การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การยกระดับอาหารอีสานสู่ Molecular Gastronomy (Elevating Isan Cuisine to Molecular Gastronomy) รหัสหลักสูตร 4120017330220

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุดรธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายอนุชิต ดรกันยา ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุดรธานี	
วันที่อนุมัติ 5 กันยายน 2567	จำนวน 5 แผ่น	แก้ไขครั้งที่ ...-...../2567

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การยกระดับอาหารอีสานสู่ Molecular Gastronomy
(Elevating Isan Cuisine to Molecular Gastronomy)
รหัสหลักสูตร 4120017330220
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุดรธานี กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในการปฏิบัติงานด้านการยกระดับอาหารอีสานสู่ molecular gastronomy โดยสามารถ

1.1 อธิบายการยกระดับอาหารอีสานพื้นบ้านได้

1.2 จัดทำอาหารอีสานเพื่อยกระดับอาหารอีสานสู่ molecular gastronomy ได้อย่างถูกต้อง

1.3 นำเทคนิคการทำ molecular gastronomy ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพต่อไปได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย

3.3 มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำอาหารและมีใจรักในการทำอาหาร

3.4 ประชาชนที่สนใจ

3.5 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การยกระดับอาหารอีสานสู่ molecular gastronomy

ชื่อย่อ : วพร. การยกระดับอาหารอีสานสู่ molecular gastronomy

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4123311101	พื้นฐานอาหารอีสาน (Foundations of Isan Cuisine)	6	0
4123311102	การจัดการวัตถุดิบและการปรุงอาหารเชิง Gastronomy	0	8
4123311103	การจัดตกแต่งอาหารแบบฉบับอาหารฟิวชั่น	0	8
4123311104	การออกแบบเมนูและการสร้างสรรค์อาหารอีสานด้วยเทคนิค Molecular Gastronomy	0	8
4123319901	การวัดและประเมินผล	0	0
		6	24
	รวม	30	

6. เนื้อหาวิชา

4123311101 พื้นฐานอาหารอีสาน (Foundations of Isan Cuisine) (6 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเรียนรู้รากฐานและวัฒนธรรมอาหารอีสาน รวมถึงวัตถุดิบสำคัญ เทคนิคการปรุงอาหารแบบดั้งเดิม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับรากฐานของอาหารอีสาน ทั้งในด้านวัฒนธรรม ประเพณี และการทำอาหารแบบดั้งเดิม โดยเน้นให้เห็นถึงความสำคัญของอาหารอีสานในบริบทของสังคมท้องถิ่นและประเทศ โดยผู้เรียนจะได้ศึกษาองค์ประกอบสำคัญของอาหารอีสาน เช่น วัตถุดิบที่มีเอกลักษณ์ เทคนิคการปรุงอาหารเฉพาะตัว และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ รวมถึงการวิเคราะห์ความสำคัญของอาหารอีสานในฐานะส่วนหนึ่งของอัตลักษณ์ท้องถิ่น และความเชื่อมโยงกับธรรมชาติ วิถีชีวิต และสังคมของชาวอีสาน

4123311102 การจัดการวัตถุดิบและการปรุงอาหารเชิง Gastronomy (0 : 8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับความเข้าใจถึงความสำคัญของการเลือกและจัดการวัตถุดิบในกระบวนการทำอาหาร พัฒนาทักษะในการใช้เทคนิคการปรุงอาหารเชิง Gastronomy ที่ทันสมัย ให้ผู้รับการฝึกสร้างสรรค์เมนูที่มีความเป็นเอกลักษณ์และมีคุณภาพสูงทั้งในด้านรสชาติและการนำเสนอ พัฒนาความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และศิลปะในการปรุงอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ

1) การจัดการวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง

2) การนำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาประยุกต์ใช้ในกระบวนการปรุงอาหาร โดยเน้นการเลือกและจัดการวัตถุดิบอย่างเหมาะสม

3) การคำนวณและปรับปรุงสูตรอาหาร

4) การใช้เทคนิคการปรุงอาหารที่ทันสมัยและเทคโนโลยีใหม่ ๆ ในการสร้างสรรค์อาหารที่มีรสชาติ รูปลักษณ์ และคุณค่าทางโภชนาการ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการปรุงอาหารโดยใช้วัตถุดิบพื้นถิ่นอีสานโดยการนำหลักวิทยาศาสตร์ถ้ามาประยุกต์ใช้ในกระบวนการการปรุงอาหาร

4123311103 การจัดตกแต่งอาหารแบบฉบับอาหารฟิวชั่น (0 : 8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดในการทำอาหารฟิวชั่น รวมถึงการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารที่แตกต่างกัน พัฒนาทักษะการจัดตกแต่งจานอาหารให้มีความสวยงามและดึงดูดสายตา โดยคำนึงถึงความสมดุลของสี รูปทรง และองค์ประกอบต่าง ๆ เทคนิคการเลือกใช้ภาชนะและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการนำเสนออาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาทักษะในการจัดตกแต่งอาหารในสไตล์ฟิวชั่น ซึ่งเป็นการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอาหารต่าง ๆ เพื่อสร้างสรรค์เมนูที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยจะครอบคลุมถึงเทคนิคการจัดจานที่สวยงามและดึงดูดสายตา การใช้สี รูปทรง และองค์ประกอบต่าง ๆ ในการตกแต่งอาหาร รวมถึงการเลือกใช้ภาชนะและอุปกรณ์ที่เหมาะสมเพื่อเสริมให้เมนูอาหารฟิวชั่นมีความน่าสนใจและตอบโจทย์กลุ่มเป้าหมาย

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารและการสร้างสรรค์เมนูใหม่ เทคนิคการจัดตกแต่งจานอาหาร การใช้สี รูปทรง และองค์ประกอบต่าง ๆ ในการจัดจาน การเลือกใช้ภาชนะและอุปกรณ์ การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและภาชนะที่ใช้ การออกแบบและตกแต่งจานอาหารฟิวชั่น การผสมผสานรสชาติและวัฒนธรรมในจานเดียว การนำเสนออาหารฟิวชั่นในบริบทต่าง ๆ การปรับเปลี่ยนการจัดจานให้เข้ากับกลุ่มเป้าหมายและโอกาสต่าง ๆ

4123311104 **การออกแบบเมนูและการสร้างสรรค์อาหารอีสานด้วยเทคนิค Molecular Gastronomy (0 : 8)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับแนวคิดและหลักการของ Molecular Gastronomy และการประยุกต์ใช้ในอาหารอีสาน พัฒนาทักษะในการออกแบบเมนูอาหารอีสานที่สร้างสรรค์ โดยใช้เทคนิคทางวิทยาศาสตร์ในการปรุงอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับพัฒนาทักษะในการออกแบบเมนูและสร้างสรรค์อาหารอีสานโดยใช้เทคนิคของ Molecular Gastronomy ซึ่งเป็นการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอาหารอีสานและเทคโนโลยีทางวิทยาศาสตร์ในการทำอาหาร ผู้รับการฝึกจะได้ศึกษาขั้นตอนการออกแบบเมนู ตั้งแต่การวิเคราะห์และการเลือกวัตถุดิบ การคำนวณปริมาณและการปรับสูตร การประยุกต์ใช้เทคนิคทางวิทยาศาสตร์

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ พื้นฐานและหลักการของ Molecular Gastronomy การสร้างสรรค์อาหาร การออกแบบเมนูอาหารอีสาน และการประกอบอาหารจากวัตถุดิบพื้นถิ่น

4123319901 การวัดและประเมินผล (0 : 0)

ประเมินความรู้และทักษะของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและประเมินผลภาคปฏิบัติระหว่างฝึกอบรม

ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายสาธิต ทองสุกงาม	อาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
2. นายเศรษฐพงศ์ อัปมะเย	อาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
3. นางสาวฐานิศร กนกเลิศฤทธิ์	อาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
4. นางสาวนงนภสร ทองศิลา	อาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
5. นางภารินี หงษ์แพง	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุดรธานี
6. นางสาวสายสวาท หัดสิม	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุดรธานี
7. นายภูวนาท อุ่นวงษ์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุดรธานี
8. นางสาวสุชาดา ศิลาไพร	ครูฝึกฝีมือแรงงาน สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุดรธานี

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางภารินี หงษ์แพง)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายอนุชิต ดรกันยา)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุดรธานี
5 กันยายน 2567

5.