



การฝึกอาชีพเสริม

หลักสูตร การประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่น สู่อาหารจานดัง
(Preparing Special Local Signature Dishes
to Famous Dishes)
รหัสหลักสูตร 0930017330204

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวบุปผา เรืองสุด อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ...../...../..... - 7 ธ.ค. 2566	จำนวน..6..แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่/..-

การฝึกอาชีพเสริม
หลักสูตร การประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่น สู่อาหารจานดัง
(Preparing Special Local Signature Dishes
to Famous Dishes)
รหัสหลักสูตร 0930017330204
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพทางด้าน การประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่น สู่อาหารจานดัง โดยสามารถ

- 1.1 เข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาหารประจำถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น และการสื่อสารถึงลักษณะพิเศษ ที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ได้
- 1.2 สร้างอัตลักษณ์การประกอบอาหารประจำถิ่น เป็นกลไกสื่อสารกับผู้บริโภคโดยใช้ Brand Marketing และยืนหยัดในจุดยืนที่เป็นจุดแข็ง ให้เป็นที่รู้จักและจดจำ
- 1.3 นำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชน

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 เป็นผู้ประกอบอาชีพอิสระ หรือผู้ที่มีความสามารถในการประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน มีความสนใจ ในอาหารประจำถิ่น
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 มีสภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่น สู่อาหารจานดัง
ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่น สู่อาหารจานดัง

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตร จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0933310401	อาหารประจำถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น	1	0
0933310402	วัตถุดิบหลัก หรือวัตถุดิบทางเลือก ที่นำมาประยุกต์ใช้ทดแทน	2	0
0933310403	ขั้นตอนการประกอบอาหารประจำถิ่น	1	8
0933310404	รูปแบบการจัดเก็บอาหารอย่างเหมาะสม และถูกหลักอนามัย	1	2
0933310405	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2	4
0933310406	การสร้างอัตลักษณ์อาหารประจำถิ่นเพื่อส่งเสริมการขาย	1	2
0933310407	การจัดการด้านการขาย	2	2
0933319901	การวัดและประเมินผล	1	1
รวม		11	19
		30	

6. เนื้อหาวิชา

0933310401 อาหารประจำถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับเมนูการประกอบอาหารประจำถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับข้อมูลเมนูอาหารประจำถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยคัดเลือกเมนูที่โดดเด่น และมีความเป็นเอกลักษณ์ประจำพื้นที่

0933310402 วัตถุดิบหลัก หรือวัตถุดิบทางเลือก ที่นำมาประยุกต์ใช้ทดแทน (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับวัตถุดิบหลักที่ใช้ในเมนูอาหารประจำถิ่น และวัตถุดิบทางเลือก ที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ทดแทนวัตถุดิบหลัก เพื่อสร้างทางเลือกให้กับตลาดผู้บริโภค

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบหลักที่ใช้ในเมนูการประกอบอาหารประจำถิ่นที่คัดเลือกเพื่อทำการศึกษาอย่างละเอียด วัตถุดิบทางเลือก หรือวัตถุดิบที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ทดแทน เพื่อสร้างทางเลือกให้กับตลาดผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม



- 0933310403 **ขั้นตอนการประกอบอาหารประจำถิ่น** (1 : 8)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้มีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารประจำถิ่นจานเด่น
 ที่ผ่านการคัดเลือก ขั้นตอนการประกอบอาหาร และมาตรฐานของรสชาติที่รักษาความดั้งเดิมไว้อย่างถูกต้อง
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการประกอบอาหารประจำถิ่น สูตรอาหาร วิธีการทำ อัตราส่วน
 เครื่องปรุง และเทคนิคต่าง ๆ
 ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประจำถิ่นจานเด่นที่ผ่านการคัดเลือก ให้ได้รสชาติ
 ที่เป็นมาตรฐาน รักษาความดั้งเดิมไว้อย่างถูกต้อง ตลอดจนการประยุกต์ใช้วัตถุดิบทางเลือกหรือวัตถุดิบ
 ทดแทน เพื่อสร้างทางเลือกให้กับตลาดผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม
- 0933310404 **รูปแบบการจัดเก็บอาหารอย่างเหมาะสม และถูกหลักอนามัย** (1 : 2)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะเกี่ยวกับเทคนิคการจัดเก็บอาหาร
 ในรูปแบบต่าง ๆ รวมทั้งการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อย่างเหมาะสม ถูกหลักอนามัย
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคการจัดเก็บอาหาร ในรูปแบบต่าง ๆ อย่างเหมาะสม ถูกหลักอนามัย
 ที่สามารถช่วยยืดอายุของอาหาร เพื่อรองรับการเพิ่มโอกาสในการขยายตลาด
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับเทคนิคการจัดเก็บอาหาร ในรูปแบบต่าง ๆ
- 0933310405 **การออกแบบบรรจุภัณฑ์** (2 : 4)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม
 และสวยงาม
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับประเภทผลิตภัณฑ์ องค์ประกอบ
 ของบรรจุภัณฑ์
 ฝึกปฏิบัติการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
- 0933310406 **การสร้างอัตลักษณ์อาหารประจำถิ่นเพื่อส่งเสริมการขาย** (1 : 2)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์อาหารประจำถิ่น
 เพื่อส่งเสริมการขาย



คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์อาหารประจำถิ่น โดยคำนึงถึงภาพลักษณ์ของพื้นที่ให้เป็นที่น่าสนใจและง่ายต่อการจดจำ เพื่อส่งเสริมการขาย

ฝึกปฏิบัติการสร้างอัตลักษณ์อาหารประจำถิ่น

0933310407 การจัดการด้านการขาย (2 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะเกี่ยวกับการจัดการด้านการขาย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการพื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการด้านการขาย โดยครอบคลุมความรู้ด้านการตลาด การทำบัญชี และการขายเบื้องต้น

ฝึกปฏิบัติในการจัดการด้านการขาย และการทำบัญชีเบื้องต้น

0933319901 การวัดและประเมินผล (1 : 1)

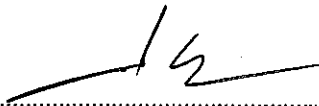
ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

คณะผู้จัดทำหลักสูตร

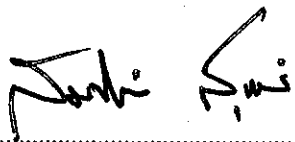
- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. นางพลาพร รัตนปริคณน์ | ผู้อำนวยการกองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ
กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ |
| 2. นายนที ราชฉวาง | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 3. นางพิไลวรรณ พิทักษ์เกียรติยศ | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาศักยภาพแรงงานสตรีและเยาวชน
กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ |
| 4. นายยุทธชัย ทองอินทร์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 5. นายคมธัช รัตนคช | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 6. ดร. ยศพิชา คชาชีวะ | ผู้จัดการ
โรงเรียนสอนทำอาหารแม่บ้านทันสมัย |
| 7. ดร. ชานวิทย์ อีสลาม | ผู้ทรงคุณวุฒิ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก |
| 8. นางสาวโชติรส ตันเจริญพานิช | กรรมการผู้จัดการ
บริษัท ยัวร์ลิงค์ สถาบันสอนทำอาหาร สไมล์ คิวกิ้ง คลับ |



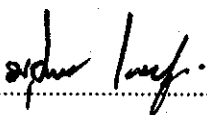
9. นางสาวฐิติรัตน์ อุ๋นจิตสกุล วิทยากร ด้านการประกอบอาหารไทย อาหารว่างและเบเกอรี่
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 34 กาญจนบุรี
10. นางสาวปิยธาดา จันทรเจริญ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ
11. นางสาวสุกฤตา มุสิกรัตน์ ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 34 กาญจนบุรี

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสมชาติ สุภาวี)

ผู้ตรวจราชการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

