

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

สาขา การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม ระยะเวลา ๓๐ ชั่วโมง

(Snack Cooking and Beverage 30 Hours)

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการจัดทำรายการอาหาร การเลือกซื้ออาหาร และการเก็บรักษาอาหารได้เหมาะสม
- ๑.๒ เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการใช้อุปกรณ์การประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม
- ๑.๓ เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารว่างเพื่อการค้าได้อย่างถูกต้อง และถูกสุขลักษณะ
- ๑.๔ เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาชีพการประกอบอาหารเป็นอาชีพ อิสระและนำความรู้ไปเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทยในต่างประเทศ

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะต้องฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปี
- ๓.๒ มีสภาพร่างกายพร้อม และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร
- ๓.๓ มีความสนใจในการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- ๓.๔ พ่อครัว-แม่ครัวอาหารไทยที่ต้องการยกระดับฝีมือให้ได้มาตรฐาน
- ๓.๕ พ่อครัว-แม่ครัวอาหารไทยในต่างประเทศที่ต้องการยกระดับฝีมือให้ได้มาตรฐาน
- ๓.๖ เจ้าของกิจการอาหารไทยที่ต้องการมีความรู้และเข้าในการทำงานด้านอาหาร

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตร และผ่านการประเมินผลจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร หลักสูตรยกระดับฝีมือ สาขา การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม ระยะเวลา ๓๐ ชั่วโมง

๕. หัวข้อวิชา

หัวข้อ	ชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความปลอดภัยในการทำงาน	๒	
การเลือกซื้ออาหารสดและอาหารแห้งในการทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๒	
อุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๒	
การประกอบอาหารว่างประเภททอด		๖
การประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่ง		๖
การประกอบอาหารว่างประเภทย่าง		๖
การทำเครื่องดื่ม		๖
	๖	๒๔
รวม	๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๖.๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ ลักษณะ ประเภทและสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงานและการประกอบอาหาร เรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง และการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน เตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน การเตรียมและใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตือนภัย การแจ้งเหตุ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๖.๒ การเลือกซื้ออาหารสดและอาหารแห้งในการทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในการเลือก และการเก็บรักษาซื้ออาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุงต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง วิธีการเก็บรักษาอาหารให้ยังคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการจัดซื้อวัตถุดิบ วิธีการจัดทำบัญชีรายการอาหารและค่าใช้จ่าย

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกซื้อเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของอาหาร และการเก็บรักษาและการบำรุงรักษา การทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและการทำเครื่องดื่ม เป็นต้น

๖.๓ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและการทำเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกซื้อเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและการทำเครื่องดื่ม ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของอาหาร การเก็บรักษา การบำรุงรักษา ตลอดจนการทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม

๖.๓ การประกอบอาหารว่างประเภททอด

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการประกอบอาหารว่างประเภททอดให้ได้มาตรฐานอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารว่างประเภททอด การกำหนดราคาและการควบคุมต้นทุนได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่างประเภททอดอย่างถูกสุขลักษณะ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่าย เป็นต้น

๖.๔ การประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่ง

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่ง ให้ได้มาตรฐานอย่างถูกต้อง ตามมาตรฐานสากลของอาหารว่างประเภทหนึ่ง การกำหนดราคาและการควบคุมต้นทุนได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่งอย่างถูกสุขลักษณะ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่าย เป็นต้น

๖.๕ การประกอบอาหารว่างประเภทอย่าง

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการประกอบอาหารว่างประเภทอย่าง ให้ได้มาตรฐานอย่างถูกต้อง ตามมาตรฐานสากลของอาหารว่างประเภทอย่าง การกำหนดราคาและการควบคุมต้นทุนได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่างประเภทอย่างอย่างถูกสุขลักษณะวิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่าย

๖.๖ การทำเครื่องดื่ม

วัตถุประสงค์รายวิชา


เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำเครื่องดื่มสมุนไพรไทย ให้ได้มาตรฐานอย่างถูกต้อง ตามมาตรฐานสากลของเครื่องดื่มสมุนไพรไทย การกำหนดราคาและการควบคุมต้นทุนได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่มสมุนไพรไทย อย่างถูกสุขลักษณะ วิธีการเตรียมสมุนไพร วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่าย

๗. การวัดและประเมินผล

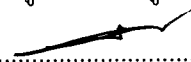
วัดและประเมินผลหลังจากจบการฝึกอบรมของแต่ละหัวข้อวิชา

ลงชื่อ.....

(นางสุมาลี ชัยวรรณ)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ผู้เขียนหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นายสิทธิชัย กลิ่นชั้น)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ที่ปรึกษาและเสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางสาวอาภากร ว่องเขตกร)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ

ผู้อำนวยการหลักสูตร