

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
ตามมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพด้านการโรงแรม
แผนกผู้ผลิตอาหาร (Food Production)
ตำแหน่งเดมิ-เชฟ (Demi-Chef)
รหัสหลักสูตร 0920127320603
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

ตามบันทึกข้อตกลงว่าด้วยความร่วมมือด้านการพัฒนาบุคลากรวิชาชีพด้านการท่องเที่ยว อาเซียน ระหว่างกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงแรงงาน และสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2555 และมีกรอบความร่วมมือในด้านการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน การฝึกอบรม และฝึกอบรมบุคลากรวิชาชีพท่องเที่ยว เพื่อยกระดับสมรรถนะบุคลากรวิชาชีพท่องเที่ยวให้ได้มาตรฐาน

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานจึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือเพื่อพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรมและการท่องเที่ยว โดยใช้แนวทางตามสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน ซึ่งกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาได้จัดทำขึ้นจำนวน 32 ตำแหน่งงาน ซึ่งกรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้เชิญผู้ทรงคุณวุฒิด้านการท่องเที่ยวจำนวน 6 กลุ่มอาชีพเพื่อวิเคราะห์และจัดทำหลักสูตรดังกล่าว

2. วัตถุประสงค์ :

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และปฏิบัติงานในเดมิ-เชฟ (Demi-Chef)

ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ สามารถนำความรู้และทักษะไปพัฒนางานที่รับผิดชอบได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงใหม่ หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 45 ชั่วโมง

4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 4.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 4.2 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าขึ้นไป
- 4.3 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับเดมิ-เชฟ (Demi-Chef)
- 4.4 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

5. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน แผนกผู้ผลิตอาหาร (Food Production)

ตำแหน่งเดมิ-เชฟ (Demi-Chef)

ชื่อย่อ : วพร. แผนกผู้ผลิตอาหาร (Food Production) ตำแหน่งเดมิ-เชฟ (Demi-Chef)

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. แผนกผู้ผลิตอาหาร (Food Production) ตำแหน่งเดมิ-เชฟ (Demi-Chef)

6. มาตรฐานสมรรถนะ : (Competency Standards)

6.1 สมรรถนะหลัก

- 1) ทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า
- 2) ทำงานในสิ่งแวดล้อมที่มีความหลากหลายทางสังคม
- 3) ดำเนินระเบียบปฏิบัติด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย
- 4) ปฏิบัติตามระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในที่ทำงาน
- 5) รักษามาตรฐานความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ

6.2 สมรรถนะทั่วไป

- 1) สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทางโทรศัพท์
- 2) ทำงานธุรการเบื้องต้นทั่วไป
- 3) ส่งเสริมสินค้าและการบริการ
- 4) ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว
- 5) เตรียมอาหารและรักษาจัดเก็บอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ
- 6) ใช้เทคนิคประกอบอาหารทางการค้าเบื้องต้นได้
- 7) ใช้วิธีการรักษาความปลอดภัยมาตรฐานในการเก็บรักษาอาหาร
- 8) จัดเตรียมอาหาร สินค้าและผลิตภัณฑ์อาหาร
- 9) นำเสนอ จัดแสดงสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหาร

- 10) รับสินค้า จัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย
- 11) รับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในครัว
- 12) รับคำร้องเรียนและแก้ปัญหาคำร้องเรียนของลูกค้า
- 13) อ่านและตีความวิธีใช้ ข้อเสนอแนะแผนผังต่าง ๆ
- 14) พูดภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้
- 15) ให้การปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้

6.3 สมรรถนะตามหน้าที่

- 1) จัดให้มีและรักษาสภาพการณ์ที่ปลอดภัยในที่ทำงาน
- 2) จัดให้มีและรักษาการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร
- 3) ดูแลควบคุมและสังเกตุดิบและสิ่งจำเป็นในการประกอบอาหาร
- 4) ดูแลการปฏิบัติงานประจำในที่ทำงาน
- 5) รักษาวิธีการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย
- 6) วางแผน เตรียมการ และจัดแสดงบริการอาหารบุฟเฟต์
- 7) จัดเตรียมซูป
- 8) จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
- 9) จัดเตรียมเนื้อแก่เป็นชิ้นในขนาดที่กำหนด
- 10) จัดเตรียมและทำอาหารประเภทไก่และเนื้อ
- 11) จัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง
- 12) จัดเตรียมแซนวิชประเภทต่าง ๆ
- 13) จัดเตรียมและทำอาหารทะเล
- 14) จัดเตรียมขนมหวานประเภทช็อกโกแลตและขนมอื่น ๆ
- 15) จัดเตรียมของหวานทั้งร้อนและเย็น
- 16) ฝึกสอนพนักงานให้เกิดทักษะการทำงาน

7. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	7.1 สมรรถนะหลัก		
0923230101	การทำงานเป็นทีม	1	1
0923230102	วัฒนธรรมในการทำงาน	1	-
0923230103	สุขอนามัยและความปลอดภัยในที่ทำงาน	2	-
0923230104	ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ	2	-
	7.2 สมรรถนะทั่วไป		
0923230105	การประกอบอาหารและการนำเสนอ	2	1
0923230106	การสุขาภิบาลอาหาร	3	-
0923230107	การปฐมพยาบาลเบื้องต้น	1	3
0923230108	การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในองค์กร	1	2
	7.3 สมรรถนะตามหน้าที่		
0923230109	การจัดการด้านอาหารและการจัดเลี้ยง	1	2
0923230110	การจัดเตรียมสต็อกและซัพพลายต่าง ๆ	1	2
0923230111	การจัดเตรียมเนื้อสัตว์ ปลาและอาหารทะเล	1	5
0923230112	การทำอาหารประเภทครัวเย็น	1	5
0923230113	การทำผลิตภัณฑ์ขนมหวานและช็อคโกแลต	1	5
0923230114	เทคนิคการสอนเพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพ	-	1
	รวม	18	27
		45	

หมายเหตุ : ในการวัดและประเมินผล ภาคความรู้และทักษะผู้รับการฝึกหลังจากจบการฝึกแล้ว ให้ใช้หัวข้อวิชาที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำอาหารของแต่ละตำแหน่ง ประเมินผลการฝึกโดยอาจจะประเมินผลในลักษณะการสังเกต

8. เนื้อหาวิชา :

8.1 สมรรถนะหลัก

0923230101 การทำงานเป็นทีม (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการทำงานกับเพื่อนร่วมงาน ผู้รับบริการหรือผู้อื่น การสร้างและรักษาความสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการถ่ายทอดข้อมูล เทคนิคการสื่อสาร การตั้งคำถาม การระบุปัญหา การแก้ไขปัญหาในการสื่อสาร การจัดทำเอกสารประจำวันให้สมบูรณ์ การตอบสนองความต้องการของลูกค้าและองค์กร การแก้ไขข้อขัดแย้งในที่ทำงาน การให้ข้อมูลในการดำเนินการพัฒนาสินค้า การบริการ กระบวนการทำงานหรือผลลัพธ์ การแก้ไขปัญหาข้อขัดแย้ง การดูแลให้เกิดการทำงานร่วมกัน หลักการทำงานแบบไม่เลือกปฏิบัติ การร้องขอหรือให้การช่วยเหลือเพื่อให้งานบรรลุผลสำเร็จ การสนับสนุนเพื่อนร่วมงาน การอภิปรายและแก้ไขปัญหาด้วยความเห็นชอบ การยอมรับของคนส่วนใหญ่ การปรับตัวให้เข้ากับทีมงาน การจัดลำดับความสำคัญของภารกิจภายในกรอบเวลา การยอมรับและตอบสนองต่อคำวิจารณ์จากผู้อื่น

ฝึกปฏิบัติการทำงานเป็นทีมตามบทบาทสมมติ กิจกรรมกลุ่ม การสร้างและรักษาความสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า

0923230102 วัฒนธรรมในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความเข้าใจ ด้านความแตกต่างทางวัฒนธรรมในการทำงาน การจัดการกับปัญหาอันเนื่องมาจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการประเมินลูกค้าและเพื่อนร่วมงานเพื่อประสิทธิภาพในการทำงาน ความแตกต่างทางวัฒนธรรมและภาษา การขอความช่วยเหลือจากผู้ร่วมงานสาเหตุของข้อขัดแย้งหรือความเข้าใจผิดในการทำงาน การจัดการปัญหาด้วยบุคคลที่เหมาะสมและการร้องขอความช่วยเหลือจากหัวหน้างาน การแก้ไขปัญหาโดยคำนึงถึงความแตกต่างทางภาษาและวัฒนธรรมการแจกแจงประเด็นปัญหาแก่หัวหน้างานเพื่อการติดตามตรวจสอบ

0923230103 สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ตลอดจนการตรวจติดตามการควบคุมอันตรายและความเสี่ยงได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับข้อกำหนด มาตรฐาน และข้อบังคับสำหรับงานอนามัยพื้นฐาน การปฏิบัติตามข้อกำหนดและกฎหมาย การอธิบายข้อมูลด้านอนามัยและความปลอดภัยให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง การชี้แจงและรายงานอันตรายและความเสี่ยงในบริเวณปฏิบัติงาน การรวบรวมข้อมูลจากการปฏิบัติงานเพื่อการควบคุมความเสี่ยงในพื้นที่

0923230104 ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเข้าถึงแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ การเพิ่มพูนและการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการค้นหาข้อมูลด้านอุตสาหกรรมบริการ การรวบรวม เข้าถึงและปรับปรุงข้อมูลด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน การศึกษาข้อมูลจากอุตสาหกรรมอื่น กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องเพื่อช่วยส่งเสริมการทำงาน การพัฒนาตนเอง การติดตามสถานการณ์ในปัจจุบัน การแบ่งปันความรู้กับลูกค้าและผู้ร่วมงานอย่างเหมาะสมและการรวบรวมความรู้ประจำวันที่ได้รับ ตลอดจนการนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน

8.2 สมรรถนะทั่วไป

0923230105 การประกอบอาหารและการนำเสนอ (2 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับหลักการเตรียมการประกอบอาหารเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์วัตถุดิบ องค์ประกอบทางเคมีและกายภาพที่มีผลต่ออาหาร ตลอดจนสามารถปฏิบัติงานและนำเสนออาหารด้วยความประณีตรอบคอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบในการประกอบอาหาร องค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร ความหมายของคำศัพท์ หลักการเตรียมวิธีการประกอบอาหารและรูปแบบการนำเสนออาหาร

ฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร องค์ประกอบทางกายภาพเคมีของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร เทคนิควิธีการประกอบอาหาร และรูปแบบในการนำเสนออาหารต่อลูกค้า

0923230106 การสุขาภิบาลอาหาร (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักทางสุขาภิบาลอาหาร การควบคุม สุขอนามัยส่วนบุคคล การป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ โรคและโทษที่เกิดจากอาหารเป็นพาหะ การควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค เพื่อควบคุมการประกอบอาหารให้ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลและความสำคัญของสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ความรู้เกี่ยวกับโรคและโทษที่เกิดจากอาหารเป็นพาหะ จุลินทรีย์ สารเคมี สารพิษ และการปนเปื้อน การควบคุมสัตว์และแมลงที่เป็นพาหะของโรค การควบคุมการประกอบอาหารให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภค การศึกษาข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร

0923230107 การปฐมพยาบาลเบื้องต้น (1 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับหลักการปฐมพยาบาล ความสำคัญของการปฐมพยาบาลที่ถูกต้อง วิธีการช่วยเหลือผู้ป่วยต่าง ๆ ด้วยเทคนิคการปฐมพยาบาล พื้นฐานในสภาวะฉุกเฉินและนำความรู้ไปใช้กับผู้ป่วยได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญและหลักการทั่วไปของการปฐมพยาบาล การประเมินและ ตรวจร่างกายผู้บาดเจ็บฉุกเฉิน การปฐมพยาบาลภาวะฉุกเฉินทางอายุรศาสตร์ที่พบบ่อย การปฐมพยาบาล กรณีบาดเจ็บ การปฐมพยาบาลผู้มีบาดแผลประเภทต่าง ๆ การปฐมพยาบาลผู้ที่บาดเจ็บ กระดูกหัก ข้อเคลื่อน หลักการช่วยเหลือและเคลื่อนย้าย การปฐมพยาบาลกรณีรับสัมผัสสารเคมี

ฝึกปฏิบัติการปฐมพยาบาลและทักษะการประเมินร่างกายผู้บาดเจ็บ และปฐมพยาบาลผู้บาดเจ็บที่มีบาดแผล กระดูกหัก ข้อเคลื่อน หลักการช่วยเหลือและเคลื่อนย้าย การปฐมพยาบาลกรณีรับสัมผัสสารเคมี ในสถานการณ์และบทบาทจำลอง

0923230108 การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในองค์กร

(1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการพัฒนาทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน เพื่อการสื่อสารและสนทนาโต้ตอบเรื่องราวต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารให้เหมาะสมกับบุคคล ตามมารยาททางสังคมและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน เพื่อการสื่อสารในองค์กร ในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพและการปฏิบัติงานด้านอาหาร เข้าใจความเหมือนความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรม มารยาท สังคม ประเพณี และวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา

ฝึกปฏิบัติการพัฒนาทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ฝึกสนทนาโดยใช้บทบาทสมมติสถานการณ์จำลองในรูปแบบต่าง ๆ

8.3 สมรรถนะตามหน้าที่

0923230109 การจัดการด้านอาหารและการจัดเลี้ยง

(1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับหลักการ ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร มีทักษะในการวางแผนดำเนินการจัดเลี้ยง การเตรียม การจัดโต๊ะอาหารจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ สามารถเลือกอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง เหมาะกับรายการอาหาร รู้เกี่ยวกับมารยาทและการปฏิบัติในการต้อนรับและให้บริการลูกค้ารวมทั้งการจัดการหาลูกค้าและการตลาด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการ ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง การเตรียม การจัดโต๊ะอาหารจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการบริการอาหารและจัดเลี้ยง ศัพท์รายการอาหาร มารยาทและการปฏิบัติในการต้อนรับและให้บริการลูกค้ารวมทั้งการจัดการหาลูกค้าและการตลาด

ฝึกปฏิบัติการวางแผนดำเนินการจัดเลี้ยง การเตรียม การจัดโต๊ะอาหารจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ วิธีการใช้อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการบริการอาหารและจัดเลี้ยงในการต้อนรับและให้บริการลูกค้ารวมทั้งการจัดการหาลูกค้าและการตลาด

0923230110 การจัดเตรียมสต็อกและซัพพลายต่าง ๆ

(1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับคุณลักษณะประเภทและความแตกต่างระหว่างสต็อกและซัพของยุโรปและเอเชีย มีทักษะในการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบ การจัดเสิร์ฟและการเก็บรักษา รู้คำศัพท์เกี่ยวกับสต็อกและซัพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับคุณลักษณะประเภทและอธิบายความแตกต่างของสต็อกและซัพของยุโรปและเอเชีย การเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบ การจัดเสิร์ฟและการเก็บรักษา คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับสต็อกและซัพ

ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบ การทำสต็อกและซัพของยุโรป เอเชีย เทคนิคการเสิร์ฟ และการเก็บรักษาสต็อกและซัพ

0923230111 การจัดเตรียมเนื้อสัตว์ ปลาและอาหารทะเล

(1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับคุณลักษณะการจำแนกและคุณภาพของเนื้อสัตว์ ปลาและอาหารทะเลชนิดต่าง ๆ มีทักษะในการเตรียมอย่างสวยงามคุณค่าทางโภชนาการ การแล่หั่นสำหรับการประกอบอาหารแต่ละชนิด การเก็บรักษาที่ถูกต้องวิธีและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับคุณลักษณะการจำแนกและคุณภาพของเนื้อสัตว์ ปลา และอาหารทะเล คุณค่าทางโภชนาการ การเตรียม การหั่นแล่เป็นชิ้น การเก็บรักษาอย่างถูกต้องวิธีและปลอดภัย

ฝึกปฏิบัติการจำแนกและคุณภาพของเนื้อสัตว์ ปลา และอาหารทะเล คุณค่าทางโภชนาการ การเตรียม การหั่นแล่เป็นชิ้น การเก็บรักษาอย่างถูกต้องวิธีและปลอดภัย

0923230112 การทำอาหารประเภทครัวเย็น

(1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับอาหารครัวเย็นประเภทต่าง ๆ เช่น น้ำสลัดชนิดต่าง ๆ อาหารเรียกน้ำย่อย สลัด แซนวิช อาหารจานเย็น และมีทักษะในการเตรียมและประกอบอาหารของครัวเย็นและของว่าง และการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสุกแล้วอย่างถูกต้องวิธีและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำอาหารครัวเย็นประเภทต่าง ๆ เช่น น้ำสลัดชนิดต่าง ๆ อาหารเรียกน้ำย่อย สลัด แซนวิช อาหารจานเย็น การเตรียมอาหารของว่างประเภทต่างๆ และการเก็บรักษาอาหารปรุงสุกแล้วอย่างถูกต้องวิธีและปลอดภัย

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำอาหารครัวเย็นประเภทต่าง ๆ เช่น น้ำสลัดชนิดต่าง ๆ อาหารเรียกน้ำย่อย สลัด แซนวิช อาหารจานเย็น การเตรียมอาหารของว่างประเภทต่างๆ และการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างถูกวิธีและปลอดภัย

0923230113 การทำผลิตภัณฑ์ของหวานและซ็อกโกแลต (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับประเภทและชนิดของขนมหวานและซ็อกโกแลต การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ อธิบายลักษณะที่ดีของขนมหวานและผลิตภัณฑ์จากซ็อกโกแลต มีทักษะเทคนิคกรรมวิธีในการผลิต การจัดวางและตกแต่งขนมหวานและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับประเภทและชนิดของขนมหวานและซ็อกโกแลต การเลือกการเตรียมวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของขนมหวานและซ็อกโกแลต เทคนิคกรรมวิธีการผลิตการจัดวางและตกแต่งขนมหวานและซ็อกโกแลตต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติการเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การผลิตขนมหวานและซ็อกโกแลตประเภทต่าง ๆ ขั้นตอนและเทคนิคในการจัดวางและจัดตกแต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส

0923230114 เทคนิคการสอนเพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพ (0 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาในการทำงานมีทักษะในการจัดรูปแบบ และวิธีการสอนเกี่ยวกับทักษะเบื้องต้น เทคนิคต่าง ๆ ในการประกอบอาหารให้พนักงาน รวมทั้งสำรวจและสังเกตผลเพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของพนักงาน

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการแก้ไขปัญหาและปัจจัยที่เป็นอุปสรรคปัญหาในการทำงาน การจัดการรูปแบบและวิธีการสอนเกี่ยวกับทักษะเบื้องต้น เทคนิคต่าง ๆ ในการประกอบอาหารให้แก่พนักงาน รวมทั้งสำรวจและสังเกตเพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของพนักงาน

9. คุณสมบัติวิทยากร :

9.1 เป็นผู้มีความรู้ความสามารถ หรือผู้มีประสบการณ์เกี่ยวกับงานเดมี-เชฟ (Demi-Chef)

9.2 สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับตำแหน่งงานเดมี-เชฟ (Demi-Chef) ได้

10. วัสดุฝึก :

- 10.1 วัสดุฝึกผัก และผลไม้ชนิดต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเตรียมและประกอบอาหาร
- 10.2 วัสดุฝึกเนื้อสัตว์ ประเภทต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเตรียมและประกอบอาหาร
- 10.3 วัสดุฝึกเครื่องปรุงและส่วนประกอบ ประเภทต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเตรียมและประกอบอาหาร
- 10.4 วัสดุฝึกประเภท Sauce Dressing, ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอก แฮม เบคอน
- 10.5 วัสดุฝึกกลุ่มของหวาน
- 10.6 วัสดุฝึกอื่นๆ ที่จำเป็นหรือต้องใช้เพื่อการเพิ่มความรู้อหรือทักษะ

11. ครูภัณฑ์และอุปกรณ์ฝึก :

ภาคทฤษฎี

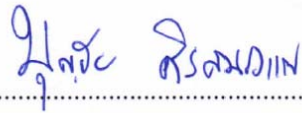
- 11.1 เครื่องฉายภาพและคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในการบรรยาย 1 ชุด
- 11.2 ห้องฝึกปฏิบัติการ 1 ห้อง
- 11.3 โปรแกรมคอมพิวเตอร์พื้นฐานสำหรับงานสำนักงาน เช่น Word, Excel, PowerPoint, Access ฯลฯ

ภาคปฏิบัติ


- 11.4 ครูภัณฑ์ที่จำเป็นสำหรับงานครัวเพื่อการผลิตอาหาร
- 11.5 อุปกรณ์สำหรับการควบคุมคุณภาพและตรวจสอบอาหาร
- 11.6 อุปกรณ์พื้นฐานสำหรับการปฐมพยาบาล
- 11.7 อุปกรณ์พื้นฐานสำหรับงานการจัดเลี้ยงในรูปแบบต่าง ๆ
- 11.8 ครูภัณฑ์หรืออุปกรณ์ฝึกอื่นๆที่จำเป็นหรือต้องใช้เพื่อการเพิ่มความรู้อหรือทักษะ
- 11.9 แหล่งเรียนรู้ตามลักษณะของงาน (ในหัวข้อวิชาการจัดซื้อและการจัดการสินค้าคงคลัง)

ผู้จัดทำหลักสูตร


นายบุญแทน	สันติวนานนท์	ผู้เชี่ยวชาญด้านงานครัว
นางสาวโศจิگانต์	ปานดี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี
นางสาวเบญจมาภรณ์	อินทรพิมาย	วิทยาลัยพณิชยการเซตุน
นางสาวฐิติมารีย์	ทวิสต์ย์	วิทยาลัยพณิชยการเซตุน
นางสาวพัสนันท์	แย้มฉ่ำไพโร	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
นายรังสรรค์	มูมานะ	สมาคมพ่อครัวไทย
นายทองเลี่ยม	พุกทอง	โรงแรมปรีนเซส เบลแอร์
นายชุมพร	สุขประสงค์ผล	สภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
นางชมพร	โล่ห์วัชรินทร์	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
นายนที	ราชฉวาง	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
นางสาวสุภาภักดิ์	สุวรรณบาตร์	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
ดร.อรวัลภ์	อุปลัมภานนท์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ดร.ประดิษฐา	ภาษาประเทศ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุจิตชญา	จิตรวิมล	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เลอลักษณ์	เสถียรรัตน์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุวรรณี	อาจหาญณรงค์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาริน	สาลี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
นายเกรียงศักดิ์	สิงห์แก้ว	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายบุญชัย ศิริสนธิวรรณ)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายเจริญ ยิ่งล้ำ)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(ม.ล.ปุนตริก สมิติ)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน