

หลักสูตรยกระดับฝีมือ
สาขาผู้ประกอบการไทยมืออาชีพ (Professional Thai Chef)
รหัสหลักสูตร ๐๙๒๐๐๑๗๓๓๐๒๖๑
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์ :

๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและมีความเข้าใจและปฏิบัติงานเป็นผู้ประกอบการไทยมืออาชีพ (Professional Thai Chef) ได้

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกเป็นแรงงานที่มีคุณภาพ และสามารถนำความรู้ ความสามารถไปใช้ประกอบอาชีพในสถานทูต สถานประกอบการ หรือ ประกอบอาชีพส่วนตัวได้

๒. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในการพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยใช้ระยะเวลาในการฝึก ๙๐ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๒๕ ปี ขึ้นไป

๓.๒ เป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๑ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย หรือ เป็นผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรด้านการประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า ๙๐ ชั่วโมง จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ จากสถาบันการศึกษา สถาบันฝึกอบรมทั้งภาครัฐและเอกชน

๓.๓ มีประสบการณ์การทำงานด้านการประกอบอาหารไทยในร้านอาหารหรือสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี

๓.๔ สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้

๓.๕ เป็นผู้ไม่มีโรคติดต่อที่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

๔. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการไทยมืออาชีพ
(Professional Thai Chef)

ชื่อย่อ : วพร. ผู้ประกอบการไทยมืออาชีพ (Professional Thai Chef)

โดยผู้รับการฝึกอบรมที่จบหลักสูตรจะต้องมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ และผ่านการประเมินผลตามหลักสูตร

๕. โครงสร้างหลักสูตร :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๐๙๒๓๓๓๐๒๐๑	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานครัว	๒	๑
๐๙๒๓๓๓๐๒๐๒	มารยาทสากลในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม	๓	๓
๐๙๒๓๓๓๐๒๐๓	สุขอนามัยอาหาร ความปลอดภัยส่วนบุคคล สุขาภิบาลอาหาร	๓	๐
๐๙๒๓๓๓๐๔๐๑	ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและอัตลักษณ์อาหารไทย	๖	๐
๐๙๒๓๓๓๐๔๐๒	การประกอบอาหารไทย	๔	๒๐
๐๙๒๓๓๓๐๒๐๔	การออกแบบเมนู การจัดตกแต่งอาหารและการเลือกใช้ภาชนะ	๒	๓
๐๙๒๓๓๓๐๘๐๑	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและรายการเครื่องดื่ม	๒	๔
๐๙๒๓๓๓๐๒๐๕	ความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๓	๓
๐๙๒๓๓๓๑๗๐๑	การแกะสลักผักและผลไม้	๑	๓
๐๙๒๓๓๓๐๒๐๖	การจัดเลี้ยงและการทำอาหารจำนวนมาก	๓	๑๒
๐๙๒๓๓๓๑๘๐๑	การจัดดอกไม้	๑	๕
๐๙๒๓๓๓๑๙๐๑	การวัดและประเมินผล	-	๖
รวม		๓๐	๖๐
		๙๐	

๖. เนื้อหาวิชา :

๐๙๒๓๓๓๐๒๐๑ ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานครัว (๒:๑)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและความเข้าใจในการสื่อสาร
 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับศัพท์เทคนิคทางด้านการประกอบอาหาร วัตถุประสงค์ กระบวนการ
 ปรุงอาหาร

คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการสื่อสารภาษาอังกฤษพื้นฐาน ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับศัพท์เทคนิค
 ทางด้านการประกอบอาหาร วัตถุประสงค์ กระบวนการปรุงอาหาร
 ฝึกปฏิบัติการสื่อสารภาษาอังกฤษพื้นฐาน ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับศัพท์เทคนิคทางด้าน
 การประกอบอาหาร วัตถุประสงค์ กระบวนการปรุงอาหาร

๐๙๒๓๓๓๐๒๐๒ มารยาทสากลในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม (๓:๓)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดโต๊ะ
 อาหาร และเครื่องมือในการรับประทานอาหาร รวมทั้งมารยาทในการรับประทานอาหารรูปแบบต่างๆ
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการจัดโต๊ะอาหาร และเครื่องมือในการรับประทานอาหาร รวมทั้ง
 มารยาทในการรับประทานอาหารรูปแบบต่างๆ
 ฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ

๐๙๒๓๓๓๐๒๐๓ สุขอนามัยอาหาร ความปลอดภัยส่วนบุคคล สุขภาพอาหาร (๓:๐)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร ความปลอดภัย

ส่วนบุคคล สุขภาพอาหาร
คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาเกี่ยวกับการสุขอนามัยอาหาร ความปลอดภัยส่วนบุคคล สุขภาพอาหาร การปนเปื้อนของอาหาร

๐๙๒๓๓๓๐๔๐๑ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและอัตลักษณ์อาหารไทย (๖:๐)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยและอัตลักษณ์อาหาร

ไทย โภชนาการอาหาร สรรพคุณทางยาของอาหารไทย ศัพท์ในการทำอาหารไทย ความรู้เกี่ยวกับอาหาร
ฮาลาลและอาหารมังสวิรัต การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้ภาชนะหุงต้ม รวมทั้ง
จรรยาบรรณของอาชีพ
คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาเกี่ยวกับอาหารไทยและอัตลักษณ์อาหารไทย โภชนาการอาหาร สรรพคุณทางยา
ของอาหารไทย ศัพท์ในการทำอาหารไทย ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลและอาหารมังสวิรัต
การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้ภาชนะหุงต้ม รวมทั้งจรรยาบรรณของอาชีพ

๐๙๒๓๓๓๐๔๐๒ การประกอบอาหารไทย (๔:๒๐)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบ

อาหารไทย อาหารคาวประเภทต่างๆ เช่น ยำ เครื่องจิ้ม ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น อาหารหวานประเภท
ต่างๆ เช่น ต้ม นึ่ง เชื่อม ลอยแก้ว เป็นต้น รวมทั้งอาหารว่าง
คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย อาหารคาวประเภทต่างๆ เช่น ยำ เครื่องจิ้ม ต้ม
ผัดเผ็ด ผัดจืด แกง ทอด เป็นต้น อาหารหวานประเภทต่างๆ เช่น ต้ม นึ่ง เชื่อม ลอยแก้ว เป็นต้น อาหาร
ว่าง รวมทั้งอาหารประจำภาค

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย อาหารคาวประเภทต่างๆ เช่น ยำ เครื่องจิ้ม
ต้ม ผัดเผ็ด ผัดจืด แกง ทอด เป็นต้น อาหารหวานประเภทต่างๆ รวมทั้งอาหารว่าง

๐๙๒๓๓๓๐๒๐๔ การออกแบบเมนู การจัดตกแต่งอาหารและการเลือกใช้ภาชนะ (๒:๓)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและความเข้าใจเกี่ยวกับการออกแบบ

เมนูอาหารไทยประเภทต่างๆ การจัดตกแต่งอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง รวมทั้งการเลือกใช้
ภาชนะให้เหมาะสมกับประเภท ชนิดของอาหารและโอกาส

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการออกแบบเมนูอาหารไทยประเภทต่างๆ การจัดตกแต่งอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง รวมทั้งการเลือกใช้ภาชนะให้เหมาะสมกับประเภท ชนิดของอาหารและโอกาส
ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง รวมทั้งการเลือกใช้ภาชนะให้เหมาะสมกับประเภท ชนิดของอาหารและโอกาส

๐๙๒๓๓๓๐๘๐๑ ความรู้เกี่ยวกับเครื่องต้มและรายการเครื่องต้ม (๒:๔)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและชนิดของเครื่องต้มทั้งที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องต้มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ และน้ำสมุนไพรไทย ความสำคัญของการจัดทำรายการเครื่องต้ม ตลอดจนการเรียงลำดับเครื่องต้ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับประเภทและชนิดของเครื่องต้มทั้งที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องต้มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ และน้ำสมุนไพรไทย ความสำคัญของการจัดทำรายการเครื่องต้ม ตลอดจนการเรียงลำดับเครื่องต้ม

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำน้ำสมุนไพรไทยชนิดต่างๆ

๐๙๒๓๓๓๐๒๐๕ ความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องต้ม (๓:๓)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องต้ม การบริการอาหารและเครื่องต้ม การจัดโต๊ะอาหารพื้นฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องต้ม การบริการอาหารและเครื่องต้ม การจัดโต๊ะอาหารพื้นฐาน

ฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องต้ม การบริการอาหารและเครื่องต้ม การจัดโต๊ะอาหารพื้นฐาน

๐๙๒๓๓๓๐๗๐๑ การแกะสลักผักและผลไม้ (๑:๓)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือในการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อตกแต่งหัวจานและโต๊ะอาหาร รวมทั้งวิธีการแกะสลักผักและผลไม้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือในการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อตกแต่งหัวจานและโต๊ะอาหาร รวมทั้งวิธีการแกะสลักผักและผลไม้

ฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือในการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อตกแต่งหัวจานและโต๊ะอาหาร รวมทั้งแกะสลักผักและผลไม้

๐๙๒๓๓๓๐๒๐๖ การจัดเลี้ยงและการทำอาหารจำนวนมาก (๓:๑๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและความเข้าใจเกี่ยวกับต้นทุนอาหาร การบริหารงานครัว การจัดเลี้ยงและการทำอาหารจำนวนมาก เช่น บุฟเฟ่ต์ ค็อกเทล สำหรับไทย เซตเมนู เป็นต้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับต้นทุนอาหาร การบริหารงานครัว การจัดเลี้ยงและการทำอาหารจำนวนมาก เช่น บุฟเฟ่ต์ ค็อกเทล สำหรับไทย เซตเมนู เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงและการทำอาหารจำนวนมาก เช่น บุฟเฟ่ต์ ค็อกเทล สำหรับไทย เซตเมนู เป็นต้น

๐๙๒๓๓๓๔๘๐๑ การจัดดอกไม้ (๑:๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดเก็บและการดูแลรักษาดอกไม้ และการจัดดอกไม้ในรูปแบบต่างๆ เช่น การจัดดอกไม้ทรงกลม ทรงพุ่ม สามเหลี่ยม ด้านเท่า สามเหลี่ยมด้านไม่เท่า ทรงสี่เหลี่ยม เป็นต้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการจัดเก็บและการดูแลรักษาดอกไม้ และการจัดดอกไม้ในรูปแบบต่างๆ เช่น การจัดดอกไม้ทรงกลม ทรงพุ่ม สามเหลี่ยมด้านเท่า สามเหลี่ยมด้านไม่เท่า ทรงสี่เหลี่ยม เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดดอกไม้ในรูปแบบต่างๆ เช่น การจัดดอกไม้ทรงกลม ทรงพุ่ม สามเหลี่ยมด้านเท่า สามเหลี่ยมด้านไม่เท่า ทรงสี่เหลี่ยม เป็นต้น


๐๙๒๓๓๓๔๙๐๑ การวัดและประเมินผล (๑:๖)


เป็นการวัดผลผู้รับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรม

ผู้จัดทำหลักสูตร

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธุ์
ผู้อำนวยการโรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์
หัวหน้าฝ่ายฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัมราภรณ์ วงษ์ฝึก
ครูใหญ่โรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี
๔. อาจารย์ ดร.ชัชฎาภรณ์ ศิริโชตินิศากร
หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการโรงแรม คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร
๕. นายศุภชัย เจริญวิวัฒน์พงษ์
ผู้เชี่ยวชาญธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
๖. นางสาวชัชชญา รักตะกนิษฐ
ผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษา โรงเรียนศิลปะการอาหารและผู้ประกอบการคูิเนอร์
๗. สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม ว่าที่ร้อยตรี  ผู้เสนอหลักสูตร
(สมศักดิ์ พรหมดำ)
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสุรพล พลอยสุข)
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม  ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสุทธิ สุโกศล)
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน