

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาการจัดภาชนะบรรจุอาหารจากวัสดุธรรมชาติ
(The food container from natural materials)

รหัสหลักสูตร : 3420017330210

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 7 อุบลราชธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถจัดทำภาชนะบรรจุอาหารจากวัสดุธรรมชาติได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถจัดอาหารลงจานได้อย่างถูกต้อง สวยงามได้อย่างถูกต้อง
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถ อ่านและเขียนตำรับอาหารได้อย่างถูกต้อง

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก ๓๐ ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

3.1 อายุ 18 ปีขึ้นไป

3.2 แรงงานในสถานประกอบกิจการ แรงงานทั่วไป หรือเจ้าหน้าที่ของร้านอาหารที่สนใจเข้ารับการฝึกอบรม

3.3 สภาพร่างกายพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกอบรมมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกทั้งหมดและผ่านการวัดผล/ประเมินผล จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3423320201	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
3423320202	เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย	1	-
3423320203	การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา	1	-
3423320204	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย	1	-
3423320205	การอ่านและเขียนตำรับอาหาร	1	-
3423320206	การประกอบอาหารที่ใส่ใบตอง	2	4
3423320207	การจัดอาหารลงจาน	1	1
3423320208	การพับกลีบใบตองในแบบต่างๆ การเย็บกระทงและการห่อ	2	3
3423320209	การเย็บถาดใบตองรูปกลม รูปรี	2	6
3423320210	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	2	-
3423329911	การวัดและประเมินผล	1	1
รวม		15	15
		30	

6. เนื้อหาวิชา

- 3423320201 ความปลอดภัยในการทำงาน (1:0)
คำอธิบายรายวิชา
ทบทวนความรู้และปฏิบัติหลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การรักษาความสะอาด สถานที่ และอุปกรณ์การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- 3423320202 เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย (1:0)
คำอธิบายรายวิชา
ทบทวนความรู้เกี่ยวกับชนิด ขนาดของเครื่องมือและการใช้เครื่องมือในการประกอบอาหาร เช่น เตอบนไมโครเวฟ อุปกรณ์ความร้อน อุปกรณ์ความเย็น เครื่องหั่นและบดอาหาร ตลอดจนจนวิธีการทำความสะอาดและการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์
- 3423320203 การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา (1:0)
ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกซื้อ การใช้และการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ เช่น ผัก และผลไม้ เนื้อสัตว์ อาหารสดและแห้ง เครื่องเทศและสมุนไพร วิธีการสังเกตดูของสด
- 3423320204 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย (1:0)
ทบทวนความรู้หลักโภชนาการ หลักสุขาภิบาล และปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์ และเครื่องมือ
- 3423320205 การอ่านและเขียนตำรับอาหาร (1:0)
ทบทวนความรู้เกี่ยวกับความหมายของตัวย่อในตำรับอาหาร วิธีการใช้เครื่องมือ ชั่ง ตวง วัด และวิธีการเขียนตำรับอาหาร
- 3423320206 การประกอบอาหารที่ใส่ใบตอง (2:4)
ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารที่ใส่ใบตอง เช่น ไก่ห่อใบตอง ห่อหมกทะเล
- 3423320207 การจัดอาหารลงจาน (1:1)
ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ ขั้นตอนและเทคนิคในการจัดอาหารลงจาน
- 3423320208 การพับกลีบใบตองในแบบต่างๆ การเย็บกระทงและการห่อ (2:3)
ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ ขั้นตอนในการพับกลีบใบตองแบบต่าง ๆ และขั้นตอนในการเย็บกระทงและการห่อด้วยใบตอง
- 3423320209 การเย็บถาดใบตองรูปกลม รูปรี (2:6)
ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ ขั้นตอนและเทคนิคในการเย็บถาดใบตองรูปกลม และรูปรี

3423320210 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร (2:0)

ทบทวนความรู้เกี่ยวกับภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และสมุนไพรที่ใช้ในการประกอบอาหารยุโรป

3423329911 การวัดและประเมินผล (1:1)

เพื่อวัดผลความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว

ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางผ่องวรรณีย์ ไชยเสนา ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
2. นางสาวสุปรีดา ธาณี ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
3. นายจุมพล เป้าซัง ตำแหน่ง ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช๓

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางผ่องวรรณีย์ ไชยเสนา)

หัวหน้าฝ่ายธุรกิจและบริการ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุชัย พงศ์พัฒนพานิชย์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ความเห็นของคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรได้ประชุมรับรอง และพิจารณาหลักสูตรแล้ว เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2559

ลงชื่อ.....ประธานคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

(นายสุชัย พงศ์พัฒนพานิชย์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายวิชัย ผิวสอาด)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 7 อุบลราชธานี