



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การพัฒนาทักษะการทำอาหารเชิงสุขภาพ
(Healthy Food Cooking Skill Development)

รหัสหลักสูตร 5020017330321

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางณฐมน ปัทมะสุคนธ์ ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่	
วันที่อนุมัติ...../...../.....	จำนวน..5..แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่/..2565..

การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การพัฒนาทักษะการทำอาหารเชิงสุขภาพ (Healthy Food Cooking Skill Development)

รหัสหลักสูตร 5020017330321

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีทัศนคติที่ดีในการทำอาหารเชิงสุขภาพ โดยสามารถ

- 1.1 ปฏิบัติการประกอบอาหารเชิงสุขภาพเพื่อประกอบอาชีพได้
- 1.2 สามารถทำอาหารเชิงสุขภาพที่เป็นที่ต้องการของตลาดได้
- 1.3 สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้
- 1.4 สามารถทำการตลาดออนไลน์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน การพัฒนาทักษะการทำอาหารเชิงสุขภาพ (Healthy Food Cooking Skill Development)

ชื่อย่อ : วพร. การพัฒนาทักษะการทำอาหารเชิงสุขภาพ (Healthy Food Cooking Skill Development)

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5023310201	หลักโภชนาการสัดส่วนอาหาร และสุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบอาหาร	3	0
5023319802	การประกอบอาหารเชิงสุขภาพ	0	20
5023319801	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1	2
5023310202	การทำตลาดออนไลน์	2	0
5023319901	การวัดและประเมินผล	1	1
รวม		7	23
		30	

6. เนื้อหาวิชา

5023310201 หลักโภชนาการ สัดส่วนอาหาร และสุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบอาหาร (3: 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ สัดส่วนอาหาร และสุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักโภชนาการ สัดส่วนอาหารและสุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบอาหาร

5023319802 การประกอบอาหารเชิงสุขภาพ (0 : 20)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการได้ฝึก มีทักษะในการประกอบอาหารเชิงสุขภาพประเภทต่าง ๆ เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับขั้นตอนในการประกอบอาหารเชิงสุขภาพจากวัตถุดิบท้องถิ่นประเภทต่าง ๆ เช่น ธัญพืช พืชผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ สมุนไพร โดยมุ่งเน้นที่รสชาติ ความสะอาด ความสวยงามและถูกสุขอนามัย

5023319801 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจและสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่ายได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่จัดจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติการออกแบบบรรจุภัณฑ์

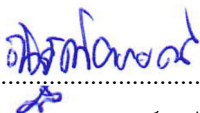


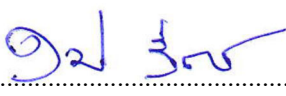
- 5023310202 การทำการตลาดออนไลน์ (2 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจขั้นต้น วิธีการ ในการทำการตลาดออนไลน์
คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาเกี่ยวกับการทำการตลาดการออนไลน์ในรูปแบบต่าง ๆ การสร้างเนื้อหาสำหรับการประชาสัมพันธ์
การเลือกช่องทางการตลาดออนไลน์ในการจัดจำหน่ายที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
- 5023319901 การวัดและการประเมินผล (1 : 1)
ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้เข้ารับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ




ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางสาวสุนิศา เฟรนเซิ้ล อาจารย์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
2. นางสาว/นางมยุรี ชมพูนาม อาจารย์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
3. นางสาว/นางจันทร์สุดา คำชาติ อาจารย์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
4. นางนันทฉิษฐ์ โชติธนกุญชร ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช2
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่
5. นางอัจฉราภรณ์ บัวอ่อน ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช2
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางต. เวเนชฎยาภรณ์ เวียงทอง)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายคมธัช รัตนคช)
ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางณัฐมน ปัทมะสุนทร)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่

