



## การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การประกอบอาหารอาหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย  
(Arabic Gulf Cooking)  
รหัสหลักสูตร 9520017330101

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 24 ยะลา  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวเยาวลักษณ์ สองนาม นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 24 ยะลา	
วันที่อนุมัติ...../...../2567	จำนวน...6...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...-./...-

การฝึกยกระดับฝีมือ  
หลักสูตร การประกอบอาหารอาหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย  
(Arabic Gulf Cooking)

รหัสหลักสูตร 9520017330101

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 24 ยะลา กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาหารอาหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย โดยสามารถ

- 1.1 ประกอบอาหารอาหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซียได้อย่างถูกต้องและถูกสุขลักษณะ
- 1.2 นำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 หรือเทียบเท่าขึ้นไป หรือ
- 3.3 มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ หรือสนใจในการประกอบอาหารอาหรับ
- 3.4 มีสภาพร่างกายไม่เป็นอุปสรรคในการฝึก และสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การประกอบอาหารอาหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารอาหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
9523330301	ความรู้เกี่ยวกับอาหารสำหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย	2	0
9523330302	ประเภทอาหารสำหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย	1	0
9523330303	อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ประกอบอาหารสำหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย	1	0
9523330304	วัตถุดิบและเครื่องเทศประกอบอาหารสำหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย	1	0
9523330305	การประกอบข้าวหมกประเภท (กับชะห์)	0.30	4
9523330306	การประกอบข้าวหมกประเภท (มันดี)	0.30	4
9523330307	การประกอบข้าวหมกประเภท (บิรยานี)	0.30	4
9523330308	การประกอบอาหารคาวโรตตีและฟูล	0.30	4
9523330309	การประกอบอาหารคาวลุกอุมมาต	0.30	2
9523330310	การประกอบอาหารคาวเคาะลียะตุลนัหล	0.30	2
9523339911	การวัดและประเมินผล	2	0
รวม		10	20
		30	

## 6. เนื้อหาวิชา

- 9523330301 ความรู้เกี่ยวกับอาหารสำหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย (2 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอาหารสำหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะอาหารสำหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย วัฒนธรรมประกอบอาหารแต่ละภูมิภาค และประเทศ วิธีการเสิร์ฟอาหาร วิธีการให้บริการ และวิธีการต้อนรับลูกค้า
- 9523330302 ประเภทอาหารสำหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประเภทอาหารสำหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย



## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับอาหารอาหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย ประเภทอาหารพื้นเมือง อาหารหลัก อาหารหวาน ความนิยม อาหารประจำพื้นเมืองแต่ละถิ่น ภูมิภาค

- 9523330303 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ประกอบอาหารอาหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ประกอบอาหาร การจัดเตรียม  
 อุปกรณ์ และการใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับสถานที่ประกอบ คุณลักษณะสถานที่ วิธีการจัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ที่ใช้  
 ในการประกอบอาหาร ขั้นตอนการประกอบอาหาร การจัดเก็บรักษาอุปกรณ์
- 9523330304 วัตถุดิบและเครื่องเทศประกอบอาหารอาหรับถิ่นอ่าวเปอร์เซีย (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องเทศในการประกอบอาหารอาหรับ  
 ถิ่นอ่าวเปอร์เซีย  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องปรุงอาหารแต่ละประเภท และวัฒนธรรมการประกอบอาหาร
- 9523330305 การประกอบข้าวหมกประเภท (กับชะห์) (0.30 : 4)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบข้าวหมกประเภท (กับชะห์)  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดเตรียมประกอบอาหารข้าวหมกกับชะห์ วิธีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์  
 วัตถุดิบ ขั้นตอนการประกอบ วิธีการปรุงรสชาติ วิธีการเสิร์ฟ และวิธีการบรรจุ  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารข้าวหมกกับชะห์ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบ  
 ขั้นตอนการประกอบ การปรุงรสชาติ การเสิร์ฟ และการบรรจุ
- 9523330306 การประกอบข้าวหมกประเภท (มันตี) (0.30 : 4)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบข้าวหมกประเภท (มันตี)  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดเตรียมประกอบอาหารข้าวหมกมันตี วิธีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์  
 วัตถุดิบ ขั้นตอนการประกอบ วิธีการปรุงรสชาติ วิธีการเสิร์ฟ และวิธีการบรรจุ



ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารข้าวหมกกับมันดี การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ วัตถุประสงค์  
ขั้นตอนการประกอบ การปรุงรสชาติ การเสิร์ฟ และการบรรจุ

9523330307 การประกอบข้าวหมกประเภท (บิรยานี) (0.30 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบข้าวหมกประเภท (บิรยานี)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดเตรียมประกอบอาหารข้าวหมกบิรยานี วิธีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์  
วัตถุประสงค์ ขั้นตอนการประกอบ วิธีการปรุงรสชาติ วิธีการเสิร์ฟ และวิธีการบรรจุ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารข้าวหมกกับบิรยานี การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ วัตถุประสงค์  
ขั้นตอนการประกอบ การปรุงรสชาติ การเสิร์ฟ และการบรรจุ

9523330308 การประกอบอาหารควาโรตีและฟูล (0.30 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารควาโรตีและฟูล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดเตรียมประกอบโรตีและฟูล วิธีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ วัตถุประสงค์  
ขั้นตอนการประกอบ แป้งประกอบ วิธีการปรุงรสชาติ และวิธีการเสิร์ฟ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียมประกอบโรตีและฟูล การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ วัตถุประสงค์  
ประกอบ แป้งประกอบ การปรุงรสชาติ และการเสิร์ฟ

9523330309 การประกอบอาหารควาลูกอมยมาต (0.30 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารควาลูกอมยมาต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดเตรียมประกอบลูกอมยมาต วิธีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ วัตถุประสงค์  
การประกอบ แป้งประกอบ วิธีการปรุงรสชาติ และวิธีการเสิร์ฟ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียมประกอบลูกอมยมาต การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ วัตถุประสงค์  
การประกอบ แป้งประกอบ การปรุงรสชาติ และการเสิร์ฟ

9523330310 การประกอบอาหารควาเคาะลิยะตุลันห์ล (0.30 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารควาเคาะลิยะตุลันห์ล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดเตรียมประกอบลูกอมยมาต วิธีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ วัตถุประสงค์  
การประกอบ แป้งประกอบ วิธีการปรุงรสชาติ วิธีการเสิร์ฟ และวิธีการตั้งไฟ




9523339911 การวัดและประเมินผล


(2 : 0)


ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ  
ในระหว่างการฝึกอบรม

## ผู้จัดทำหลักสูตร

1. มะขั้มดี สะอะ อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาภาษาอาหรับเพื่อธุรกิจสุขภาพและการท่องเที่ยว  
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
2. นางพนิดา ภูมิประเสริฐ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ  
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 24 ยะลา

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางพนิดา ภูมิประเสริฐ)  
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวเยาวลักษณ์ สองนาม)  
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวเยาวลักษณ์ สองนาม)  
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง  
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 24 ยะลา

