

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาการประกอบอาหารจานเดียว (๓๐ ชั่วโมง)
Fast Food Cooking
รหัสหลักสูตร ๓๔๒๐๐๑๗๓๓๐๓.๐๒
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๗ อุบลราชธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถอธิบายวิธีการประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว วิธีการทำความสะอาดวัตถุดิบอย่างถูกต้อง
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการปฏิบัติงาน รวมทั้งการดูแลรักษาสภาพแวดล้อม สถานที่ปฏิบัติงานให้มีสุขอนามัย
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถเลือกวัตถุดิบแต่ละชนิดและการใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- ๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม ใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า ประหยัด และเกิดประโยชน์

๒. ระยะเวลาการฝึกอบรม

ผู้รับการฝึกอบรมจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ระยะเวลาฝึก ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิได้รับการประเมินผล

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึกอบรม

- ๓.๑ อายุตั้งแต่ ๑๘ ปี ขึ้นไป ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย
- ๓.๒ เป็นผู้ประกอบการ หรือแรงงานที่ปฏิบัติงาน ในสถานประกอบกิจการธุรกิจด้านอาหาร
- ๓.๓ มีสุขภาพแข็งแรงและสามารถฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร :

ผู้รับการฝึกอบรม มีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาทั้งหมด และผ่านการวัดผล/ประเมินผล จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

/๕. หัวข้อวิชา...

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓๔๒๓๓๑๐๒๐๑	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	๑	๐
๓๔๒๓๓๑๐๒๐๒	ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน/เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ประกอบอาหาร	๑	๒
๓๔๒๓๓๑๐๔๐๓	การจัดเตรียม/เก็บรักษาวัตถุดิบ การปรุงอาหารจานเดียว	๒	๓
๓๔๒๓๓๑๐๔๐๔	ขั้นตอนในการประกอบอาหารจานเดียว	๒	๑๒
๓๔๒๓๓๑๐๔๐๕	การจัดอาหารลงจาน	๑	๓
๓๔๒๓๓๑๐๔๙๙	การวัดผลและประเมินผล	๑	๒
	รวมชั่วโมงการฝึก	๘	๒๒
		๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๓๔๒๓๓๑๐๒๐๑ กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน (๑ : ๐)

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมได้รู้จักสร้างความสัมพันธ์ภาพที่ดีต่อกันในสถานที่ปฏิบัติงาน ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีมนุษยสัมพันธ์ ปรับตัวเข้ากับผู้ร่วมงานในองค์กร สื่อสารระหว่างกัน คุณลักษณะเฉพาะส่วนบุคคล มีคุณธรรม จริยธรรมรวมทั้งการปฏิบัติงานด้วยจรรยาบรรณวิชาชีพตนเอง

๓๔๒๓๓๑๐๒๐๒ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน/เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ประกอบอาหาร (๑ : ๑)

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้รับการฝึกอบรมได้เรียนรู้ ระเบียบ ข้อบังคับ ความปลอดภัยในระหว่างการทำงาน ตระหนักถึงผลกระทบจากอุบัติเหตุต่างๆ ในขณะที่ปฏิบัติงาน ทราบวิธีการป้องกัน ปฏิบัติตนให้พ้นจากอันตราย หรือบาดเจ็บในระหว่างปฏิบัติงาน รวมทั้งการใช้อุปกรณ์เครื่องครัวในการประกอบอาหารอย่างระมัดระวัง

๓๔๒๓๓๒๐๔๐๓ การจัดเตรียม/เก็บรักษาวัตถุดิบ การปรุงอาหารจานเดียว (๒ : ๓)

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้การฝึกอบรม สามารถคัดแยกวัตถุดิบแต่ละชนิดในการปรุงอาหารจานเดียว แต่ละชนิด ออกจากกัน และจัดเก็บได้ตามชนิด จัดลำดับก่อนหลัง รวมทั้งการบรรจุลงภาชนะ ได้อย่างถูกต้องระบุดลัก วันเดือน ปี หรือรายละเอียดต่างๆ และรู้วิธีการทำความสะอาด จัดเก็บแต่ละประเภท เช่น การเก็บรักษาผัก ผลไม้ การเก็บรักษาชิ้นส่วนของไก่ เป็ด เนื้อหมู ฯลฯ รู้เทคนิควิธีการถนอมอาหารโดยไม่เสื่อมคุณภาพ การประหยัดวัตถุดิบ ไม่สิ้นเปลืองเวลา และเชื้อเพลิง

๓๔๒๓๓๒๐๔๐๔ ขั้นตอนในการประกอบอาหารจานเดียว (๒ : ๑๒)

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการปรุงอาหารหรือประกอบอาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัดราดหน้า(ยอดผัก) ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ข้าวมันไก่ ข้าวผัด ฯลฯ สามารถปรุงอาหารแต่ละรายการได้อย่างถูกวิธี และจัดตกแต่งอาหารให้สวยงาม

๓๔๒๓๓๒๐๔๐๕ การจัดอาหารลงจาน (๑ : ๕)

คำอธิบายรายวิชา

สามารถให้ผู้รับการฝึกอบรม จัดอาหารใส่ในภาชนะ ที่เตรียมไว้ ตรวจสอบคุณภาพ ความเหมาะสมของอาหารที่จัดลงจาน ตรวจสอบการเลือกใช้ภาชนะ และการจัดแบ่งอาหารเพื่อเสิร์ฟ การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ

๓๔๒๓๓๒๐๔๐๖ การวัดผลและประเมินผล (แบบทดสอบหลังเรียน Post-Test) (๑ : ๒)

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก เมื่อผ่านกระบวนการฝึก ของหลักสูตรแล้ว


ผู้จัดทำหลักสูตร

นางผ่องวรรณี ไชยเสนา

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ


นางสาวสุปรีดา ธานี

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ

ลงนาม.....  ผู้เสนอหลักสูตร

(นางผ่องวรรณี ไชยเสนา)

หัวหน้าฝ่ายธุรกิจและบริการ

ลงนาม.....  ผู้เห็นชอบหลักสูตร

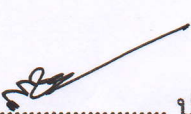
(นายสุชัย พงศ์พัฒน์พาณิชย์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ความเห็นของคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรได้ประชุมรับรองและพิจารณาหลักสูตรแล้ว

เมื่อวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙

ลงนาม.....  ประธานคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

(นายสุชัย พงศ์พัฒนพานิชย์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ลงนาม.....  ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายวิชัย พิรสอาด)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๗ อุบลราชธานี