

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา ผู้ประกอบอาหารฮาลาล
(Halal Cooking)
(รหัสหลักสูตร 0920017330119)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล โดยสามารถปฏิบัติงาน ดังนี้

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกู้หลักและวิธีการประกอบอาหารฮาลาลได้อย่างถูกต้อง

1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกซื้อวัตถุดิบตามรายการอาหารและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกวิธี

1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดเตรียมวัตถุดิบตามรายการอาหารและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกวิธี

1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถประกอบอาหารคาวตามรายการอาหารที่กำหนดให้ได้

1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดอาหารลงจานได้อย่างถูกวิธี

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป

3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

3.3 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ผู้ประกอบอาหารฮาลาล

ชื่อย่อ : วพร. ผู้ประกอบอาหารฮาลาล

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกตามเกณฑ์ที่กำหนดจะได้รับวุฒิบัตร วพร.

ผู้ประกอบอาหารฮาลาล

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923319801	ความปลอดภัยในการทำงาน	3	-
0923330301	หลักและวิธีการประกอบอาหารฮาลาล	3	-
0923330302	การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา	1	-
0923330303	เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารฮาลาล	1	-
0923330304	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารฮาลาล	2	2
0923330305	การประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง	3	3
0923330306	การประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก	3	3
0923330307	การประกอบอาหารจานนิยม	1	2
0923330308	การจัดอาหารลงจาน	1	2
0923339901	การวัดและประเมินผล	-	-
		18	12
		30	

หมายเหตุ : การวัดและประเมินผลให้ดำเนินการในระหว่างสอนแต่ละหัวข้อวิชา

6. เนื้อหาวิชา :

- 0923319801 ความปลอดภัยในการทำงาน (3:0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย และข้อบังคับในการปฏิบัติงาน การป้องกันจากการ
 ถูกบาดเจ็บจากของมีคม การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- 0923330301 หลักและวิธีการประกอบอาหารฮาลาล (3:0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อบัญญัติในการประกอบอาหารฮาลาล
 สุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร การล้างและทำความสะอาด หลักการประกอบอาหารที่ดี

คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาความรู้เกี่ยวกับข้อบัญญัติในการประกอบอาหารฮาลาล สุขอนามัย
ของผู้ประกอบอาหาร การล้างและทำความสะอาด หลักการประกอบอาหารที่ดี

0923330302 การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา (1:0)
วัตถุดิบประสงครายวิชา
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภท
ต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา
เรียนรู้การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ เช่น ผักและผลไม้
เนื้อสัตว์ เครื่องแกง ของแห้ง แป้งชนิดต่าง ๆ เครื่องเทศและสมุนไพร รวมทั้งวิธีการสังเกตของสด

0923330303 เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารฮาลาล (1:0)
วัตถุดิบประสงครายวิชา
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบ
อาหาร

คำอธิบายรายวิชา
เรียนรู้การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เช่น เตาอบ
เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ความร้อน อุปกรณ์ความเย็น เครื่องหั่นและบดอาหาร เครื่องมือชั่ง ตวง วัด
ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์

0923330304 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารฮาลาล (2:2)
วัตถุดิบประสงครายวิชา
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือ

คำอธิบายรายวิชา
เรียนรู้การเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือ เพื่อใช้ให้พอดีและเหมาะสมกับสูตรอาหาร
เรียนรู้วิธีชั่ง ตวง วัด การวัดปริมาตร การชั่งน้ำหนัก การประมาณวัตถุดิบ

ปฏิบัติการล้าง การหั่น การแล่ การตัดแต่ง การเก็บรักษาวัตถุดิบ
0923330305 การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ น้ำพริกแกง (3:3)
วัตถุดิบประสงครายวิชา

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง เช่น แกงจืด แกงเลียง แกงส้ม แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด ต้มยำ

0923330306 การประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก (3:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก เช่น ผัดกระเพรา ผัดพริกแกง

0923330307 การประกอบอาหารจานนิยม (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารจานนิยม

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจานนิยม เช่น ไข่เจียว ไข่ยัดไส้ เป็นต้น

0923330308 การจัดอาหารลงจาน (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดอาหารลงจาน

คำอธิบายรายวิชา


เรียนรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ การจัด แบ่งอาหารเพื่อเสิร์ฟ การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ

0923339901 การวัดและประเมินผล (0:0)

ทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

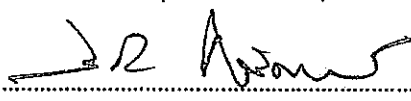
ผู้จัดทำหลักสูตร

- | | | |
|--------------------|--------------|--|
| 1.นายบุญชัย | ศิริสนธิวรรณ | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก |
| 2.นางสมพร | ขันติโชติ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ
รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ |
| 3.นางสาวสุภาภักดิ์ | สุวรรณบาตร์ | เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน |

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

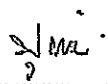
(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปทุมทริก สมिति)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน