



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การออกแบบการนำเสนออาหาร
(Food Design)
รหัสหลักสูตร 8020017320305

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายวิระ อุ่นอก ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช	
วันที่อนุมัติ ..18../..มิย../.2567.....	จำนวน....5....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ - /-

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การออกแบบการนำเสนออาหาร
(Food Design)

รหัสหลักสูตร 8020017320305

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพการออกแบบการนำเสนออาหาร โดยสามารถ

1.1 อธิบายหลักการพื้นฐานศิลปะ และงานออกแบบ ที่มีความเกี่ยวข้องกับการออกแบบการนำเสนออาหารในรูปแบบต่าง ๆ ได้

1.2 วางแผนและออกแบบการนำเสนออาหาร ผ่านการบอกเล่าเรื่องราว หรือสร้างความประทับใจแก่ลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.3 นำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงานหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 หรือเทียบเท่าขึ้นไป หรือ

3.3 เป็นผู้มีความรู้พื้นฐานหรือประสบการณ์เกี่ยวกับการออกแบบการนำเสนออาหาร หรือ

3.4 เป็นบุคลากรด้านการท่องเที่ยว หรือ

3.5 เป็นผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว

3.6 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การออกแบบการนำเสนออาหาร

ชื่อย่อ : วพร. การออกแบบการนำเสนออาหาร

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
8023210201	ความปลอดภัยในการทำงาน และสิ่งพึงปฏิบัติ	1	0
8023230201	พื้นฐานศิลปะ และการออกแบบ ที่สามารถนำไปใช้ในงานอาหารได้ (Basic Art & Design for Food Design)	3	0
8023230202	การออกแบบอาหาร ในรูปแบบต่าง ๆ ที่น่าสนใจ (Examples of food design)	2	0
8023230203	การวางแผนการออกแบบอาหาร การตีความ และการวางแผน การนำเสนออาหาร (Creative Design ,Construe & Planning (Design Brief))	3	12
8023230204	แนวคิดการนำเสนออาหาร (Content to Presenting / Presentation tells content)	3	6
8023219901	การวัดผล และประเมินผล	0	0
รวม		12	18
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

- 8023210201 ความปลอดภัยในการทำงาน และสิ่งพึงปฏิบัติ (1 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน รวมถึงสิ่งพึงปฏิบัติต่าง ๆ
 ในการทำงาน
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในการทำงาน การใช้เครื่องมือต่าง ๆ รวมถึงสิ่งที่พึงปฏิบัติต่าง ๆ ในการทำงาน
- 8023230201 พื้นฐานศิลปะ และการออกแบบ ที่สามารถนำไปใช้ในงานอาหารได้ (3 : 0)
 (Basic Art & Design for Food Design)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานศิลปะ และงานออกแบบ ที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหาร
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับพื้นฐานศิลปะ และงานออกแบบ ที่มีความเกี่ยวข้องกับการออกแบบอาหารต่าง ๆ
 เช่น เรื่องสีต่าง ๆ / เส้น / รูปทรงต่าง ๆ / ขนาด / texture เป็นต้น

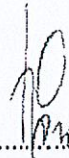


- 8023230202 การออกแบบอาหาร ในรูปแบบต่าง ๆ ที่น่าสนใจ (2 : 0)**
(Examples of food design)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเปิดตัวอย่างงาน food design and food creative
 ให้ผู้รับฝึกได้เปิดประสบการณ์มากขึ้น รวมถึงการสร้างอารมณ์ร่วมต่าง ๆ ในการทำงาน
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับเปิดประสบการณ์ด้าน food design and food creative ร่วมพูดคุย
 และถ่ายทอดประสบการณ์ร่วมกันกับผู้รับการฝึก
- 8023230203 การวางแผนการออกแบบอาหาร การตีความและการวางแผน การนำเสนออาหาร (3 : 12)**
(Creative Design ,Construe & Planning (Design Brief))
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการวางแผนการทำงาน การวางแผน
 การออกแบบเพื่อให้ได้ผลงานที่ต้องการ และตรงเป้าหมายที่วางไว้มากที่สุด
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการวางแผนการออกแบบ โดยตีความจาก MOOD AND TONE
 หรือกลุ่มเป้าหมาย หรือวัสดุที่มี เพื่อให้ได้ concept งานที่น่าสนใจ รวมถึงวิธีการเขียน DESIGN BRIEF
 และ การ SKETCH งาน
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการวางแผนการทำงาน การวางแผนการออกแบบ โดยตีความจาก MOOD
 AND TONE หรือกลุ่มเป้าหมาย หรือวัสดุที่มี เป็นต้น เพื่อให้ได้ concept งานที่น่าสนใจ รวมถึงการเขียน
 DESIGN BRIEF และการ SKETCH งาน
- 8023230204 แนวคิดการนำเสนออาหาร (3 : 6)**
(Content to Presenting / Presentation tells content)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการรับรู้ ตระหนักถึงความสำคัญของเรื่องราว
 และเนื้อหาที่มาของแต่ละเมนูที่จัดออกมา รวมถึงการจัดอาหารให้บอกเล่าเรื่องราว หรือการสร้างประทับใจ
 แก่ลูกค้า
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการเล่าเรื่องราวผ่านอาหาร และการ create อาหาร เพื่อให้เล่าเรื่องราวได้
 รวมทั้งร่วมกันถ่ายทอดประสบการณ์ให้แก่กับผู้รับการฝึก
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดอาหารให้บอกเล่าเรื่องราวผ่านอาหาร และการ create อาหาร
 เพื่อสร้างความประทับใจแก่ลูกค้า และร่วมกันถ่ายทอดประสบการณ์ให้แก่ผู้รับการฝึก
- 8023219901 การวัดและประเมินผล (0 : 0)**
 ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

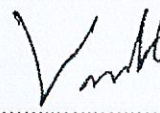


คณะผู้จัดทำและพิจารณาหลักสูตร

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. นางสาวศิริกมล แก้วแสงอ่อน | ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราช
ผู้บริหารโรงแรมเมืองลิเกอร์ |
| 2. นางสาวกษมา แก้วจำนง | วิทยากร นักออกแบบอาหาร (Food Stylist) |
| 3. นางสาวธิดารัตน์ รัตนมนตรี | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช |
| 4. นางสาวสุจิน ศรีประภา | นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช |
| 5. นางสาวทิพย์ไพลิน ยินดี | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช |

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวสุจิน ศรีประภา)
นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวธิดารัตน์ รัตนมนตรี)
ผู้อำนวยการกลุ่มงานแผนงานและสารสนเทศ

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายวิระ อุ่นอก)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช