



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่นสู่อาหารจานดัง
(Preparing Special Local Signature Dishes to Famous Dishes)
รหัสหลักสูตร 0920067330202

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวบุปผา เรืองสุด อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ...../...../..... 24 พ.ย. 2566	จำนวน..5..แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่/.....

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่นสู่อาหารจานดัง
(Preparing Special Local Signature Dishes to Famous Dishes)
รหัสหลักสูตร 0920067330202
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพในการประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่น โดยสามารถ

1.1 เข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาหารประจำถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น และสื่อสารถึงลักษณะพิเศษที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ได้

1.2 สร้างอัตลักษณ์การประกอบอาหารประจำถิ่น เป็นกลไกสื่อสารกับผู้บริโภคโดยใช้ Brand Marketing และยึดมั่นในจุดยืนที่เป็นจุดแข็ง ให้เป็นที่รู้จักและจดจำ

1.3 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 ผู้ที่มีความสามารถในการประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน มีความสนใจในอาหารประจำถิ่น หรืองานอื่นที่เกี่ยวข้อง

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.3 มีสภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่นสู่อาหารจานดัง

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่นสู่อาหารจานดัง

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923331101	การประกอบอาหารประจำถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น	1	0
0923331102	วัตถุดิบหลัก หรือวัตถุดิบที่นำมาประยุกต์ใช้ทดแทน	2	0
0923331103	ขั้นตอนการประกอบอาหารประจำถิ่น	1	8
0923331104	รูปแบบการจัดเก็บอาหารอย่างเหมาะสม และถูกหลักอนามัย	1	2
0923331105	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2	4
0923331106	การสร้างอัตลักษณ์อาหารประจำถิ่นเพื่อส่งเสริมการขาย	1	2
0923331107	การจัดการด้านการขาย	2	2
0923339901	การวัดและประเมินผล	1	1
รวม		11	19
		30	

6. เนื้อหาวิชา

0923331101 การประกอบอาหารประจำถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเมนูการประกอบอาหารประจำถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับข้อมูลเมนูอาหารประจำถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยคัดเลือกเมนูที่โดดเด่นและมีความเป็นเอกลักษณ์ประจำพื้นที่

0923331102 วัตถุดิบหลัก หรือวัตถุดิบที่นำมาประยุกต์ใช้ทดแทน (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบหลักที่ใช้ในเมนูอาหารประจำถิ่นและวัตถุดิบทางเลือกที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ทดแทนวัตถุดิบหลัก เพื่อสร้างทางเลือกให้กับตลาดผู้บริโภค

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบหลักที่ใช้ในเมนูการประกอบอาหารประจำถิ่นที่คัดเลือก เพื่อทำการศึกษาอย่างละเอียด วัตถุดิบทางเลือก หรือวัตถุดิบที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ทดแทน เพื่อสร้างทางเลือกให้กับตลาดผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม

0923331103 ขั้นตอนการประกอบอาหารประจำถิ่น (1 : 8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารประจำถิ่นจานเด่นที่ผ่านการคัดเลือก ขั้นตอนการประกอบอาหาร และมาตรฐานของรสชาติที่รักษาความดั้งเดิมไว้อย่างถูกต้อง



คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการประกอบอาหารประจำถิ่น สูตรอาหาร วิธีการทำ อัตราส่วน เครื่องปรุง และเทคนิคต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารประจำถิ่นจานเด่นที่ผ่านการคัดเลือก ให้ได้รสชาติที่เป็นมาตรฐาน รักษาความดั้งเดิมไว้อย่างถูกต้อง ตลอดจนการประยุกต์ใช้วัตถุดิบทางเลือกหรือวัตถุดิบทดแทน เพื่อสร้างทางเลือกให้กับตลาดผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม

0923331104 รูปแบบการจัดเก็บอาหารอย่างเหมาะสม และถูกหลักอนามัย (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับเทคนิคการจัดเก็บอาหาร ในรูปแบบต่าง ๆ รวมทั้งการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อย่างเหมาะสม ถูกหลักอนามัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคการจัดเก็บอาหารในรูปแบบต่าง ๆ อย่างเหมาะสม ถูกหลักอนามัย ที่สามารถช่วยยืดอายุของอาหาร เพื่อรองรับการเพิ่มโอกาสในการขยายตลาด

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับเทคนิคการจัดเก็บอาหารในรูปแบบต่าง ๆ

0923331105 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม และสวยงาม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับประเภทผลิตภัณฑ์ องค์ประกอบของบรรจุภัณฑ์

ฝึกปฏิบัติการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

0923331106 การสร้างอัตลักษณ์อาหารประจำถิ่นเพื่อส่งเสริมการขาย (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์อาหารประจำถิ่น เพื่อส่งเสริมการขาย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการสร้างอัตลักษณ์อาหารประจำถิ่น โดยคำนึงถึงภาพลักษณ์ของพื้นที่ ให้เป็นที่น่าสนใจและง่ายต่อการจดจำ เพื่อส่งเสริมการขาย

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์อาหารประจำถิ่น

0923331107 การจัดการด้านการขาย (2 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการจัดการด้านการขาย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการพื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการด้านการขาย โดยครอบคลุมความรู้ด้านการตลาด การทำบัญชี และการขายเบื้องต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการด้านการขาย และการทำบัญชีเบื้องต้น



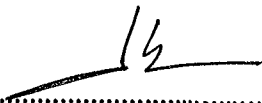
0923339901 การวัดและการประเมินผล

(1 : 1)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้เข้ารับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายนที ราชฉวาง ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายคมธัช รัตนคช นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. ดร.ยุทธชัย ทองอินทร์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นายเอกลักษณ์ จำปาศรี นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นางสาวดาราทัด ลิ้มปชโยพาส นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
6. นางสาวสุภาภักดิ์ สุวรรณบาตร์ เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
7. นางเกษมณี เชาวียังยศ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมชาติ สุภารี)

ผู้ตรวจราชการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

