

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
ภายใต้โครงการเพิ่มศักยภาพผู้มีรายได้น้อยที่ลงทะเบียนสวัสดิการแห่งรัฐ
เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และความมั่นคงในชีวิต
สาขา การประกอบอาหารไทย
รหัส 0930157330201
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อใช้ในการดำเนินการฝึกอาชีพเสริมสำหรับผู้มีรายได้น้อยที่แจ้งความประสงค์ภายใต้รหัสหลักสูตร 306, 323, 328, 332, 333, 335, 336, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 352, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 452, 453, 493, 525

1.2 เพื่อให้ผู้มีรายได้น้อยมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำทักษะความรู้ไปประกอบอาชีพได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นเวลา 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

เป็นผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ และมีรายได้ต่ำกว่า 30,000 บาท/คน/ปี ที่แจ้งความประสงค์เข้ารับการฝึกอบรมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทย

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารไทย

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตรจาก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทย

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
01	การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน	3	-
02	การประกอบอาหารไทย (ประเภทต่างๆ)	3	12
03	การวัดและประเมินผล	-	-
รวม		6	12
		18	

6. เนื้อหาวิชา :

01 การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน

02 การประกอบอาหารไทย (ประเภทต่างๆ) (3 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด วัสดุและเครื่องมือ พร้อมอุปกรณ์การประกอบอาหารไทย ประเภทต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารไทย เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย ประเภทต่างๆ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา รวมทั้งฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย ประเภทต่างๆ เช่น การทำแกงไตปลาแห้ง การทำเครื่องแกง การทำน้ำพริก เครื่องแกง การทำอาหารประเภทหนึ่ง การทำอาหารพื้นเมือง การทำอาหารว่าง การทำอาหารอบ การประกอบอาชีพประเภทคาวหวาน การประกอบอาหารจานเดียว การประกอบอาหารตามภูมิปัญญาท้องถิ่น การประกอบอาหารไทย (อาหารจานเดียว) การประกอบอาหารไทย (ฮาลาล) การประกอบอาหารไทยและขนมไทย การประกอบอาหารพื้นเมือง การประกอบอาหารมังสวิรัต การประกอบอาหารว่าง อาหารเข้าเพื่อสุขภาพ อาหารเชิงพาณิชย์ อาหารไทย อาหารบาหวิถึเพื่อการค้า อาหารรถเข็นเพื่อการค้า อาหารว่างแบบไทย อาหารว่างเพื่อสุขภาพ อาหารว่างและเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อการค้า การประกอบอาหารไทยเพื่อการพาณิชย์ การประกอบอาหารว่างเพื่อการค้า อาหารว่างเพื่อการค้า การทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ เป็นต้น

03 การวัดและประเมินผล

เป็นการวัดผลผู้เข้ารับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชา ทั้งในส่วนที่เป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

หมายเหตุ : ให้แต่ละกลุ่มเป้าหมายร่วมกันพิจารณาคัดเลือกเนื้อหาที่ต้องการจัดฝึกให้เหมาะสมกับระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

ผู้จัดทำหลักสูตร

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก