



กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
355
15.02
พ.ศ. 2558

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน ฝ่ายฝึกช่างเครื่องกล โทร ๑๓๑

ที่ พร ๐๑๒๗/๒๕๕๗ วันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรอาชีพเสริม

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา

เรื่องเดิม

หนังสือบ้านดอนเปล้า หมู่ที่ ๖ ตำบลบ้านเหลื่อม อำเภอบ้านเหลื่อม จังหวัดนครราชสีมา
ขอความอนุเคราะห์สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมาสนับสนุนงบประมาณและวิทยากร
หลักสูตรตามโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

ข้อพิจารณา

กลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน ได้จัดทำหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม สาขา
การประกอบอาหารไทย จำนวน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อดำเนินการฝึกอบรมให้แก่กลุ่มราษฎรตามโครงการ
อันเนื่องมาจากพระราชดำริ บ้านดอนเปล้า หมู่ที่ ๖ ตำบลบ้านเหลื่อม อำเภอบ้านเหลื่อม
จังหวัดนครราชสีมา

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติหากเห็นชอบโปรดลงนามในหลักสูตรที่แนบมา

พร้อมนี้

(นายเฉลย สิทธิประเสริฐ)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

อนุมัติ

(นายวัช เบญจาทิกุล)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา

๒๑ มกราคม ๒๕๕๘

หลักสูตรอาชีพเสริม
สาขา การประกอบอาหารไทย
(Thai Food Cooking)
รหัสหลักสูตร ๓๐๒๐๐๑๗๓๓๐๒๑๐
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัย สามารถนำความรู้ด้านสุขอนามัยไปใช้ปฏิบัติระหว่างการปรุงอาหาร และหลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและอุบัติเหตุในการทำงาน
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารไทยเป็นรูปแบบและมาตรฐานเดียวกัน
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกให้ความสำคัญกับเครื่องสมุนไพรไทย และใช้ประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม และมีมาตรฐาน

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการประเมินผล

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

- ๓.๑ อายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์ ไม่จำกัดเพศ
- ๓.๒ มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- ๓.๓ เป็นผู้ที่มีร่างกายที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ และมีความประพฤติดี

๔. วุฒิบัตร

ผู้เข้ารับการฝึกที่จบหลักสูตร และผ่านการประเมินจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา จะได้รับวุฒิบัตร สาขาการประกอบอาหารไทย

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงการฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๑	หลักสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัย และความปลอดภัยในการทำงาน	๑	-
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๒	หลักการประกอบอาหารที่ดี	๑	-
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๓	การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา	๑	-
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๔	การประกอบอาหารจานเดียว	๑	๒
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๕	การประกอบอาหารประเภทยำและน้ำยำต่าง ๆ	๑	๒
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๖	การประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก	๑	๒
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๗	การประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ	๑	๒
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๘	การประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก	๑	๒
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๙	การประกอบอาหารประเภทจานนิยม	๑	๒
๓๐๒๓๓๑๐๖๐๑	การทำขนมประเภทต้มน้ำตาล	๑	๒
๓๐๒๓๓๑๐๖๐๑	การทำขนมประเภทนี้้ง	๑	๒
๓๐๒๓๓๑๐๖๐๑	การทำขนมประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม	๑	๒
รวม		๑๒	๑๘
		๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๓๐๒๓๓๑๐๔๐๑ หลักสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน (๑ : ๐)

เรียนรู้ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร การปนเปื้อนอาหาร และการควบคุมป้องกัน ได้แก่ การจัดสถานที่ปรุงและการประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้และการทำความสะอาดสะอาดสถานที่ปรุง การอนามัยส่วนบุคคล การมีสุขอนามัยที่ดีในการปรุงอาหาร การประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหาร การควบคุม ป้องกันและกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคในสถานประกอบการ เป็นต้น

เรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตรียมพร้อมด้านสุขภาพของร่างกายและจิตใจ ระมัดระวังการใช้เครื่องมือเครื่องใช้ให้ถูกต้องกับลักษณะของงาน การใช้สารเคมี การระงับอุบัติเหตุเบื้องต้น การแจ้งเหตุ วิธีการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน สาเหตุของอุบัติเหตุที่เกิดจากการประกอบอาหารไทย และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๓๐๒๓๓๑๐๔๐๒ หลักการประกอบอาหารที่ดี (๑ : ๐)

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหาร ความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหารไทย คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทยแต่ละภาค เคล็ดลับการทำอาหารไทย ให้นำดู นำรับประทาน การเตรียมเครื่องปรุงและการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค ข้อแนะนำในการทำอาหารให้อร่อย จุดขายของอาหารไทย และการคิดรายการอาหารสมุนไพรผักพื้นบ้าน

๓๐๒๓๓๑๐๔๐๓ การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา (๑ : ๐)

เรียนรู้การเลือกซื้อ การใช้ และการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องเทศและสมุนไพร เป็นต้น

๓๐๒๓๓๑๐๔๐๔ การประกอบอาหารจานเดียว (๑ : ๒)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่าง ๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร จานเดียว ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าข้าววัง ก๋วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊มาเชียงใหม่ ก๋วยจั๊บน้ำข้น และผัดไทย เป็นต้น

๓๐๒๓๓๑๐๔๐๕ การประกอบอาหารประเภทยำและน้ำยำต่าง ๆ (๑ : ๒)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่าง ๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ประเภทยำและน้ำยำต่าง ๆ ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทยำและน้ำยำต่าง ๆ เช่น ยำกุ้งเส้น ยำห้วปลี ยำทวาย ยำส้มโอ และยำเนื้อย่าง เป็นต้น

๓๐๒๓๓๑๐๔๐๖ การประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก (๑ : ๒)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่าง ๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกและผัก ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก เช่น น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน และน้ำพริกกะปิ เป็นต้น

๓๐๒๓๓๑๐๔๐๗ การประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ (๑ : ๒)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่าง ๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ประเภทแกงต่าง ๆ ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ เช่น แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงส้มปลาช่อนชะอม แกงป่าไก่บ้าน แกงพะเนียงหมูหรือเนื้อ แกงจืดลูกรอก และแกงเขียวหวานไก่ เป็นต้น

๓๐๒๓๓๑๐๔๐๘ การประกอบอาหารประเภทผัดและผัดพริก (๑ : ๒)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่าง ๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ประเภทผัดและผัดพริก ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทผัดและผัดพริก เช่น ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ซอสสำหรับไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผัดกะเพรา และผัดพริกแกง เป็นต้น

๓๐๒๓๓๑๐๔๐๙ การประกอบอาหารจานนิยม

(๑ : ๒)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่าง ๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหารจานนิยม ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารจานนิยม เช่น ห่อหมกทะเล ต้มส้มปลาทุสด เนื้อ/หมูเค็ม แดงเดี่ยว และผัดเปรี้ยวหวานกระดุกหมูอ่อน เป็นต้น

๓๐๒๓๓๓๐๖๐๑ การทำขนมประเภทตมน้ำตาล

(๑ : ๒)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมหวานประเภทตมน้ำตาล เช่น ฟักทองเชื่อม มันเชื่อมและเผือกเชื่อม เป็นต้น

๓๐๒๓๓๓๐๖๐๒ การทำขนมประเภทหนึ่ง

(๑ : ๒)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมหวานประเภทหนึ่ง เช่น ขนมกล้วย ขนมตาล และขนมฟักทอง เป็นต้น

๓๐๒๓๓๓๐๖๐๓ การทำขนมประเภทกะทิ น้ำเชื่อม

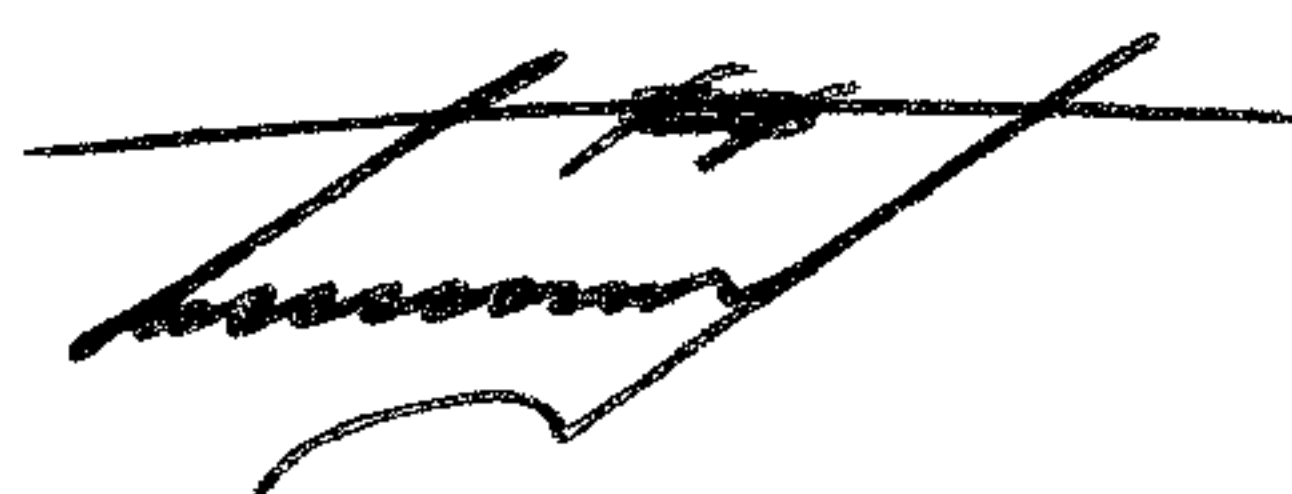
(๑ : ๒)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมหวานประเภทกะทิ น้ำเชื่อม เช่น ทับทิมกรอบ ลอยแก้ว บัวลอย มันแกงบวด และสาคุเปียก เป็นต้น

ผู้จัดทำหลักสูตร

นางธัญจิรา ธนภัทรพูนสิน เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน

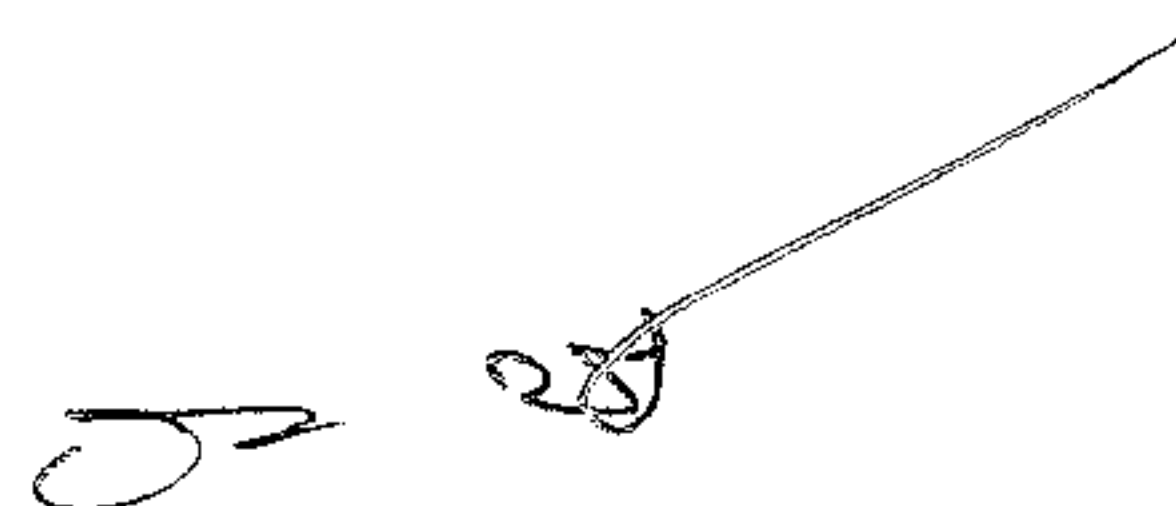
ผู้เสนอหลักสูตร



(นายเฉลย สิทธิประเสริฐ)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานแรงงานชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายธวัช เบนจาทิกุล)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา

๒๖.๖.๒๕๖๕