หลักสูตรการฝึกอบรมยกระดับฝีมือ
สาขาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
(Food and Drink for health)
รหัสหลักสูตร 5520017330101
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานน่าน

****

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าของอาหาร หลักสุขาภิบาลอาหาร

1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประโยชน์ของอาหาร/เครื่องดื่มสมุนไพร

1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการนำความรู้ด้านสุขอนามัยไปใช้ปฏิบัติระหว่างการปรุงอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกนำความรู้ หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานและพัฒนาตนเองให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพไปใช้ในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานน่าน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา และหรือสำเร็จการศึกษาภาคบังคับ

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีบริบูรณ์ขึ้นไป

3.3 เป็นผู้ทำงานอยู่แล้ว หรือ ผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว

3.4 มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง

3.5 มีสุขภาพดี และร่างกายแข็งแรง เหมาะสมที่จะเข้ารับการฝึกในสาขาอาชีพนั้น ๆ ได้ตลอดหลักสูตรการฝึก

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ชื่อย่อ : วพร. สาขาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมิน ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันแล้วไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

/5. หัวข้อ ...

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5522429801	อาหารและคุณค่าของอาหาร/อาหารสมุนไพร	0.30	0
5522429802	การสุขาภิบาลอาหาร	0.30	0
5522429803	การประกอบอาชีพอิสระ	1	0
5522429804	การประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	1	15
5522429905	การวัดและประเมินผล	0	0
		3	15
		18	

6. เนื้อหาวิชา

5522429801 อาหารและคุณค่าของอาหาร/อาหารสมุนไพร (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายเกี่ยวกับคุณค่าและการสงวนคุณค่าของอาหาร
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายเกี่ยวกับวิธีถนอมอาหารสมุนไพร

คำอธิบายรายวิชา

1. ศึกษาถึงความหมายและประเภทของอาหาร อาหารหลัก 5 หมู่ และคุณค่าทางโภชนาการ การสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการในระหว่างการประกอบอาหาร วิธีการสงวนคุณทางทางโภชนากรของอาหาร 5 หมู่

2. ศึกษาคุณค่า สารบำรุงสุขภาพและประโยชน์ของอาหารสมุนไพรสมุนไพร การเลือกใช้สมุนไพร กาทำความสะอาด การเก็บรักษาอาหารสมุนไพลก่อนการนำมาใช้ปรุงอาการาด้วยวิธีการต้น

5522429802 การสุขาภิบาลอาหาร (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลและหลักการปฏิบัติตนของผู้สัมผัสอาหารได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

1. ศึกษาความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร การปนเปื้อนของอาการ การควบคุมป้องกันได้แก่ การจัดสถานที่ปรุงและประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้และการทำความสะอาดที่ถูกต้อง การทีสุขนิสัยที่ดีในการปรุงอาหาร

2. ศึกษาความหมายของสุขาวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารการแพร่กระจายของโรคโดยผู้สัมผัสอาหาร การปฏิบัติตนสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

/ การประกอบ ...

5522429803 การประกอบอาชีพอิสระ (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำธุรกิจประกอบอาชีพอิสระ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการเลือกทำเลที่ตั้ง วิธีการสำรวจตลาด ช่องทางและโอกาสในการ จำหน่าย แหล่งเงินทุน วีการจัดการด้านการผลิต วิธีการคำนวณต้นทุน การตลาดและการขาย

5522429804 การประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (0:15)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับประเภท คุณสมบัติ/คุณประโยชน์ของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ขั้นตอนวิธีการทำ และการตกแต่งอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภทต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติการทำอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภทต่าง ๆ

5522429905 การวัดและประเมินผล (0:0)

การวัดและประเมินผลการฝึกอบรม พิจารณาผู้เข้ารับการฝึกในขณะการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ (ทั้งเป็นรายบุคคลและแบ่งกลุ่ม)

7. ผู้จัดทำหลักสูตร

7.1 นายจตุพพร	พวงไวย์	ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
7.2 นายวีระยุทธ	ใบยา	ตำแหน่ง ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช2
7.3 นางสาวจีรนันท์	ดิษฐสว่าง	ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน

8. ผู้เสนอหลักสูตร

(นายจตุพร พวงไวย์)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

9. ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพงษ์ศักดิ์ โพธินาม)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานน่าน