

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาการประกอบอาหารนานาชาติ
(International Cooking)
รหัสหลักสูตร 3420017330103
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 7 อุบลราชธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถอธิบายวิธีการประกอบอาหารประเภทอาหารนานาชาติ วิธีการทำความสะอาดวัตถุดิบอย่างถูกต้อง
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการปฏิบัติงาน รวมทั้งการดูแลรักษาสภาพแวดล้อม สถานที่ปฏิบัติงานให้มีสุขอนามัย
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารแต่ละชนิดอย่างคุ้มค่า ประหยัดและเกิดประโยชน์สูงสุด
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ รวมทั้งภาชนะใส่อาหารนานาชาติแต่ละรายการได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกอบรมจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- 3.1 อายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป สัญชาติไทย
- 3.2 เป็นผู้ประกอบการ หรือแรงงานที่ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการธุรกิจด้านอาหาร
- 3.3 มีสุขภาพแข็งแรงและสามารถฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกอบรม ที่มีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาทั้งหมด และผ่านการวัดผล/ประเมินผล จะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงานจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. เนื้อหาวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3423310301	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	1	0
3423320302	ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน/เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารนานาชาติ	1	2
3423320303	การจัดเตรียม/เก็บรักษาวัตถุดิบ การปรุงอาหารนานาชาติ	2	3
3423320304	ขั้นตอนในการประกอบอาหารนานาชาติ	2	12
3423320305	การจัดและตกแต่งอาหารลงจาน	1	3
3423320399	การวัดผลและประเมินผล	1	2
รวมชั่วโมงการฝึก		8	22
		30	

/6.เนื้อหาวิชา...

6. เนื้อหาวิชา

3423310301 กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน (1:0)

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมได้รู้จักสร้างความสัมพันธ์ที่ดีต่อกันในสถานที่ปฏิบัติงาน ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีมนุษยสัมพันธ์ ปรับตัวเข้ากับผู้ร่วมงานในองค์กร สื่อสารระหว่างกัน คุณลักษณะเฉพาะส่วนบุคคล มีคุณธรรม จริยธรรมรวมทั้งการปฏิบัติงานด้วยจรรยาบรรณวิชาชีพตนเอง

3423320302 ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน/เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารนานาชาติ (1:2)

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมได้เรียนรู้ ระเบียบ ข้อบังคับ ความปลอดภัยในระหว่างการทำงาน ตระหนักถึงผลกระทบจากการเกิดอุบัติเหตุต่างๆ ในขณะที่ปฏิบัติงาน ทราบวิธีการป้องกัน ปฏิบัติตนให้พ้นจากอันตรายหรือบาดเจ็บในระหว่างปฏิบัติงาน รวมทั้งการใช้อุปกรณ์เครื่องครัวในการประกอบอาหารนานาชาติ อย่างระมัดระวัง

3423320303 การจัดเตรียม/เก็บรักษาวัตถุดิบ การปรุงอาหารนานาชาติ (2:3)

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถคัดแยกวัตถุดิบแต่ละชนิดในการปรุงอาหารนานาชาติ แต่ละชนิดออกจากกัน และจัดเก็บได้ตามชนิด จัดลำดับก่อนหลัง รวมทั้งการหั่น ตัด ปอกเปลือก ประเภทวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง หรือรายละเอียดต่าง ๆ และรู้วิธีการทำความสะอาด จัดเก็บแต่ละประเภท เช่น

/การเก็บรักษา.....

การเก็บรักษาผัก ผลไม้ การเก็บรักษาชิ้นส่วนของ หมู ไก่ เป็ด เนื้อวัว ปลา ฯลฯ รู้เทคนิควิธีการถนอมอาหาร โดยไม่เสื่อมคุณภาพ การประหยัดวัตถุดิบ ไม่สิ้นเปลืองเวลา และเชื้อเพลิง

3423320304 ขั้นตอนในการประกอบอาหารนานาชาติ (2:12)
คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการปรุงอาหารหรือประกอบอาหารนานาชาติ เช่น สลัดทูน่ากับซอสซอสมะเขือเทศ สเต็กหมูสันใน สปาเก็ตตี้ ฯลฯ สามารถปรุงอาหารแต่ละรายการได้อย่างถูกต้อง และจัดตกแต่งอาหารให้สวยงาม

3423320305 การจัดและตกแต่งอาหารลงจาน (1:3)
คำอธิบายรายวิชา

สามารถให้ผู้รับการฝึกอบรม จัดอาหารใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้ ตรวจสอบคุณภาพ ความเหมาะสมของอาหารที่จัดลงจาน ตรวจสอบการเลือกใช้ภาชนะ และการจัดแบ่งอาหารเพื่อเสิร์ฟ การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ

3423320399 การวัดผลและประเมินผล (1:2)
คำอธิบายรายวิชา

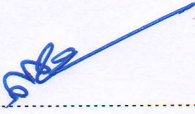
เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว

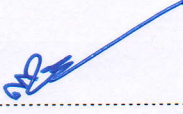
ผู้จัดทำหลักสูตร นางพองวรรณิ ไชยเสนา นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นางสาวสุปรีดา ธาณี นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางพองวรรณิ ไชยเสนา)
หัวหน้าฝ่ายธุรกิจและบริการ

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสุชัย พงศ์พัฒนพาณิชย์)
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ความเห็นของคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร ได้ประชุมรับรองและพิจารณาหลักสูตรแล้วเมื่อวันที่
4 มีนาคม 2559

ลงนาม.....  ประธานคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร
(นายสุชัย พงศ์พัฒนพานิชย์)
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ลงนาม.....  ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสุชัย พงศ์พัฒนพานิชย์)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาราชการแทน
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 7 อุบลราชธานี