4323320403 **การประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง** (1:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ในการประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง เช่น แกงเลียงผักรวม แกงส้มผักหวาน ต้มยำกุ้ง ต้มยำไก่ ต้มแซบปลา ต้มแซบเนื้อ ต้มยำเนื้อ ต้มโคล้ง ต้มส้ม แกงจืดวุ้นเส้น พะแนง แกงฉู่ฉี่ แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงเขียวหวาน แกงป่า แกงเผ็ด ห่อหมกปลา ผัดขี้เมาไก่ ผัดกระเพลาไก่ เป็นต้น

4323320404 **การประกอบอาหารประเภทจานเดียว** (1:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ในการประกอบอาหารประเภทจานเดียว

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทจานเดียว เช่น ข้าวผัดปลาเค็ม ข้าวคลุกกะปิ ข้าวผัดหมู/กุ้ง/ไก่ ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ ข้าวผัดสับปะรด ข้างผัดกะเพราไก่ ขนมจีนน้ำยา ผัดไท ราดหน้า ผัดซีอิ้ว หมี่กะทิ หมี่กรอบ เป็นต้น

ผู้เสนอและผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายศักดิ์ดา สีกะมุท)
หัวหน้างานส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสมศักดิ์ เพ็งธรรม)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย