



# หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา อาชีพภาคบริการ กลุ่มอาชีพธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร



กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน





# หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา อาชีพภาคบริการ กลุ่มอาชีพธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร



กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

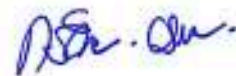


## คำนำ

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน มีภารกิจด้านการพัฒนากำลังแรงงานให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะฝีมือที่มีคุณภาพได้มาตรฐานสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยเฉพาะในสาขา อาชีพผู้ประกอบการที่รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) หรือที่รู้จักกันดีในนามครัวไทยสู่ครัวโลก ซึ่งอาหารไทยได้รับความนิยมกว่า 93 ประเทศ และติด 1 ใน 4 อาหารยอดนิยมของโลก จะเห็นได้จากจำนวนร้านอาหารไทยที่กระจายอยู่มากกว่า 20,000 แห่งทั่วโลก โดยในแต่ละปีร้านอาหารไทยมีรายได้เฉลี่ยต่อปีมากกว่า 6 ล้านบาท ก่อให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจ มากกว่า 120,000 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2559 กรมพัฒนาฝีมือแรงงานจึงได้จัดทำหลักสูตร เพื่อสนอง นโยบายดังกล่าว

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ได้รวบรวมหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา อาชีพภาคบริการ กลุ่มอาชีพธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร ในปี พ.ศ. 2559 เป็นรูปเล่ม จำนวน 21 หลักสูตร เพื่อให้ หน่วยปฏิบัติของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานสามารถนำหลักสูตรไปใช้ในการพัฒนาสมรรถนะกำลังแรงงาน

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หลักสูตรใน สาขา อาชีพภาคบริการ กลุ่มอาชีพธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร จะเป็นประโยชน์ในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ และเป็น แนวทางในการพัฒนาทักษะฝีมือแรงงาน ให้มีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารไทย คงความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย และขอขอบคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่ให้การสนับสนุนในการจัดทำหลักสูตร จนสำเร็จคล่องไปด้วยดี



(นายกริธา สพโชค)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

สิงหาคม 2559



# สารบัญ

## 1. หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ หลักสูตรอาหารไทยเชิงธุรกิจสำหรับบัณฑิตว่างงาน

- สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารจานเดียว	5
- สาขา การประกอบขนมไทยเชิงธุรกิจออนไลน์	11
- สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด	17
- สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทแกง น้ำพริกแกง	23
- สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทเครื่องจิ้ม	29
- สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารว่าง	35
- สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารพิเศษ	41
- สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทสำหรับ	47
- สาขา การสร้างร้านออนไลน์	53

## 2. หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ หลักสูตรที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับครัวไทยสู่ครัวโลก

- สาขา พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบการประกอบอาหาร (Ingredients Procurement Staff)	59
- สาขา พนักงานตรวจรับวัตถุดิบ (Raw Material Inspector)	69
- สาขา พนักงานจัดเก็บวัตถุดิบ (Raw Material Storekeeper)	77
- สาขา ผู้ประกอบอาหาร (พ่อครัว) (Chef)	85
- สาขา ผู้ประกอบอาหาร (หัวหน้าพ่อครัว) (Chef de Cuisine)	95
- สาขา พนักงานตกแต่งอาหาร (Food Decoration Staff)	105
- สาขา ผู้ปฏิบัติงานจัดเตรียมเนื้อสัตว์ (บุชเชอร์) (Butcher)	111
- สาขา พนักงานสจ๊วตห้องครัว (Kitchen Steward)	121
- สาขา กัปตันห้องอาหาร (Captain)	127
- สาขา พนักงานบริการห้องอาหาร (Waitor)	135
- สาขา พนักงานบริหารอาหารและเครื่องดื่ม (บาร์เทนเดอร์) (Bartender)	145
- สาขา พนักงานแคชเชียร์ห้องอาหาร (Cashier)	153

## ภาคผนวก

หนังสืออนุมัติหลักสูตร



หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
หลักสูตรอาหารไทยเชิงธุรกิจสำหรับบัณฑิตว่างงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารจานเดียว**  
**(Thai Cooking for Online Business : ALa Carte)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330231**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย โดยสามารถปฏิบัติงาน ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกู้หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกซื้อ จัดเตรียม วัตถุดิบตามรายการอาหารและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกวิธี
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถประกอบอาหารตามรายการอาหารที่กำหนดให้ได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ประเภทอาหารจานเดียว
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในการประกอบการเชิงธุรกิจด้านการทำ E-Commerce

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากหน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- 3.3 มีทักษะในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในระดับพื้นฐาน
- 3.4 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารจานเดียว

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารจานเดียว

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารจานเดียว

## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	หลักการประกอบอาหารที่ดี	3	-
0923330402	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	1	-
0923330403	การประกอบอาหารประเภทจานเดียว	1	25
0923339801	หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์	1	5
0923339802	การเปิดร้านอาหารออนไลน์	-	6
0923339803	การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์	1	1
0923339804	การทำการตลาด ของร้านอาหารออนไลน์	1	2
0923339805	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์	1	-
		9	39
		48	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330401 หลักการประกอบอาหารที่ดี (3 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารจานเดียว มาตรฐานและเคล็ดลับของอาหารลักษณะต่าง ๆ และความปลอดภัยในการทำงาน

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยตามความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทย แต่ละภาค อาหารมังสวิรัต อาหารเจ อาหารฮาลาล เคล็ดลับการทำอาหารให้น่าดู น่ารับประทาน การเตรียมเครื่องปรุง และการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค ข้อเสนอแนะในการทำอาหารให้อร่อย การคิดรายการอาหาร และความปลอดภัยในการทำงาน

0923330402 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร (1 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษด้านการครัว

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และเข้าใจภาษาอังกฤษในด้านการครัว

0923330403 การประกอบอาหารประเภทจานเดียว (1 : 25)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว

ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว เช่น ข้าวหมกไก่ ข้าวคลุกกะปิ ข้าวมันไก่ ข้าวผัดสับปะรด ขนมจีนชามน้ำ ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน ขนมจีนน้ำเงี้ยว ขนมจีนน้ำยาผักไต้หวัน ขนมจีนน้ำยาป่า ผัดไท ผัดหมี่โคราช เส้นใหญ่ผัดซีอิ้ว หมี่กะทิ ผัดหมี่ชาวเหนือ เป็นต้น

### 0923339801 หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์ (1 : 5)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับหลักการสร้างร้านค้าออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน เพื่อให้เห็นความสำคัญ และประโยชน์ของการขายอาหารออนไลน์ เตรียมอุปกรณ์และโปรแกรมสำหรับการทำร้านอาหารออนไลน์ ศึกษาการทำเว็บไซต์เบื้องต้น ดูตัวอย่างกรณีศึกษาร้านค้าออนไลน์ที่ประสบความสำเร็จ การเตรียมข้อมูลในการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้ได้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

ปฏิบัติการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

### 0923339802 การเปิดร้านอาหารออนไลน์ (0 : 6)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจดทะเบียนโดเมนเนม เทคนิคการตั้งชื่อ ให้ผู้ค้นหาสามารถค้นหาร้านค้าของผู้รับการฝึก โปรแกรมที่จะใช้ในการทำเว็บ วิธีการลงข้อมูลให้น่าสนใจ การใช้เทคนิคถ่ายภาพสวยทำให้เกิดแรงจูงใจแก่ลูกค้าในการสั่งซื้อ มีนโยบายการสั่งซื้อที่ชัดเจน การทำข้อมูลลงในเว็บไซต์ให้ครบถ้วน การทำราคา การทำให้เว็บไซต์น่าสนใจ วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน การทำข้อมูลเพื่อให้การบริหารจัดการร้านค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

### 0923339803 การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์ (1 : 1)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการบริหารจัดการหลังร้าน (รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า) โดยจัดให้มีการบริหารคำสั่งซื้อ การบริหารสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพ รวมถึงการจัดส่งสินค้า เพื่อให้ลูกค้าได้รับสินค้าอย่างรวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่าย และไม่เกิดความเสียหาย

ปฏิบัติการใช้โปรแกรมบริหารจัดการหลังร้าน (รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)

0923339804 การทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์ (1 : 2)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการทำการตลาดออนไลน์ โดยใช้คำสำคัญ( Key Word) เพื่อให้ลูกค้าหาเจอ การนำเว็บไซต์เข้า E-Market Place การใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มลูกค้าที่เป็นเป้าหมาย การทำการตลาดผ่านโปรโมชั่นหน้าเว็บไซต์

ปฏิบัติการใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine การทำการตลาดผ่านโปรโมชั่นหน้าเว็บไซต์

0923339805 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์ (1 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การเปิดร้านอาหารออนไลน์ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายผลิตภัณฑ์ อาหารและยา กฎหมายธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ กฎหมายภาษี และพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

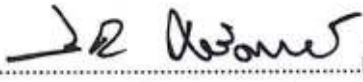
### ผู้ร่างหลักสูตร


1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ
2. นางสาวภรุตศา จันทร์แสง CEO บริษัท Advance Inter Holding Co.,Ltd., Products Manager & Web master ของเว็บไซต์ [www.Thai-Products.com](http://www.Thai-Products.com)

### ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายบุญชัย ศิริสนธิวรรณ ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
2. นางสาวพร ขันดีโชติ นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ  
รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
3. นางสาวนิ่มนวล ศงสนันท์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
4. นายนที ราชฉวาง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม .....  .....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)  
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม .....  .....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายวิชัย คงรัตนชาติ)  
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม .....  .....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(หม่อมหลวงปุนตริก สมิตี)  
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา การประกอบขนมไทยเชิงธุรกิจออนไลน์**  
**(Thai Cooking for Online Business : Desserts)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330405**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบการขนมไทย โดยสามารถปฏิบัติงาน ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกู้หลักและวิธีการประกอบขนมไทย
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกซื้อ จัดเตรียม วัตถุดิบตามรายการสำหรับขนมไทยและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกต้องวิธี
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถประกอบขนมไทยตามรายการสำหรับขนมไทยที่กำหนดให้ได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบขนมไทยเชิงธุรกิจออนไลน์
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในการประกอบการเชิงธุรกิจด้านการทำ E-Commerce

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากหน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- 3.3 มีทักษะในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในระดับพื้นฐาน
- 3.4 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบขนมไทยเชิงธุรกิจออนไลน์

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบขนมไทยเชิงธุรกิจออนไลน์

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบขนมไทยเชิงธุรกิจออนไลน์

## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330601	หลักการประกอบขนมไทย	3	-
0923330602	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับขนมไทย	1	-
0923330603	การประกอบขนมไทยเชิงธุรกิจ	1	25
0923339801	หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์	3	3
0923339802	การเปิดร้านอาหารออนไลน์	-	6
0923339803	การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์	1	1
0923339804	การทำการตลาด ของร้านอาหารออนไลน์	1	2
0923339805	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์	1	-
		11	37
		<b>48</b>	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330601 หลักการประกอบขนมไทย

(3 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบขนมไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ มาตรฐานและเคล็ดลับของอาหารลักษณะต่าง ๆ และความปลอดภัยในการทำงาน

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบขนมไทยตามความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของขนม คุณค่าและเสน่ห์ของขนมไทย เอกลักษณ์และรสชาติของขนมไทยแต่ละภาค เคล็ดลับการทำขนมให้น่าดู น่ารับประทาน การเตรียมเครื่องปรุง ขนมไทยกับการป้องกันโรค ข้อเสนอแนะในการทำขนมให้อร่อย การคิดรายการขนม และความปลอดภัยในการทำงาน

0923330602 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับขนมไทย

(1 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษด้านการทำขนมไทย

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และเข้าใจภาษาอังกฤษในด้านการทำขนมไทย

0923330603 การประกอบขนมไทยเชิงธุรกิจ

(1 : 25)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร วัตถุดิบต่าง ๆ ในการประกอบทำขนมไทย

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร วัตถุดิบต่าง ๆ ในการประกอบทำขนมไทย

ฝึกปฏิบัติประกอบขนมไทยประเภทขนมห่อ ขนมใส่ถาด ขนมใส่ถ้วย ประเภทเปียกต่าง ๆ ข้าวเหนียวมนหน้าต่าง ๆ บุหลันดั้นเมฆ ขนมต้ม เม็ดขนุน ทองหยิบ ทองหยอด ขนมศิลาอ่อน ขนมหน้านวล เป็นต้น

### 0923339801 หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์ (3 : 3)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับหลักการสร้างร้านค้าออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน เพื่อให้เห็นความสำคัญ และประโยชน์ของการขายอาหารออนไลน์ เตรียมอุปกรณ์และโปรแกรมสำหรับการทำร้านอาหารออนไลน์ ศึกษาการทำเว็บไซต์เบื้องต้น ดูตัวอย่างกรณีศึกษาร้านค้าออนไลน์ที่ประสบความสำเร็จ การเตรียมข้อมูลในการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้ได้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

ปฏิบัติการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

### 0923339802 การเปิดร้านอาหารออนไลน์ (0 : 6)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจดทะเบียนโดเมนเนม เทคนิคการตั้งชื่อ ให้ผู้ค้นหาสามารถค้นหาร้านค้าของผู้รับการฝึก โปรแกรมที่จะใช้ในการทำเว็บ วิธีการลงข้อมูลให้น่าสนใจ การใช้เทคนิคถ่ายภาพสวยทำให้เกิดแรงจูงใจแก่ลูกค้าในการสั่งซื้อ มีนโยบายการสั่งซื้อที่ชัดเจน การทำข้อมูลลงในเว็บไซต์ให้ครบถ้วน การทำราคา การทำให้เว็บไซต์น่าสนใจ วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน การทำข้อมูลเพื่อให้การบริหารจัดการร้านค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

### 0923339803 การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์ (1 : 1)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)โดยจัดให้มีการบริหารคำสั่งซื้อ การบริหารสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพ รวมถึงการจัดส่งสินค้า เพื่อให้ลูกค้าได้รับสินค้าอย่างรวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่าย และไม่เกิดความเสียหาย

ปฏิบัติการใช้โปรแกรมบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)

0923339804 การทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์ (1 : 2)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการทำตลาดออนไลน์ โดยใช้คำสำคัญ( Key Word) เพื่อให้ลูกค้าหาเจอ การนำเว็บไซต์เข้า E-Market Place การใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มลูกค้าที่เป็นเป้าหมาย การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

ปฏิบัติการใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

0923339805 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์ (1 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การเปิดร้านอาหารออนไลน์ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายผลิตภัณฑ์ อาหารและยา กฎหมายธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ กฎหมายภาษี และพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

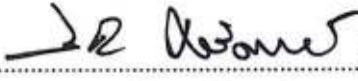
### ผู้ยกร่างหลักสูตร


1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ
2. นางสาวภุชญา จันทรแสง CEO บริษัท Advance Inter Holding Co.,Ltd., Products Manager & Web master ของเว็บไซต์ [www.Thai-Products.com](http://www.Thai-Products.com)

### ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายบุญชัย ศิริสนธิวรรณ ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
2. นางสาวสมพร ชันติโชติ นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ  
รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
3. นางสาวนิ่มนวล ศงสนันท์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
4. นายนที ราชฉวาง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)  
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายวิชัย คงรัตนชาติ)  
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(หม่อมหลวงปุนทริก สมิตี)  
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด**  
**(Thai Cooking for Online Business : Stir-fried)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330232**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย โดยสามารถปฏิบัติงาน ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกู้หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย ประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกซื้อ จัดเตรียม วัตถุดิบตามรายการอาหารและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกต้องวิธี
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถประกอบอาหารตามรายการอาหารที่กำหนดให้ได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในการประกอบการเชิงธุรกิจด้านการทำ E-Commerce

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากหน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- 3.3 มีทักษะในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในระดับพื้นฐาน
- 3.4 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด

## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	หลักการประกอบอาหารที่ดี	3	-
0923330402	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	1	-
0923330403	การประกอบอาหารประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด	1	25
0923339801	หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์	3	3
0923339802	การเปิดร้านอาหารออนไลน์	-	6
0923339803	การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์	1	1
0923339804	การทำการตลาด ของร้านอาหารออนไลน์	1	2
0923339805	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์	1	-
		11	37
		48	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330401 หลักการประกอบอาหารที่ดี (3 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารผัดจืด ผัดเผ็ด มาตรฐานและเคล็ดลับของผัดจืด ผัดเผ็ดต่าง ๆ และความปลอดภัยในการทำงาน

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยตามความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทย แต่ละภาค อาหารฮาลาล เคล็ดลับการทำอาหารให้น่าดู น่ารับประทาน การเตรียมเครื่องปรุง และการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค ข้อเสนอแนะในการทำอาหารให้อร่อย การคิดรายการอาหาร และความปลอดภัยในการทำงาน

0923330402 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร (1 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษด้านการครัว

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และเข้าใจภาษาอังกฤษในด้านการครัว

0923330403 การประกอบอาหารประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด (1 : 25)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด

ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด เช่น ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดกะเพรา ผัดซีเม่า ผัดพริกขิง คั่วกลิ้ง ผัดข่าปลา เป็นต้น

### 0923339801 หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์ (3 : 3)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับหลักการสร้างร้านค้าออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน เพื่อให้เห็นความสำคัญ และประโยชน์ของการขายอาหารออนไลน์ เตรียมอุปกรณ์และโปรแกรมสำหรับการทำร้านอาหารออนไลน์ ศึกษาการทำเว็บไซต์เบื้องต้น ดูตัวอย่างกรณีศึกษาร้านค้าออนไลน์ที่ประสบความสำเร็จ การเตรียมข้อมูลในการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้ได้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

ปฏิบัติการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

### 0923339802 การเปิดร้านอาหารออนไลน์ (0 : 6)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจดทะเบียนโดเมนเนม เทคนิคการตั้งชื่อ ให้ผู้ค้นหาสามารถค้นหาร้านค้าของผู้รับการฝึก โปรแกรมที่จะใช้ในการทำเว็บ วิธีการลงข้อมูลให้น่าสนใจ การใช้เทคนิคถ่ายภาพสวยทำให้เกิดแรงจูงใจแก่ลูกค้าในการสั่งซื้อ มีนโยบายการสั่งซื้อที่ชัดเจน การทำข้อมูลลงในเว็บไซต์ให้ครบถ้วน การทำราคา การทำให้เว็บไซต์น่าสนใจ วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน การทำข้อมูลเพื่อให้การบริหารจัดการร้านค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

### 0923339803 การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์ (1 : 1)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาวิธีการบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)โดยจัดให้มีการบริหารคำสั่งซื้อ การบริหารสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพ รวมถึงการจัดส่งสินค้า เพื่อให้ลูกค้าได้รับสินค้าอย่างรวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่าย และไม่เกิดความเสียหาย

ปฏิบัติการใช้โปรแกรมบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)

**0923339804 การทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์ (1 : 2)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาวิธีการทำตลาดออนไลน์ โดยใช้คำสำคัญ( Key Word) เพื่อให้ลูกค้าหาเจอ การนำเว็บไซต์เข้า E-Market Place การใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มลูกค้าที่เป็นเป้าหมาย การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

ปฏิบัติการใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

**0923339805 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์ (1 : 0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การเปิดร้านอาหารออนไลน์ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายผลิตภัณฑ์ อาหารและยา กฎหมายธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ กฎหมายภาษี และพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

### ผู้ร่างหลักสูตร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ
2. นางสาวภุชญา จันทร์แสง CEO บริษัท Advance Inter Holding Co.,Ltd., Products Manager & Web master ของเว็บไซต์ [www.Thai-Products.com](http://www.Thai-Products.com)

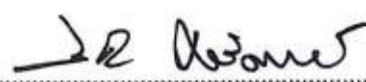
### ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายบุญชัย ศิริสนธิวรรณ ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
2. นางสาวสมพร ชันติโชติ นักรัพยากรบุคคลชำนาญการ  
รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
3. นางสาวนิ่มนวล ศงสนันท์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
4. นายนที ราชฉวาง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม .....  .....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจิริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม .....  .....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม .....  .....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปุนทรธิกร สมิติ)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทแกง น้ำพริกแกง**  
**(Thai Cooking for Online Business : Curry paste and Curry)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330233**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย โดยสามารถปฏิบัติงาน ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกู้หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย ประเภทแกง น้ำพริกแกง
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกซื้อ จัดเตรียม วัตถุดิบตามรายการอาหารและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกต้องวิธี
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถประกอบอาหารตามรายการอาหารที่กำหนดให้ได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ประเภทแกง น้ำพริกแกง
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในการประกอบการเชิงธุรกิจด้านการทำ E-Commerce

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากหน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- 3.3 มีทักษะในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในระดับพื้นฐาน
- 3.4 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทแกง น้ำพริกแกง

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทแกง น้ำพริกแกง

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทแกง น้ำพริกแกง

## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	หลักการประกอบอาหารที่ดี	3	-
0923330402	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	1	-
0923330403	การประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง	1	25
0923339801	หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์	3	3
0923339802	การเปิดร้านอาหารออนไลน์	-	6
0923339803	การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์	1	1
0923339804	การทำการตลาด ของร้านอาหารออนไลน์	1	2
0923339805	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์	1	-
		11	37
		<b>48</b>	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330401 หลักการประกอบอาหารที่ดี (3 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารแกง น้ำพริกแกง มาตรฐานและเคล็ดลับของแกง น้ำพริกแกงต่าง ๆ และความปลอดภัยในการทำงาน

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยตามความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณะและรสชาติของอาหารไทย แต่ละภาค อาหารฮาลาล เคล็ดลับการทำอาหารให้น่าดู น่ารับประทาน การเตรียมเครื่องปรุง และการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค ข้อเสนอแนะในการทำอาหารให้อร่อย การคิดรายการอาหาร และความปลอดภัยในการทำงาน

0923330402 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร (1 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษด้านการครัว

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และเข้าใจภาษาอังกฤษในด้านการครัว

0923330403 การประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง (1 : 25)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง

ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง เช่น แกงเขียวนหวานปลากราย ไก่เนื้อ แกงเนื้อพริกขี้หนู แกงป่า แกงส้ม แกงเทโพ แกงมัสมั่น แกงแค แกงไตปลา เป็นต้น

### 0923339801 หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์ (3 : 3)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับหลักการสร้างร้านค้าออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน เพื่อให้เห็นความสำคัญ และประโยชน์ของการขายอาหารออนไลน์ เตรียมอุปกรณ์และโปรแกรมสำหรับการทำร้านอาหารออนไลน์ ศึกษาการทำเว็บไซต์เบื้องต้น ดูตัวอย่างกรณีศึกษาร้านค้าออนไลน์ที่ประสบความสำเร็จ การเตรียมข้อมูลในการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

ปฏิบัติการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้รับการฝึกทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

### 0923339802 การเปิดร้านอาหารออนไลน์ (0 : 6)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจดทะเบียนโดเมนเนม เทคนิคการตั้งชื่อ ให้ผู้ค้นหาสามารถค้นหาร้านค้าของผู้รับการฝึก โปรแกรมที่จะใช้ในการทำเว็บ วิธีการลงข้อมูลให้น่าสนใจ การใช้เทคนิคถ่ายภาพสวยทำให้เกิดแรงจูงใจแก่ลูกค้าในการสั่งซื้อ มีนโยบายการสั่งซื้อที่ชัดเจน การทำข้อมูลลงในเว็บไซต์ให้ครบถ้วน การทำราคา การทำให้เว็บไซต์น่าสนใจ วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน การทำข้อมูลเพื่อให้การบริหารจัดการร้านค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

### 0923339803 การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์ (1 : 1)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาวิธีการบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)โดยจัดให้มีการบริหารคำสั่งซื้อ การบริหารสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพ รวมถึงการจัดส่งสินค้า เพื่อให้ลูกค้าได้รับสินค้าอย่างรวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่าย และไม่เกิดความเสียหาย

ปฏิบัติการใช้โปรแกรมบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)

**0923339804 การทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์ (1 : 2)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาวิธีการทำตลาดออนไลน์ โดยใช้คำสำคัญ( Key Word) เพื่อให้ลูกค้าหาเจอ การนำเว็บไซต์เข้า E-Market Place การใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มลูกค้าที่เป็นเป้าหมาย การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

ปฏิบัติการใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

**0923339805 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์ (1 : 0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การเปิดร้านอาหารออนไลน์ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายผลิตภัณฑ์ อาหารและยา กฎหมายธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ กฎหมายภาษี และพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

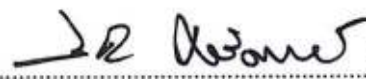
### ผู้ยกร่างหลักสูตร


1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ
2. นางสาวภุชญา จันทร์แสง CEO บริษัท Advance Inter Holding Co.,Ltd., Products Manager & Web master ของเว็บไซต์ [www.Thai-Products.com](http://www.Thai-Products.com)

### ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายบุญชัย ศิริสนธิวรรณ ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
2. นางสาวสมพร ชันติโชติ นักรัพยากรบุคคลชำนาญการ  
รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
3. นางสาวนิ่มนวล ศงสนันท์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
4. นายนที ราชฉวาง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางจิริยาพร สุวรรณมงคล)  
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายวิชัย คงรัตนชาติ)  
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(หม่อมหลวงปุนทริก สมิตี)  
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทเครื่องจิ้ม**  
**(Thai Cooking for Online Business : Dips)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330234**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย โดยสามารถปฏิบัติงาน ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกู้หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย ประเภทเครื่องจิ้ม
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกซื้อ จัดเตรียม วัตถุดิบตามรายการอาหารและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกวิธี
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถประกอบอาหารตามรายการอาหารที่กำหนดให้ได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในการประกอบการเชิงธุรกิจด้านการทำ E-Commerce

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากหน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- 3.3 มีทักษะในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในระดับพื้นฐาน
- 3.4 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทเครื่องจิ้ม

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทเครื่องจิ้ม

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทเครื่องจิ้ม

## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	หลักการประกอบอาหารที่ดี	3	-
0923330402	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	1	-
0923330403	การประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม	1	25
0923339801	หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์	3	3
0923339802	การเปิดร้านอาหารออนไลน์	-	6
0923339803	การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์	1	1
0923339804	การทำการตลาด ของร้านอาหารออนไลน์	1	2
0923339805	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์	1	-
		11	37
		48	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330401 หลักการประกอบอาหารที่ดี

(3 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารเครื่องจิ้ม น้ำพริก มาตรฐานและเคล็ดลับของเครื่องจิ้ม น้ำพริกต่าง ๆ และความปลอดภัยในการทำงาน

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยตามความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทย แต่ละภาค อาหารฮาลาล เคล็ดลับการทำอาหารให้น่าดู น่ารับประทาน การเตรียมเครื่องปรุง และการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค ข้อเสนอแนะในการทำอาหารให้อร่อย การคิดรายการอาหาร และความปลอดภัยในการทำงาน

- 0923330402 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษด้านการครัว  
 คำอธิบายรายวิชา  
 เรียนรู้และเข้าใจภาษาอังกฤษในด้านการครัว
- 0923330403 การประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม (1 : 25)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง  
 เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม  
 คำอธิบายรายวิชา  
 เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผัก  
 ต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก เครื่องแฉม ผักแฉม  
 ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก พร้อมเครื่องแฉม ผักแฉม เช่น  
 น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกขี้หนู น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกพริกขี้หนู น้ำพริกมะม่วงเผา เป็นต้น
- 0923339801 หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์ (3 : 3)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับหลักการสร้างร้านค้าออนไลน์  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน เพื่อให้เห็นความสำคัญ และประโยชน์ของ  
 การขายอาหารออนไลน์ เตรียมอุปกรณ์และโปรแกรมสำหรับการทำร้านอาหารออนไลน์ ศึกษาการทำ  
 เว็บไซต์เบื้องต้น ดูตัวอย่างกรณีศึกษาร้านค้าออนไลน์ที่ประสบความสำเร็จ การเตรียมข้อมูลในการทำ  
 เว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้  
 ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้ได้รับการฝึกได้ทราบถึง  
 กระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง  
 ปฏิบัติการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับ  
 ชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้  
 ผู้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง
- 0923339802 การเปิดร้านอาหารออนไลน์ (0 : 6)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจดทะเบียนโดเมนเนม เทคนิคการตั้งชื่อให้ผู้ค้นหาสามารถค้นหาร้านค้าของผู้รับบริการฝึก โปรแกรมที่จะใช้ในการทำเว็บ วิธีการลงข้อมูลให้น่าสนใจ การใช้เทคนิคถ่ายภาพสวยทำให้เกิดแรงจูงใจแก่ลูกค้าในการสั่งซื้อ มีนโยบายการสั่งซื้อที่ชัดเจน การทำข้อมูลลงในเว็บไซต์ให้ครบถ้วน การทำราคา การทำให้เว็บไซต์น่าสนใจ วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน การทำข้อมูลเพื่อให้การบริหารจัดการร้านค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

0923339803 การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์ (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับบริการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า) โดยจัดให้มีการบริหารคำสั่งซื้อ การบริหารสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพ รวมถึงการจัดส่งสินค้า เพื่อให้ลูกค้าได้รับสินค้าอย่างรวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่าย และไม่เกิดความเสียหาย

ปฏิบัติการใช้โปรแกรมบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)

0923339804 การทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์ (1 : 2)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับบริการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการทำการตลาดออนไลน์ โดยใช้คำสำคัญ( Key Word) เพื่อให้ลูกค้าหาเจอ การนำเว็บไซต์เข้า E-Market Place การใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มลูกค้าที่เป็นเป้าหมาย การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

ปฏิบัติการใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

0923339805 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์ (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์  
 คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การเปิดร้านอาหารออนไลน์ กฎหมายคุ้มครอง  
 ผู้บริโภค กฎหมายผลิตภัณฑ์ อาหารและยา กฎหมายธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ กฎหมายภาษี และ  
 พระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

### ผู้ยกร่างหลักสูตร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ
2. นางสาวภรุตศา จันทร์แสง CEO บริษัท Advance Inter Holding Co.,Ltd., Products  
 Manager & Web master ของเว็บไซต์ www.Thai-Products.com

### ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายบุญชัย ศิริสนธิวรธรณ ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
2. นางสาวพร ชันตีโชติ  
 นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ  
 รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
3. นางสาวนิมมวล ศงสนันท์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
4. นายณที ราชฉวาง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปุนทริก สมิตี)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารว่าง**  
**(Thai Cooking for Online Business : Snacks)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330235**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย โดยสามารถปฏิบัติงาน ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกู้หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารว่าง
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกซื้อ จัดเตรียม วัตถุดิบตามรายการอาหารและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกต้องวิธี
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถประกอบอาหารตามรายการอาหารที่กำหนดให้ได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ประเภทอาหารว่าง
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในการประกอบการเชิงธุรกิจด้านการทำ E-Commerce

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากหน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- 3.3 มีทักษะในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในระดับพื้นฐาน
- 3.4 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารว่าง

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารว่าง

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารว่าง

## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	หลักการประกอบอาหารที่ดี	3	-
0923330402	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	1	-
0923330403	การประกอบอาหารประเภทอาหารว่าง	1	25
0923339801	หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์	3	3
0923339802	การเปิดร้านอาหารออนไลน์	-	6
0923339803	การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์	1	1
0923339804	การทำการตลาด ของร้านอาหารออนไลน์	1	2
0923339805	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์	1	-
		11	37
		48	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330401 หลักการประกอบอาหารที่ดี (3 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารว่าง มาตรฐานและเคล็ดลับของอาหารว่างต่าง ๆ และความปลอดภัยในการทำงาน

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยตามความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทย แต่ละภาค อาหารฮาลาล เคล็ดลับการทำอาหารให้น่าดู น่ารับประทาน การเตรียมเครื่องปรุง และการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค ข้อเสนอแนะในการทำอาหารให้อร่อย การคิดรายการอาหาร และความปลอดภัยในการทำงาน

0923330402 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร (1 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษด้านการครัว

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และเข้าใจภาษาอังกฤษในด้านการครัว

0923330403 การประกอบอาหารประเภทอาหารว่าง (1 : 25)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทอาหารว่าง

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทอาหารว่าง

ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารประเภทอาหารว่าง เช่น ปอเปี๊ยะทอด ข้าวห่อทรงเครื่อง ทอดมันปลากราย ไก่ห่อใบเตย สาकुไส้หมู ม้าอ้วน หมูโสร่ง ม้าห่อ สะเต๊ะ เป็นต้น

### 0923339801 หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์ (3 : 3)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับหลักการสร้างร้านค้าออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน เพื่อให้เห็นความสำคัญ และประโยชน์ของการขายอาหารออนไลน์ เตรียมอุปกรณ์และโปรแกรมสำหรับการทำร้านอาหารออนไลน์ ศึกษาการทำเว็บไซต์เบื้องต้น ดูตัวอย่างกรณีศึกษาร้านค้าออนไลน์ที่ประสบความสำเร็จ การเตรียมข้อมูลในการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้ได้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

ปฏิบัติการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

### 0923339802 การเปิดร้านอาหารออนไลน์ (0 : 6)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจดทะเบียนโดเมนเนม เทคนิคการตั้งชื่อ ให้ผู้ค้นหาสามารถค้นหาร้านค้าของผู้รับการฝึก โปรแกรมที่จะใช้ในการทำเว็บ วิธีการลงข้อมูลให้น่าสนใจ การใช้เทคนิคถ่ายภาพสวยทำให้เกิดแรงจูงใจแก่ลูกค้าในการสั่งซื้อ มีนโยบายการสั่งซื้อที่ชัดเจน การทำข้อมูลลงในเว็บไซต์ให้ครบถ้วน การทำราคา การทำให้เว็บไซต์น่าสนใจ วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน การทำข้อมูลเพื่อให้การบริหารจัดการร้านค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

### 0923339803 การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์ (1 : 1)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาวิธีการบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)โดยจัดให้มีการบริหารคำสั่งซื้อ การบริหารสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพ รวมถึงการจัดส่งสินค้า เพื่อให้ลูกค้าได้รับสินค้าอย่างรวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่าย และไม่เกิดความเสียหาย

ปฏิบัติการใช้โปรแกรมบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)

**0923339804 การทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์ (1 : 2)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาวิธีการทำตลาดออนไลน์ โดยใช้คำสำคัญ( Key Word) เพื่อให้ลูกค้าหาเจอ การนำเว็บไซต์เข้า E-Market Place การใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มลูกค้าที่เป็นเป้าหมาย การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

ปฏิบัติการใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

**0923339805 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์ (1 : 0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การเปิดร้านอาหารออนไลน์ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายผลิตภัณฑ์ อาหารและยา กฎหมายธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ กฎหมายภาษี และพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

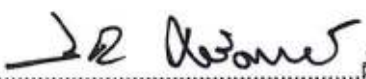
### ผู้ร่างหลักสูตร

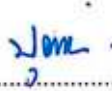
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ
2. นางสาวภุชญา จันทร์แสง CEO บริษัท Advance Inter Holding Co.,Ltd., Products Manager & Web master ของเว็บไซต์ [www.Thai-Products.com](http://www.Thai-Products.com)

### ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายบุญชัย ศิริสนธิวรรณ ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
2. นางสาวสมพร ชันติโชติ นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ  
รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
3. นางสาวนันทิมา ศงสนันท์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
4. นายณที ราชฉวาง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม .....  .....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางจิริยาพร สุวรรณมงคล)  
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม .....  .....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายวิชัย คงรัตนชาติ)  
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม .....  .....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(หม่อมหลวงปุนทริก สมิตี)  
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารพิเศษ**  
**(Thai Cooking for Online Business : Advance)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330236**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย โดยสามารถปฏิบัติงาน ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกู้หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารพิเศษ
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกซื้อ จัดเตรียม วัตถุดิบตามรายการอาหารและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกต้องวิธี
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถประกอบอาหารตามรายการอาหารที่กำหนดให้ได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ประเภทอาหารพิเศษ
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในการประกอบการเชิงธุรกิจด้านการทำ E-Commerce

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากหน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- 3.3 มีทักษะในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในระดับพื้นฐาน
- 3.4 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารพิเศษ

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารพิเศษ

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารพิเศษ

## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	หลักการประกอบอาหารที่ดี	3	-
0923330402	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	1	-
0923330403	การประกอบอาหารประเภทอาหารพิเศษ	1	25
0923339801	หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์	3	3
0923339802	การเปิดร้านอาหารออนไลน์	-	6
0923339803	การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์	1	1
0923339804	การทำการตลาด ของร้านอาหารออนไลน์	1	2
0923339805	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์	1	-
		11	37
		48	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330401 หลักการประกอบอาหารที่ดี (3 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารอาหารพิเศษ มาตรฐานและเคล็ดลับของอาหารพิเศษต่าง ๆ และความปลอดภัยในการทำงาน

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยตามความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทย แต่ละภาค อาหารฮาลาล เคล็ดลับการทำอาหารให้น่าดู น่ารับประทาน การเตรียมเครื่องปรุง และการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค ข้อเสนอแนะในการทำอาหารให้อร่อย การคิดรายการอาหาร และความปลอดภัยในการทำงาน

0923330402 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร (1 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษด้านการครัว

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และเข้าใจภาษาอังกฤษในด้านการครัว

0923330403 การประกอบอาหารประเภทอาหารพิเศษ (1 : 25)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทอาหารพิเศษ

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทอาหารพิเศษ

ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารประเภทอาหารพิเศษ เช่น ลูกชุบ กะหรี่ปั๊บ หมี่กรอบ ใส่อั่ว ใส้กรอกอีสาน แหนมหมู แหนมเห็ด เป็นต้น

**0923339801 หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์ (3 : 3)**

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับหลักการสร้างร้านค้าออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน เพื่อให้เห็นความสำคัญ และประโยชน์ของการขายอาหารออนไลน์ เตรียมอุปกรณ์และโปรแกรมสำหรับการทำร้านอาหารออนไลน์ ศึกษาการทำเว็บไซต์เบื้องต้น ดูตัวอย่างกรณีศึกษาร้านค้าออนไลน์ที่ประสบความสำเร็จ การเตรียมข้อมูลในการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้ได้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

ปฏิบัติการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

**0923339802 การเปิดร้านอาหารออนไลน์ (0 : 6)**

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจดทะเบียนโดเมนเนม เทคนิคการตั้งชื่อ ให้ผู้ค้นหาสามารถค้นหาร้านค้าของผู้รับการฝึก โปรแกรมที่จะใช้ในการทำเว็บ วิธีการลงข้อมูลให้น่าสนใจ การใช้เทคนิคถ่ายภาพสวยทำให้เกิดแรงจูงใจแก่ลูกค้าในการสั่งซื้อ มีนโยบายการสั่งซื้อที่ชัดเจน การทำข้อมูลลงในเว็บไซต์ให้ครบถ้วน การทำราคา การทำให้เว็บไซต์น่าสนใจ วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน การทำข้อมูลเพื่อให้การบริหารจัดการร้านค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

**0923339803 การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์ (1 : 1)**

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)โดยจัดให้มีการบริหารคำสั่งซื้อ การบริหารสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพ รวมถึงการจัดส่งสินค้า เพื่อให้ลูกค้าได้รับสินค้าอย่างรวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่าย และไม่เกิดความเสียหาย

ปฏิบัติการใช้โปรแกรมบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)

0923339804 การทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์ (1 : 2)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการทำตลาดออนไลน์ โดยใช้คำสำคัญ( Key Word) เพื่อให้ลูกค้าหาเจอ การนำเว็บไซต์เข้า E-Market Place การใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มลูกค้าที่เป็นเป้าหมาย การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

ปฏิบัติการใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

0923339805 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์ (1 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การเปิดร้านอาหารออนไลน์ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายผลิตภัณฑ์ อาหารและยา กฎหมายธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ กฎหมายภาษี และพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

### ผู้ร่างหลักสูตร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ
2. นางสาวภุชญา จันทร์แสง CEO บริษัท Advance Inter Holding Co.,Ltd., Products Manager & Web master ของเว็บไซต์ [www.Thai-Products.com](http://www.Thai-Products.com)

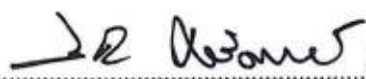
### ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายบุญชัย ศิริสนธิวรรณ ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
2. นางสาวสมพร ชันติโชติ นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ  
รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
3. นางสาวนิ่มนวล ศงสนันท์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
4. นายนที ราชฉวาง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม .....  ..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม .....  ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม .....  ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปุนทริก สมิต)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทสำหรับ**  
**(Online Thai Cooking Business) (Full Course)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330250**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย โดยสามารถปฏิบัติงาน ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกรู้หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย ประเภทสำหรับ
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกซื้อ จัดเตรียม วัตถุดิบตามรายการอาหารและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกวิธี
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถประกอบอาหารตามรายการอาหารที่กำหนดให้ได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในการประกอบการเชิงธุรกิจด้านการทำ E-Commerce

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากหน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- 3.3 มีทักษะในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในระดับพื้นฐาน
- 3.4 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทสำหรับ

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทสำหรับ

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทสำหรับ

## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	หลักการประกอบอาหารที่ดีและความหมายของอาหารประเภทสำหรับ	3	-
0923330402	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	1	-
0923330403	การประกอบอาหารสำหรับ เป็นอาหารคาว หวาน และ เครื่องจิ้ม	1	25
0923339801	หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์	1	5
0923339802	การเปิดร้านอาหารออนไลน์	-	6
0923339803	การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์	1	1
0923339804	การทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์	1	2
0923339805	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์	1	-
		9	39
		48	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330401 หลักการประกอบอาหารที่ดีและความหมายของอาหารประเภทสำหรับ (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทสำหรับและความหมายของอาหารประเภทสำหรับ มาตรฐานและเคล็ดลับของอาหารต่าง ๆ และความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยตามความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทย แต่ละภาค อาหารฮาลาล เคล็ดลับการทำอาหารให้น่าดู น่ารับประทาน การเตรียมเครื่องปรุง และการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค ข้อเสนอแนะในการทำอาหารให้อร่อย การคิดรายการอาหาร และความปลอดภัยในการทำงาน

0923330402 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษด้านการครัว

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และเข้าใจภาษาอังกฤษในด้านการครัว

0923330403 การประกอบอาหารไทย ประเภทสำหรับ เป็นอาหารคาว หวาน และเครื่องจิ้ม (1 : 25)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหารไทย ประเภทสำหรับ เป็นอาหารคาว หวาน และเครื่องจิ้ม การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารไทย ประเภทสำหรับ

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การประกอบอาหารไทย ประเภทสำหรับ เป็นอาหารคาว หวาน และเครื่องจิ้ม การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารไทย ประเภทสำหรับ

ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารไทย ประเภทสำหรับ

สำหรับที่ 1 ประกอบด้วย ต้มยำกุ้ง ยำขโมย กะปิคั่ว มัสมั่นไก่ และทับทิมกรอบ

สำหรับที่ 2 ประกอบด้วย ต้มส้มปลากระพง ยำถั่วพู น้ำพริกกะปิ แกงเผ็ดปลาตุกแบบ ปลาไหล และขนมฟักทอง

สำหรับที่ 3 ประกอบด้วย ต้มโคล้งกุ้ง-ปลา ยำฉนวน น้ำพริกขี้หนู แกงเขียวหวานไก่ และสาหร่ายทะเล

สำหรับที่ 4 ประกอบด้วย ต้มจืด แหนมสด น้ำพริกผักชี แกงส้มปลากระพง และขนมกล้วย

สำหรับที่ 5 ประกอบด้วย ต้มข่าไก่ แสร้งว่ากุ้ง ปลาตุกฟู น้ำพริกมะม่วง ขนมจีนน้ำยา ปลาช่อน แกงเผ็ดเปิดย่าง และกล้วยบวชชี

0923339801 หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์ (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับหลักการสร้างร้านค้าออนไลน์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน เพื่อให้เห็นความสำคัญ และประโยชน์ของการขายอาหารออนไลน์ เตรียมอุปกรณ์และโปรแกรมสำหรับการทำร้านอาหารออนไลน์ ศึกษาการทำเว็บไซต์เบื้องต้น ตัวอย่างกรณีศึกษาร้านค้าออนไลน์ที่ประสบความสำเร็จ การเตรียมข้อมูลในการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้ได้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

ปฏิบัติการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

- 0923339802 การเปิดร้านอาหารออนไลน์ (0 : 6)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารออนไลน์  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจดทะเบียนโดเมนเนม เทคนิคการตั้งชื่อ ให้ผู้ค้นหาสามารถค้นหา  
 ร้านค้าของผู้รับการฝึก โปรแกรมที่จะใช้ในการทำเว็บ วิธีการลงข้อมูลให้น่าสนใจ การใช้เทคนิค  
 ถ่ายภาพสวยทำให้เกิดแรงจูงใจแก่ลูกค้าในการสั่งซื้อ มีนโยบายการสั่งซื้อที่ชัดเจน การทำข้อมูลลงใน  
 เว็บไซต์ให้ครบถ้วน การทำราคา การทำให้เว็บไซด์น่าสนใจ วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน การทำข้อมูล  
 เพื่อให้การบริหารจัดการร้านค้าอย่างมีประสิทธิภาพ
- 0923339803 การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์ (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการบริหารหลังร้านของธุรกิจ  
 ขายอาหารออนไลน์  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาวิธีการบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่ง  
 สินค้าให้แก่ลูกค้า)โดยจัดให้มีการบริหารคำสั่งซื้อ การบริหารสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพ รวมถึงการจัดส่ง  
 สินค้า เพื่อให้ลูกค้าได้รับสินค้าอย่างรวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่าย และไม่เกิดความเสียหาย  
 ปฏิบัติการใช้โปรแกรมบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงาน  
 การจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)
- 0923339804 การทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์ (1 : 2)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการทำการตลาดของร้านอาหาร  
 ออนไลน์  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาวิธีการทำการตลาดออนไลน์ โดยใช้คำสำคัญ( Key Word) เพื่อให้ลูกค้าหาเจอ  
 การนำเว็บไซต์เข้า E-Market Place การใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มลูกค้า  
 ที่เป็นเป้าหมาย การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์  
 ปฏิบัติการใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine การทำการตลาดผ่านโปรโมชัน  
 หน้าเว็บไซต์

0923339805 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์ (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์

คำอธิบายรายวิชา

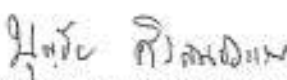
ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการเปิดร้านอาหารออนไลน์ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายผลิตภัณฑ์ อาหารและยา กฎหมายธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ กฎหมายภาษี และพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

#### ผู้ยกร่างหลักสูตร

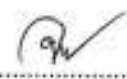
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ
2. นางสาวภรุตสา จันทร์แสง CEO บริษัท Advance Inter Holding Co.,Ltd., Products Manager & Web master ของเว็บไซต์ [www.Thai-Products.com](http://www.Thai-Products.com)

#### ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางสมพร ขันติโชติ นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
2. นางสาวนันทวัล คงสนั่นทน นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
3. นายนที ราชฉวาง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

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

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม .....  .....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม .....  .....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายวิชัย คงรัตน์ชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การสร้างร้านออนไลน์  
(Creating Online Shops)  
รหัสหลักสูตร 0920017231102  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพด้านการขายสินค้าทางอินเทอร์เน็ต ดังนี้

- 1.1 สามารถสร้างและใช้งานระบบร้านค้าออนไลน์สำเร็จรูป
- 1.2 สามารถอธิบายวิธีการตลาดอิเล็กทรอนิกส์และสื่อยุคใหม่
- 1.3 สามารถประยุกต์ใช้โซเชียลมีเดียกับธุรกิจออนไลน์
- 1.4 สามารถรับชำระเงินออนไลน์และความปลอดภัย

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากหน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 18 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- 3.3 มีทักษะในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในระดับพื้นฐาน
- 3.4 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การสร้างร้านออนไลน์

ชื่อย่อ : วพร. การสร้างร้านออนไลน์

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. การสร้างร้านออนไลน์

## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922330501	หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์	1	1
0922330502	การเปิดร้านออนไลน์	1	1
0922330503	การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายออนไลน์	1	5
0922330504	การทำการตลาด ของร้านออนไลน์	1	2
0922330505	การสร้าง Line Sticker เพื่อส่งเสริมการขาย	1	3
0922330506	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์	1	-
		6	12
		18	

0922330501 หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์ (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับหลักการสร้างร้านค้าออนไลน์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน ความสำคัญและประโยชน์ของการขายออนไลน์ การเตรียมอุปกรณ์และโปรแกรมสำหรับการทำร้านออนไลน์ การทำเว็บไซต์เบื้องต้น (คู่มืออย่างกรณีศึกษาร้านค้าออนไลน์ที่ประสบความสำเร็จ) การเตรียมข้อมูลในการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการ ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้ได้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

ปฏิบัติการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการ ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่น ๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงินนำไปเปิดร้านค้าได้จริง

0922330502 การเปิดร้านออนไลน์ (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการเปิดร้านออนไลน์

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจดทะเบียนโดเมนเนม เทคนิคการตั้งชื่อ ให้ผู้ค้นหาสามารถค้นหาร้านค้าของผู้รับการฝึก โปรแกรมที่จะใช้ในการทำเว็บ วิธีการลงข้อมูลให้น่าสนใจ การใช้เทคนิคถ่ายภาพสวยทำให้เกิดแรงจูงใจแก่ลูกค้าในการสั่งซื้อ นโยบายการสั่งซื้อที่ชัดเจน การทำข้อมูลลงในเว็บไซต์ให้ครบถ้วน การทำราคา การทำให้เว็บไซต์น่าสนใจ วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน การทำข้อมูลเพื่อให้การบริหารจัดการร้านค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

- 0922330503 การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายออนไลน์ (1 : 5)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการบริหารหลังร้านของธุรกิจขาย  
 ออนไลน์  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาวิธีการบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการขายแต่ละวัน รายงานการจัดส่ง  
 สินค้าให้แก่ลูกค้า) โดยจัดให้มีการบริหารคำสั่งซื้อ การบริหารสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพ รวมถึง  
 การจัดส่งสินค้า เพื่อให้ลูกค้าได้รับสินค้าอย่างรวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่าย และไม่เกิดความเสียหาย  
 ปฏิบัติการใช้โปรแกรมบริหารจัดการหลังร้าน(รายงานการขายแต่ละวัน รายงาน  
 การจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)
- 0922330504 การทำการตลาดของร้านออนไลน์ (1 : 2)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการทำการตลาดของร้านออนไลน์  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาวิธีการทำการตลาดออนไลน์ โดยใช้คำสำคัญ (Key Word) เพื่อให้ลูกค้าหาเจอ  
 การนำเว็บไซต์เข้า E-Market Place การใช้ช่องทางการตลาดผ่าน Search engine ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มลูกค้า  
 ที่เป็นเป้าหมาย การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์  
 ปฏิบัติการใช้ช่องทางการตลาดผ่าน Search engine การทำการตลาดผ่านโปรโมชัน  
 หน้าเว็บไซต์
- 0922330505 การสร้าง LINE Sticker เพื่อส่งเสริมการขาย (1 : 3)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้ทราบถึงข้อกำหนดในการสร้างงาน รูปภาพและข้อความ ขนาดและ  
 ขอบเขตรายละเอียดต่างๆ ในการสร้าง Line Sticker และแนะนำการใช้ Software Programm  
 ในการสร้างสติ๊กเกอร์ ออนไลน์  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาองค์ประกอบปัจจัย และสถิติผู้ใช้ไลน์ ที่ทำให้ขายได้ และศึกษาแนวคิด  
 ในการสร้างสติ๊กเกอร์ ออนไลน์ ขนาดภาพ โปรแกรม Software ที่ต้องใช้คอมพิวเตอร์ที่เป็นเครื่องมือ  
 การสร้างสติ๊กเกอร์ไลน์ ศึกษาคาแรคเตอร์ของสติ๊กเกอร์ไลน์ รูปแบบต่าง ๆ  
 ปฏิบัติการค้นหา คัดสรรร่างสติ๊กเกอร์ที่ต้องการสร้างเพื่อนำมาใช้ในการคิดโครงร่าง  
 ในการสร้างสติ๊กเกอร์ไลน์คำพูดที่จะใช้ประกอบกับสติ๊กเกอร์ในภาษาต่าง ๆ ทั่วโลก ขั้นตอนการทำสติ๊กเกอร์  
 การนำไปขายในร้านสติ๊กเกอร์ การสร้างคาแรคเตอร์ไลน์

0922330506 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์ (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การเปิดร้านออนไลน์ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค  
 กฎหมายผลิตภัณฑ์ และยา กฎหมายธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ กฎหมายภาษี และพระราชบัญญัติ  
 ที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

### ผู้ยกร่างหลักสูตร

นางสาวกรรชฎา จันทรวง

CEO บริษัท Advance Inter Holding Co.,Ltd., Products  
 Manager & Web master ของเว็บไซต์ www.Thai-Products.com

### ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางสาวพร ชันติโชติ

นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ


รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

2. นางสาวนิ่มนวล สงสนันท์

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

3. นายนที ราชฉวาง

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม .....  ..... ผู้เสนอหลักสูตร  
 (นายบุญชัย สิริสนธิวรรณ)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม .....  ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
 (นางจริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม .....  ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร  
 (นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
หลักสูตรที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับครัวไทยสู่ครัวโลก



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบการประกอบอาหาร**  
**(Ingredients Procurement Staff)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330237**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการจัดซื้อวัตถุดิบ เพื่อการประกอบอาหาร โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อม สถานที่ทำงาน และสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร

มีความปลอดภัย

- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน

1.4 การปฏิบัติงาน การจัดซื้อวัตถุดิบ ทั้งเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล ผักสด สมุนไพร เครื่องเทศ เครื่องปรุง ตลอดจนอุปกรณ์การประกอบอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ การประสานงานจัดซื้อ การตรวจเช็คความถูกต้องของการจัดซื้อ

- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 42 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัท และปฏิบัติหน้าที่ด้านจัดซื้อวัตถุดิบ

เพื่อการประกอบอาหารไม่จำกัดอายุงาน

- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

## 4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนามือมีมือแรงงาน สาขา พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบการประกอบอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบการประกอบอาหาร

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร  
วพร. พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบการประกอบอาหาร

## 5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<b>หมวดวิชาพื้นฐาน</b>		
0923310201	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	6
0923310202	ความปลอดภัยในการทำงาน	6	0
0923330203	การกำหนดรายการวัตถุดิบเพื่อการจัดซื้อวัตถุดิบ	1	0
0923330204	การตรวจเช็คความถูกต้องของการสั่งซื้อ	1	0
0923330205	เทคนิคการวิเคราะห์แหล่งซื้อและวิธีการซื้อ	1	0
0923330206	เทคนิคการติดตามราคา สืบและประเมินราคาวัตถุดิบ	1	0
0923330207	การวางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบและปรับซื้อสินค้าทดแทน	1	0
0923330208	เทคนิคการสั่งซื้อวัตถุดิบและเลือกซื้อวัตถุดิบ	1	0
0923330209	การตรวจสอบการนำส่งเบื้องต้นและประสานร้านค้า	1	0
0923330210	เทคนิคการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ	3	3
0923330211	เทคนิคการเลือกซื้อปลา ปู หอย กุ้ง และอาหารทะเล	3	3
0923330212	เทคนิคการเลือกซื้อของแห้ง (เครื่องปรุง เครื่องเทศ อาหารกระป๋อง)	3	3
0923330213	เทคนิคการคัดและเลือกซื้อผักสด	1	1
0923330214	การเลือกซื้อผลไม้ตามฤดูกาล	1	1
0923330215	การบริหารจัดการระบบจัดซื้อ	1	0
<b>รวม</b>		25	17
<b>รวมทั้งสิ้น</b>		42	

## 6. เนื้อหาวิชา :

- 0923330201      กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน      (0 : 6)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพและการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสีงแวดล้อมในสถานประกอบการ
- 0923330202      ความปลอดภัยในการทำงาน      (6 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบ ข้อบังคับด้านความปลอดภัยตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้อันจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุจากการทำงาน  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- 0923330203      การกำหนดรายการวัตถุดิบเพื่อการจัดซื้อวัตถุดิบ      (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้เกี่ยวกับ การจัดทำและรวบรวมรายละเอียด เงื่อนไขของวัตถุดิบที่ต้องจัดซื้อจากห้องครัวทุกแห่ง การจัดกลุ่มรายการที่ซื้อเพื่อกำหนดแหล่งขายไว้ด้วยกัน จัดสรรปริมาณการซื้อให้สอดคล้องกับตลาดและแหล่งขาย การสรุปยอดการสั่งซื้อวัตถุดิบแต่ละประเภทตามความต้องการของการปรุงอาหารแต่ละรายการ และอนุมัติออกเอกสารการสั่งซื้อ  
 คำอธิบายรายวิชา  
 หน่วยบรรจุและหน่วยนับของวัตถุดิบและชิ้นส่วนวัตถุดิบแต่ละชนิด ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติในการสั่งซื้อวัตถุดิบ การวิเคราะห์ฤดูกาลผลิตสินค้าแต่ละประเภทเพื่อการสั่งซื้อ การวิเคราะห์การใช้วัตถุดิบตามสูตรเพื่อการปรุงอาหารแต่ละรายการ

- 0923330204 การตรวจเช็คความถูกต้องของการสั่งซื้อ (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความสามารถในการตรวจสอบความถูกต้องของการสั่งซื้อ วัตถุประสงค์ สามารถตรวจสอบประเภท ปริมาณ น้ำหนักและหน่วยซื้อของวัตถุประสงค์ให้เหมาะสมกับการ ประกอบอาหารแต่ละรายการ ความถูกต้องเหมาะสมของปริมาณและรายการที่สั่งซื้อได้สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์ของการใช้งาน เรียนรู้ธรรมชาติและปริมาณของการใช้วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหารแต่ละชนิด และสามารถแนะนำรายการและปริมาณการสั่งซื้อ เพื่อความประหยัดและเหมาะสมกับเงื่อนไขการขาย ของร้านค้า
- คำอธิบายรายวิชา  
 ประเภท และลักษณะของวัตถุประสงค์ที่เหมาะสมสำหรับการประกอบอาหารแต่ละเมนู ประโยชน์และการใช้งานของวัตถุประสงค์และเครื่องปรุงต่อการนำมาใช้กับอาหารแต่ละชนิด การวิเคราะห์ ขนาดและปริมาณวัตถุประสงค์ที่ต้องใช้สำหรับการปรุงอาหารแต่ละรายการ การเลือกวัตถุประสงค์ที่ดีมีคุณภาพ การตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมของปริมาณและรายการสั่งซื้อ ฤดูกาลหรือช่วงเวลาการผลิต เพื่อการสั่งซื้อที่ได้ราคาต่ำ
- 0923330205 เทคนิคการวิเคราะห์แหล่งซื้อและวิธีการซื้อ (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการสืบค้นแหล่งจำหน่ายวัตถุประสงค์และกระจาย การซื้อสินค้า การกำหนดและเลือกแหล่งซื้อวัตถุประสงค์แต่ละประเภทได้ตามปริมาณ ราคาเหมาะสมเพื่อให้ ได้วัตถุประสงค์ที่มีลักษณะที่ดีหรือมีคุณภาพตามต้องการได้ การประเมินราคาวัตถุประสงค์ในท้องตลาด สามารถ ประเมินความคุ้มค่าของค่าใช้จ่ายในการเดินทางเพื่อตัดสินใจเลือกแหล่งจำหน่ายแต่ละแห่ง
- คำอธิบายรายวิชา  
 วิธีการสืบหาข้อมูลแหล่งจำหน่าย แหล่งจำหน่ายวัตถุประสงค์ราคาถูกแต่ละประเภท การเลือกตลาดสินค้าและซื้อสินค้าเพื่อให้ได้ในเวลารวดเร็ว การประเมินความคุ้มค่าของค่าใช้จ่ายในการ เดินทางเพื่อเปรียบเทียบแหล่งจำหน่ายแต่ละแห่ง วิธีการวิเคราะห์และประเมินร้านค้าจำหน่ายวัตถุประสงค์
- 0923330206 เทคนิคการติดตามราคา สืบและประเมินราคาวัตถุประสงค์ (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ ในการติดตามราคาสินค้าแต่ละชนิด แต่ละแหล่ง ู้ราคามาตรฐานของท้องตลาด ณ ปัจจุบัน สืบราคาวัตถุประสงค์ในท้องตลาด สามารถวิเคราะห์ ฤดูกาลเพื่อใช้ในการตรวจสอบราคา ประเมินกลไกและข้อมูลราคา แนวโน้มราคาสินค้า สามารถ เปรียบเทียบราคาเพื่อกำหนดระบบการซื้อที่ได้ราคาต่ำกว่า

### คำอธิบายรายวิชา

การค้นหาคามาตรฐาน ณ ปัจจุบันและเปลี่ยนแปลงราคามาตรฐาน วิธีการสืบราคาสินค้าจากแหล่งจำหน่ายและประเมินแหล่งซื้อการใช้งาน Internet เพื่อการสืบค้นข้อมูล ฤดูกาลตลาดของผลไม้และระดับราคาที่เหมาะสมในแต่ละช่วงเวลาการประเมินราคาวัตถุดิบตามช่วงเทศกาล ฤดูกาล การศึกษาขึ้นลงและแนวโน้มราคาและกลไกตลาดสินค้าเกษตร

0923330207 การวางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบและปรับซื้อสินค้าทดแทน (1 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อฝึกและพัฒนาให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถกำหนดแผนการจัดซื้อประจำวัน สามารถตรวจสอบความถูกต้องของการสั่งซื้อวัตถุดิบแต่ละประเภทจากครัว วางแผนการซื้อสินค้าได้จากรวบรวมรายการซื้อและประเมินแหล่งซื้อ เพื่อความรวดเร็วในการซื้อ สามารถแนะนำวัตถุดิบทดแทนกรณีขาดแคลนวัตถุดิบที่ต้องการ

### คำอธิบายรายวิชา

ประโยชน์และการใช้งานของเครื่องปรุงและการนำมาใช้กับอาหารแต่ละชนิด การประเมินปริมาณและขนาดของวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการประกอบอาหาร ลักษณะและชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ (หมู ไก่ เป็ด วัว) และการเลือกอย่างมีคุณภาพ ขนาดและน้ำหนักที่เหมาะสมของปลา ปู กุ้ง และวัตถุดิบที่เหมาะสมกับการประกอบอาหารแต่ละเมนู สูตรการปรุงอาหารเพื่อคัดค้านวัตถุดิบทดแทน การวิเคราะห์วัตถุดิบทดแทนในการประกอบอาหาร

0923330208 เทคนิคการสั่งซื้อวัตถุดิบและเลือกซื้อวัตถุดิบ (1 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

ผู้เข้ารับการฝึกสามารถวิเคราะห์ความเหมาะสมของราคา จัดซื้อโดยไม่ส่งสินค้าล่าช้า มีคุณภาพหรือคุณลักษณะตรงตามที่ต้องการของผู้ใช้ จัดซื้อในปริมาณเพียงพอสำหรับการใช้งานในระยะสั้น ไม่ควรเก็บไว้นาน วิเคราะห์และประเมินความซื่อสัตย์ การโกงราคาและซื้อได้ในระดับราคาและเงื่อนไขทางการตลาดที่ดีที่สุด

### คำอธิบายรายวิชา

ขั้นตอนการซื้อสินค้าและการรับสินค้า ขั้นตอนและวิธีการสั่งซื้อทางโทรศัพท์ ลักษณะและชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเลือกวัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพ การวิเคราะห์ความเหมาะสมของราคาวัตถุดิบ หลักการเลือกซื้อจากร้านค้าเพื่อให้ได้ราคาที่ดีที่สุด หลักการจัดซื้อในปริมาณที่ประหยัดที่สุด (EOQ) วิธีการประสานงานการซื้อเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่ต้องการในเวลารวดเร็ว

- 0923330209 การตรวจสอบการนำส่งเบื้องต้นและประสานร้านค้า (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับ การตรวจสอบความถูกต้องของ  
 คุณภาพ ปริมาณ เงื่อนไขการส่งวัตถุดิบ สามารถประสานร้านค้าเมื่อความผิดพลาดในการส่งวัตถุดิบ  
 อธิบายสาเหตุให้กับพ่อครัวทราบ สามารถแก้ไขปัญหาในการจัดซื้อวัตถุดิบที่หายาก สร้างความสัมพันธ์ที่ดี  
 ระหว่าง Supplier และวางแผนป้องกันปัญหาที่เกิดขึ้นในระยะต่อไป  
 คำอธิบายรายวิชา  
 หลักและวิธีการตรวจสอบความถูกต้องของสินค้านำส่ง วิธีการตรวจคุณภาพเบื้องต้นของ  
 วัตถุดิบ การตรวจรับสินค้าและแก้ไขปัญหาการรับสินค้า การประสานงานและการสื่อสารร้านค้าลดปัญหา  
 ความผิดพลาด การสร้างสัมพันธ์ที่ดีระหว่างร้านค้า การเจรจาต่อรองเพื่อให้สินค้าที่ตรงตามความต้องการ
- 0923330210 เทคนิคการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ (3 : 3)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้เกี่ยวกับลักษณะชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ที่สดและมีคุณภาพดี  
 เหมาะสำหรับการปรุงอาหารแต่ละประเภท มีความสามารถในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ  
 มีความปลอดภัยตามหลักสุขอนามัย และมีเทคนิคเกี่ยวกับการเลือกให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ลักษณะชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ทุกชนิด (เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่และชิ้นส่วน)  
 ความเหมาะสมของชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์กับการประกอบอาหารแต่ละประเภท ลักษณะและสภาพของ  
 เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ หลักและวิธีการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่สด มีคุณภาพ ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน เทคนิค  
 การเลือกเนื้อสัตว์และชิ้นส่วนให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด
- 0923330211 เทคนิคการเลือกซื้อปลา ปู หอย กุ้ง และอาหารทะเล (3 : 3)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้เกี่ยวกับลักษณะของปลา ปู หอย กุ้ง และอาหาร  
 ทะเล ที่สดและมีคุณภาพดีเหมาะสำหรับการปรุงอาหารแต่ละประเภท มีความสามารถในการเลือกซื้อ  
 ปลา ปู หอย กุ้ง และอาหารทะเลที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัยตามหลักสุขอนามัย และมีเทคนิค  
 เกี่ยวกับการเลือกให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด การตุ๋น ไข่อ่อน ไข่แก่ การดูเนื้อวัวและเนื้อควาย  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ลักษณะ ปลา ปู หอย กุ้ง และอาหารทะเลแต่ละประเภท ความเหมาะสมของปลา  
 ปู หอย กุ้ง และอาหารทะเลกับการประกอบอาหารแต่ละประเภท ลักษณะและสภาพของปลา ปู หอย กุ้ง  
 และอาหารทะเลที่มีคุณภาพ หลักวิธีการสังเกตและเลือกซื้อเนื้อปลา ปู หอย กุ้ง และอาหารทะเลที่สด

มีคุณภาพ ปลอดภัย สารปนเปื้อน เทคนิคการเลือกปลา ปู หอย กุ้ง ปลาหมึกให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด การเลือกซื้อปลา ปู กุ้ง หอยให้เหมาะสมกับช่วงฤดู การดูลักษณะของปูตัวผู้และตัวเมีย

0923330212 เทคนิคการเลือกซื้อของแห้ง (เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร อาหารกระป๋อง)(3 : 3)  
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ สามารถสังเกตและเลือกซื้อเครื่องปรุงรสอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน การใช้งานและการใช้เครื่องปรุงทดแทนกันและกัน

คำอธิบายรายวิชา

ประเภท ชนิด และลักษณะทางกายภาพของเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพรและอาหารกระป๋อง ลักษณะและสภาพของเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพรและอาหารกระป๋องที่มีคุณภาพ สำหรับการปรุงอาหาร วิธีการตรวจสอบคุณภาพและความสะอาด เทคนิคการเลือกซื้อของแห้ง

0923330213 เทคนิคการคัดและเลือกซื้อผักสด (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประเภท ชนิด และลักษณะของผัก สามารถสังเกตและคัดเลือกผักที่เป็นของสดทุกชนิดที่ใช้ในการประกอบอาหาร มีคุณภาพ และความปลอดภัย ตามหลักสุขอนามัย และสามารถเลือกซื้อผักได้เหมาะสมสอดคล้องตามฤดูกาล

คำอธิบายรายวิชา

ประเภท ชนิด และลักษณะของผัก (ผักใบ ผักหัว ผักราก ผล ลำต้น ดอก) หลักและวิธีการเลือกซื้อผักที่มีคุณภาพและสด สะอาด ทุกชนิด เทคนิคการเลือกซื้อผักที่สดและมีคุณภาพ ฤดูกาลผลิตของผักแต่ละชนิด

0923330214 การเลือกซื้อผลไม้ตามฤดูกาล (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประเภท ชนิด และลักษณะทางกายภาพของผลไม้แต่ละชนิด สามารถคัดเลือกผลไม้ที่มีคุณภาพ มีเทคนิคการเลือกและซื้อผลไม้ที่สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน สามารถจัดหาผลไม้เหมาะสมกับการใช้งานทดแทนได้ หากไม่สามารถจัดหาในรายการตามที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ประเภท ชนิด และลักษณะทางกายภาพของผลไม้ การสังเกตลักษณะทางกายภาพของผลไม้ (ขนาด สภาพผิว ความหนาของเปลือก ความสด สีของผิว น้ำหนัก รูปร่าง ความอ่อนนุ่ม) สภาพและลักษณะของผลไม้แต่ละชนิดที่ดี การเลือกซื้อผลไม้ที่คุณภาพ ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

การสังเกตลักษณะของภาชนะบรรจุและลักษณะกายภาพของผลไม้ การเลือกซื้อผลไม้ที่มีคุณภาพเหมาะสมกับการใช้งาน ฤดูกาลผลิตของผลไม้แต่ละชนิด เทคนิคการเลือกซื้อผลไม้

0923330215 การบริหารจัดการระบบจัดซื้อ (1 : 0)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการบริหารจัดการข้อมูลเพื่องานจัดซื้อ การวางแผนจัดซื้อและการบริหารร้านค้า การดำเนินการตรวจรับ การสั่งซื้อ และการเก็บรักษา มีความรอบรู้ รายละเอียดวัตถุประสงค์ทุกรายการที่ต้องทำการจัดซื้อ เงื่อนไขในการสั่งซื้อของ Supplier พฤติกรรมการเบิกใช้ อัตราการใช้ไปของวัสดุ

#### คำอธิบายรายวิชา

การบริหารจัดการข้อมูลเพื่อการสั่งซื้อวัตถุดิบ การรวบรวมข้อมูลด้านวัตถุดิบ การจัดทำแฟ้มข้อมูลผู้ขาย (Supplier) วิเคราะห์ข้อมูลการเบิกใช้ อัตราการใช้ไปของวัสดุ ระดับวัสดุคงเหลือขั้นต่ำเพื่อลดการสูญเปล่า (ABC Analysis) การวิเคราะห์ทราบจุดอ่อน หรือข้อบกพร่องของ Supplier เพื่อเจรจาด้านการค้า ทักษะเฉพาะด้านการบริหารจัดการงานสั่งซื้อ การบริหารจัดการร้านค้า

#### ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับครัวไทย

#### สู่ครัวโลก

ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยะวงศ์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิหวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน

#### คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุติมา	เตตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลิ่ง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางชจี	รอดบุญฤทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ

นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัฒน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

#### ผู้เรียบเรียงหลักสูตร


นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(หม่อมหลวงปทุมทริก สมิตี)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา พนักงานตรวจรับวัตถุดิบ**  
**(Raw Material Inspector)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330238**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการงานตรวจรับวัตถุดิบ โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร มีความปลอดภัย
- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงาน การตรวจรับวัตถุดิบ ทั้งเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล ผักสด สมุนไพร เครื่องเทศ เครื่องปรุง ตลอดจนอุปกรณ์การประกอบอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ การประสานงานจัดซื้อ การตรวจเช็คความถูกต้องของการจัดซื้อ
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 36 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 เป็นผู้มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านงานตรวจรับวัตถุดิบ ไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาพนักงานตรวจรับวัตถุดิบ  
ชื่อย่อ : วพร. พนักงานตรวจรับวัตถุดิบ  
ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกตามเกณฑ์ที่กำหนด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. พนักงานตรวจรับวัตถุดิบ

## 5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330201	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	4
0923330202	ความปลอดภัยในการทำงาน	4	0
0923330203	ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า	1	1
0923330204	ตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบเบื้องต้น	1	1
0923330205	ตรวจคุณภาพเนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ และชิ้นส่วน	1	1
0923330206	ตรวจสอบสภาพปลา	1	1
0923330207	ตรวจคุณภาพของกุ้ง	1	1
0923330208	ตรวจคุณภาพของปลาหมึก	1	1
0923330209	ตรวจคุณภาพของปู	1	1
0923330210	ตรวจคุณภาพของหอย	1	1
0923330211	ตรวจคุณภาพผักใบ	1	1
0923330212	ตรวจคุณภาพผักลำต้น ดอก ผล ราก	1	1
0923330213	ตรวจคุณภาพของผลไม้	1	1
0923330214	ตรวจคุณภาพของสมุนไพร เครื่องเทศ	1	1
0923330215	ตรวจคุณภาพเครื่องปรุง	1	1
0923330216	ตรวจคุณภาพของอาหารกระป๋อง	1	1
รวม		18	18
<b>รวมทั้งสิ้น</b>		36	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330201 กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน

(0 : 4)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพและการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสีงแวดล้อมในสถานประกอบการ

**0923330202 ความปลอดภัยในการทำงาน (4 : 0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัย  
 ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้ออกจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุ  
 จากการทำงาน

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและ  
 ความสูญเสียของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน  
 หลักการปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น

**0923330203 ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า (1 : 1)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลในใบตลาดกับวัตถุดิบที่  
 ได้รับ และเช็คความถูกต้องเบื้องต้นทางกายภาพ ได้แก่ ปริมาณ ชนิด ขนาด น้ำหนัก สามารถสังเกต  
 ความแตกต่างของวัตถุดิบที่มีลักษณะคล้ายกันและระบุจุดที่ควรสังเกตและตรวจสอบ Spec วัตถุดิบ  
 ให้ได้รับตรงตามลักษณะที่ต้องการ หากพบความผิดพลาดสามารถแจ้งผู้รับผิดชอบเพื่อดำเนินการต่อ

**คำอธิบายรายวิชา**

ขั้นตอนการตรวจรับวัตถุดิบ ชนิด ลักษณะและคุณสมบัติของวัตถุดิบทุกชนิดที่ใช้  
 หน่วยนับของวัตถุดิบทุกชนิด ทักษะการรับวัตถุดิบ เทคนิคการตรวจเช็คที่ละเอียด การเลือกขนาดของ  
 วัตถุดิบที่เหมาะสมสำหรับการปรุงอาหาร วิธีการใช้เครื่องชั่งน้ำหนัก วิธีการจับปลาเพื่อไม่ให้เกิดอุบัติเหตุ  
 วิธีการทอนน้ำหนักของ rack

**0923330204 ตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบเบื้องต้น (1 : 1)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการตรวจเช็คคุณภาพของวัตถุดิบทุกชนิดได้  
 ตรวจเช็คคุณภาพของวัตถุดิบ ได้แก่ กุ้ง ปู ปลา หอย ปลาหมึก เนื้อวัว เนื้อหมู ไก่ เป็ด ตรวจสอบความเหมาะสม  
 ของวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารแต่ละชนิด มีเทคนิคการเลือกซื้อวัตถุดิบและรู้ข้อสังเกต จุดตรวจคุณภาพ  
 ของวัตถุดิบแต่ละชนิดที่เป็นปัญหา

**คำอธิบายรายวิชา**

วิธีการตรวจเช็คคุณภาพของวัตถุดิบเบื้องต้น ข้อสังเกตและจุดตรวจคุณภาพของ  
 วัตถุดิบแต่ละชนิด ประเภทและลักษณะของวัตถุดิบ ของสด ของแห้ง ผัก และผลไม้ ชนิดของวัตถุดิบ  
 ที่นำมาปรุงอาหารแต่ละเมนู



- 0923330208    ตรวจคุณภาพของปลาหมึก    (1 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายประเภทและลักษณะปลาหมึกแต่ละชนิด การตรวจคุณภาพของปลาหมึก สามารถตรวจรับปลาหมึก ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ มีเทคนิคการตรวจคุณภาพความสดของปลาหมึก และสามารถระบุจุดตรวจคุณภาพของปลาหมึกที่เป็นปัญหาได้  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ประเภทและลักษณะความแตกต่างของปลาหมึกแต่ละชนิด การใช้งานในการประกอบอาหารแต่ละชนิดของปลาหมึก วิธีการตรวจคุณภาพของปลาหมึก จุดตรวจคุณภาพของปลาหมึก ทักษะการตรวจเลือกซื้อปลาหมึกสด (ปลาหมึกหอมและปลาหมึกกล้วย) ฤดูกาลที่เหมาะสมกับการซื้อปลาหมึกที่มีคุณภาพ
- 0923330209    ตรวจคุณภาพของปู    (1 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายประเภทและลักษณะปูแต่ละชนิด การตรวจคุณภาพของปู สามารถตรวจรับปูได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ มีเทคนิคการตรวจคุณภาพความสดของปู และสามารถระบุจุดตรวจคุณภาพของปูที่เป็นปัญหาได้  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ประเภทและลักษณะความแตกต่างของปูแต่ละชนิด ความเหมาะสมของปูที่จะนำมาปรุงอาหารแต่ละชนิด วิธีการตรวจคุณภาพของปู จุดตรวจคุณภาพของปู ฤดูกาลที่มีปูคุณภาพ การตรวจคุณภาพเนื้อปูแคะ การดูลักษณะปูตัวผู้และปูตัวเมีย ทักษะการตรวจคุณภาพความสดของปู
- 0923330210    ตรวจคุณภาพของหอย    (1 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก สามารถอธิบายประเภทและลักษณะหอยแต่ละชนิด การตรวจคุณภาพของหอย สามารถตรวจรับหอยที่ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ มีเทคนิคการตรวจคุณภาพความสดของหอย และสามารถระบุจุดตรวจคุณภาพของหอยที่เป็นปัญหาได้  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ประเภทและลักษณะความแตกต่างของหอยแต่ละชนิด ความเหมาะสมของหอยที่จะนำหอยมาปรุงอาหารแต่ละชนิด วิธีการตรวจคุณภาพของหอย จุดตรวจคุณภาพของหอย ฤดูกาลที่มีหอยคุณภาพ ทักษะการตรวจคุณภาพความสดของหอย ลาย หอยแมลงภู่ หอยแครง หอยหวาน ทักษะการตรวจคุณภาพและความสดของหอยนางรม ทักษะการตรวจคุณภาพและความสดของหอยเชลล์
- 0923330211    ตรวจคุณภาพผักใบ    (1 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายประเภทและลักษณะผักสดแต่ละชนิด การตรวจคุณภาพของผักสด สามารถตรวจรับผักสด ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ มีเทคนิคการตรวจคุณภาพความสดของผักสด และสามารถระบุจุดตรวจคุณภาพของผักสดที่เป็นปัญหาได้



### คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของสมุนไพรร เครื่องเทศแต่ละชนิด วิธีการตรวจสอบปริมาณ การสั่งซื้อและการระบุหน่วยนับ การตรวจรับสมุนไพรร เครื่องเทศได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ เทคนิค การตรวจปริมาณและขนาด เทคนิคการตรวจคุณภาพสมุนไพรร เครื่องเทศ รสอาหาร

0923330215 **ตรวจคุณภาพเครื่องปรุง** (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายประเภทและลักษณะเครื่องปรุงแต่ละชนิด การตรวจคุณภาพของเครื่องปรุง สามารถตรวจรับเครื่องปรุง ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ มีเทคนิค การตรวจคุณภาพความสดของเครื่องปรุง และสามารถระบุจุดตรวจคุณภาพของเครื่องปรุงที่เป็นปัญหาได้

### คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของเครื่องปรุงแต่ละชนิด ได้แก่ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส ผงชูรส วิธีการตรวจสอบปริมาณการสั่งซื้อและการระบุหน่วยนับ การตรวจรับเครื่องปรุงได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ ต้องการ เทคนิคการตรวจปริมาณและขนาด เทคนิคการตรวจคุณภาพเครื่องปรุง รสอาหาร

0923330216 **ตรวจคุณภาพของอาหารกระป๋อง** (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายประเภทและลักษณะเครื่องกระป๋องแต่ละชนิด การตรวจคุณภาพของเครื่องกระป๋อง สามารถตรวจรับเครื่องกระป๋อง ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ มีเทคนิคการตรวจคุณภาพความสดของเครื่องกระป๋อง และสามารถระบุจุดตรวจคุณภาพของ เครื่องกระป๋องที่เป็นปัญหาได้

### คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะของอาหารกระป๋องที่ใช้ประกอบอาหาร วิธีการตรวจความสมบูรณ์และ ความปลอดภัยของอาหารกระป๋อง วิธีการตรวจสอบคุณภาพ ตรวจภาชนะบรรจุ

### ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับครัวไทย

### สู่ครัวโลก

ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวิคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยวงค์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิทวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน

### คณะกรรมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุติมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลิ่ง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุตสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางขจี	รอดบุญฤทธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกรธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

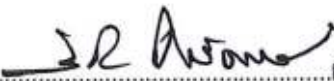
### ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจิริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปณตริก สมิต)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา พนักงานจัดเก็บวัตถุดิบ  
(Raw Material Storekeeper)  
รหัสหลักสูตร 0920017330239  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านงานจัดเก็บวัตถุดิบ โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน

1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร ปลอดภัย

1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน

1.4 การปฏิบัติงาน การจัดเก็บวัตถุดิบ ทั้งเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล ผักสด สมุนไพร เครื่องเทศ เครื่องปรุง ตลอดจนอุปกรณ์การประกอบอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ การประสานงานจัดซื้อ การตรวจเช็คความถูกต้องของการจัดซื้อ และการจัดวัตถุดิบส่งมอบให้แก่พ่อครัวเพื่อดำเนินการประกอบอาหารต่อไป

1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 36 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป

3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี

3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านงานจัดเก็บวัตถุดิบ ไม่จำกัดอายุงาน

3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาพนักงานจัดเก็บวัตถุดิบ

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานจัดเก็บวัตถุดิบ



- 0923330202 ความปลอดภัยในการทำงาน (6 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัย  
 ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุ  
 จากการทำงาน  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสีย  
 ของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไปเนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัยในการ  
 ปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น
- 0923330203 เก็บวัตถุดิบขั้นพื้นฐาน (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถคัดแยกวัตถุดิบแต่ละชนิดออกจากกันและเก็บในที่เก็บได้ตรงตามประเภท  
 ตามลำดับก่อนหลังและลงวันที่เข้า สามารถบรรจุลงภาชนะบรรจุภัณฑ์การจัดเก็บได้ถูกต้องตามประเภท  
 และระบุรายละเอียดการจัดเก็บวัตถุดิบ  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ลักษณะ สี ขนาด รูปร่างและชนิดของวัตถุดิบ ผัก เครื่องเทศที่ต้องจัดเก็บ ขั้นตอน  
 และวิธีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเก็บวัตถุดิบเข้าครัว หลักการจัดเก็บแบบ FIFO วิธีการคัดแยกวัตถุดิบ  
 ออกจากกัน วิธีเก็บรักษาของสด และผักไม่ให้เสียสภาพ และปลอดภัย วิธีการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละชนิด  
 วิธีการการห่อฟิล์มผัก เนื้อสัตว์ ของสดเพื่อเก็บรักษา
- 0923330204 ทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนเก็บ (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถล้าง ขจัดเครื่องในหรือสิ่งไม่จำเป็นออกและทำความสะอาดวัตถุดิบ มีเทคนิค  
 การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบการปรุงอาหารทุกชนิดและให้คำแนะนำผู้อื่นได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 วิธีการทำความสะอาดวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ วิธีการทำความสะอาดของสดและ  
 ผักทุกชนิดก่อนทำการเก็บ วิธีการใช้มีดเพื่อการทำสะอาดวัตถุดิบ มีเทคนิคการล้างทำความสะอาด  
 วัตถุดิบ การปรุงอาหารทุกชนิดและให้คำแนะนำผู้อื่นได้
- 0923330205 ส่งวัตถุดิบให้พ่อครัว (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถจัดเตรียมวัตถุดิบประเภทสำเร็จไม่ต้องเตรียม ประเภทต้องมาสับ หั่น แล่  
 ผักคกแต่ง ประเภทผักสด การลวกหอย ปลาหมึกและของทะเล วัตถุดิบประเภทสับ หั่น แล่ เพื่อส่งมอบ  
 ให้พ่อครัวได้ทุกประเภท ทุกลักษณะและทำรายการงานการเบิกวัตถุดิบเพื่อคำนวณต้นทุน

**คำอธิบายรายวิชา**

การแยกประเภทและการส่งมอบให้กับหน่วยงานที่ใช้วัตถุดิบ วิธีการเตรียมวัตถุดิบ แต่ละประเภทเพื่อส่งมอบให้พ่อครัว การใช้เครื่องชั่ง ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ การหั่นและตัดแยกผักตาม รูปทรงของอาหารแต่ละชนิด

0923330206 **ดูแลความปลอดภัยในการทำงาน** (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถระวังไม่ให้เกิดอุบัติเหตุจากมีดบาดเมื่อต้องทำความสะอาดปลา ปลาหมึก หันหมู ฯลฯ การใช้แก๊ส และมีวิธีป้องกันและแก้ไขเมื่อเกิดอุบัติเหตุ

**คำอธิบายรายวิชา**

สามารถระวังไม่ให้เกิดอุบัติเหตุจากมีดบาดเมื่อต้องทำความสะอาดปลา ปลาหมึก หันหมู สามารถจัดการเกี่ยวกับการใช้แก๊ส และมีวิธีป้องกันเมื่อเกิดอุบัติเหตุ การดูแลความปลอดภัย ในการใช้แก๊ส สามารถกำหนดวิธีการป้องกันไม่ให้เกิดอันตรายในการทำงานครัว สามารถควบคุมและ ดูแลให้เกิดความปลอดภัยในการทำงาน สามารถปฏิบัติการแก้ไขเมื่อเกิดอันตรายจากการใช้มีด

0923330207 **เก็บรักษาผัก** (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถตรวจเช็คและตัดแยกส่วนที่ช้ำ หรือเน่าเสีย และเด็ดส่วนที่เสียออก เก็บรักษาผัก ได้ตามขั้นตอนการเก็บ สามารถระบุรายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์ และจัดเก็บได้ตามหลักการจัดเก็บแบบ FIFO มีเทคนิคการเก็บรักษาผักพิเศษโดยไม่ให้เกิดการเสื่อมคุณภาพของผัก

**คำอธิบายรายวิชา**

วิธีการเก็บรักษาผักทั่วไป วิธีการเก็บรักษาผักพิเศษ การล้างทำความสะอาดผัก การเก็บด้วยวิธีการใส่ตะกร้านำเข้าเก็บในตู้แช่ บอกหลักในการทำให้เกิดการเสื่อมคุณภาพช้าลง เทคนิค การเก็บรักษาโดยไม่เสื่อมคุณภาพ

0923330208 **เก็บรักษาชิ้นส่วนของไก่ เป็ด เนื้อหมู เนื้อวัว** (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถบรรจุในบรรจุภัณฑ์ชิ้นส่วนไก่ เป็ด เพื่อเก็บรักษาได้ตามหลักการจัดเก็บ แบบ FIFO เก็บวัตถุดิบให้มีสภาพการเก็บที่ถูกต้องและมีอายุการใช้งานยาวนาน (การถนอมอาหาร) โดยไม่ให้เกิดเสียหาย

**คำอธิบายรายวิชา**

วิธีการเก็บรักษาสัตว์ปีก และเนื้อ (ไก่ เป็ด) ในห้องครัว การระบุรายละเอียดที่ ตัวบรรจุภัณฑ์ หลักการจัดเก็บแบบ FIFO เทคนิคการทำความสะอาดและเก็บรักษาเนื้อสัตว์

- 0923330209      เก็บรักษาปลา      (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถถอดเกร็ด ผ่าท้องเพื่อควักไส้ทำความสะอาดปลา ห่อฟิล์มและเก็บเข้าตู้แช่ได้  
 ตามหลักการจัดเก็บแบบ FIFO ดูแลรักษาระบบระบายน้ำในอ่างเลี้ยงปลา มีเทคนิคการทำความสะอาด  
 และการเก็บรักษาปลาไม่ให้เสื่อมคุณภาพ  
 คำอธิบายรายวิชา  
 วิธีการทำความสะอาดปลา วิธีการเก็บปลาเป็นเนื้อ หลักการจัดเก็บแบบ FIFO  
 เทคนิคการถอดเหงือกจนหมด เทคนิคการทำความสะอาดปลา เทคนิคการเก็บรักษาปลา ไม่ให้มีกลิ่นคาว  
 และเน่าเสีย
- 0923330210      เก็บรักษากุ้ง      (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถตัดหนวด ตัดก้ามยาว ล้างทำความสะอาดกุ้งได้โดยไม่มีสิ่งสกปรกเจือปน  
 ใช้ภาชนะบรรจุและเก็บเข้าตู้แช่หรือ Pack ใส่ถุงร้อน เรียงใส่ Tupper ware ระบุรายละเอียดที่  
 ตัวบรรจุภัณฑ์ จัดเก็บได้ตามหลักการจัดเก็บแบบ FIFO และสามารถดูแลรักษาระบบระบายน้ำในอ่างเลี้ยงกุ้ง  
 คำอธิบายรายวิชา  
 วิธีการทำความสะอาดกุ้ง วิธีการเก็บรักษากุ้ง หลักการจัดเก็บแบบ FIFO  
 การเตรียมภาชนะบรรจุกุ้งและเก็บเข้าตู้แช่ เทคนิคการทำความสะอาดกุ้ง เทคนิคการเก็บรักษากุ้ง  
 ข้อระวังในการใช้มีด
- 0923330211      เก็บรักษาปู      (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถต้มเนื้อปูได้ถูกต้องตามวิธีการและใส่ส่วนผสมได้ตามสูตร เก็บบรรจุลงใน  
 บรรจุภัณฑ์เก็บเนื้อปู ระบุรายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์ เก็บเข้าตู้แช่ได้ตามหลักการจัดเก็บแบบ FIFO  
 สามารถดูแลรักษาระบบระบายน้ำในอ่างเลี้ยงปูเพื่อเก็บรักษาปูเป็น  
 คำอธิบายรายวิชา  
 วิธีการเก็บรักษาเนื้อปู การระบุรายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์ การ pack และเก็บเข้าตู้  
 แช่ได้ วิธีการต้มเนื้อปูเพื่อการถนอมรักษา วิธีการ pack และเก็บเข้าตู้แช่ ข้อระวังและอายุการเก็บปู
- 0923330212      เก็บรักษาปลาหมึก      (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถทำความสะอาดและล้างปลาหมึกได้สะอาดปราศจากกลิ่นและสิ่งเจือปน  
 บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมระบุรายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์ เก็บเข้าตู้แช่หรือตู้เย็นได้ถูกต้องตาม  
 หลักการจัดเก็บแบบ FIFO

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการทำความสะอาดปลาหมึกเพื่อเก็บเข้าครีว การเก็บปลาหมึกเข้าตู้แช่แข็ง วิธีการใช้ภาชนะบรรจุและเก็บเข้าตู้แช่ การระบุรายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์ เทคนิคการทำความสะอาดปลาหมึก เทคนิคการล้างปลาหมึกให้สะอาดปราศจากกลิ่นและเมือก เทคนิคการนำปลาหมึกเข้าเก็บในตู้แช่แข็งและการถนอมรักษาปลาหมึก หลักการจัดเก็บแบบ FIFO

0923330213 เก็บรักษาหอย (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถทำความสะอาดโดยปราศจากเศษดิน หวายและสิ่งสกปรก และเก็บรักษาหอยได้ทุกชนิดตามบรรจุภัณฑ์ที่กำหนดพร้อมกับระบุรายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์เก็บเข้าตู้แช่ ได้ถูกต้องตามหลักการจัดเก็บแบบ FIFO และสามารถจัดเตรียมนำหอยมาใช้ได้โดยการนำมาลวก ผ่านน้ำเย็น

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการทำความสะอาดหอย การระบุรายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์ วิธีการเก็บรักษาหอย วิธีการใช้ภาชนะบรรจุและเก็บเข้าตู้แช่ เทคนิคการทำความสะอาดหอย เทคนิคการล้างหอยให้สะอาดปราศจากดิน หวายและสิ่งสกปรก เทคนิคการเก็บรักษาหอยให้อยู่ได้นาน

0923330214 ควบคุมอุณหภูมิห้องเย็น (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถควบคุมอุณหภูมิตู้แช่แข็งให้อยู่ในระดับมาตรฐานที่กำหนด ทำความสะอาดตู้แช่ได้สะอาดตามเกณฑ์มาตรฐาน ลดการเกาะตัวของน้ำแข็งในตู้แช่แข็ง และสามารถบำรุงรักษาตู้แช่แข็งไม่ให้เกิดความชำรุดเสียหาย

### คำอธิบายรายวิชา

มาตรฐานอุณหภูมิเพื่อการแช่แข็งของสด วิธีการควบคุมอุณหภูมิของตู้แช่แข็งหรือห้องเย็น วิธีการลดการเกาะตัวของน้ำแข็งในตู้แช่แข็งหรือห้องเย็น การทำความสะอาดและบำรุงรักษาตู้แช่แข็งหรือห้องเย็น

### ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับ

### ครีวไทยสู่ครีวโลก


ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยะวงศ์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิทวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน

**คณะกรรมการพัฒนาฝีมือแรงงาน**


นางสาวชุติมา	เทตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีสั่ง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางชจี	รอดบุญฤทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวิจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

**ผู้เรียบเรียงหลักสูตร**

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางจิรียาพร สุวรรณมงคล)  
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายวิชัย คงรัตน์ชาติ)  
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(หม่อมหลวงปทุมทริก สมิตี)  
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา ผู้ประกอบอาหาร (พ่อครัว)**  
**(Chef)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330240**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหาร โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร มีความปลอดภัย
- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงาน ดูแลพื้นที่ห้องครัวและความเรียบร้อยของอุปกรณ์ ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร การสั่งซื้อและตรวจวัตถุดิบ การประกอบอาหาร พัฒนาตำรับอาหาร ดูแลควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานห้องอาหารและการประกอบอาหารให้ได้ตามสูตรและมาตรฐาน การควบคุมต้นทุนอาหารและการบริหารจัดการห้องอาหารในเชิงธุรกิจ
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 72 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านประกอบอาหารไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ผู้ประกอบอาหาร (พ่อครัว)

ชื่อย่อ : วพร. ผู้ประกอบอาหาร (พ่อครัว)

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร วพร. ผู้ประกอบอาหาร (พ่อครัว)

## 5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330201	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	3
0923330202	ความปลอดภัยในการทำงาน	3	0
0923330203	ดูแลพื้นที่ห้องครัว	2	0
0923330204	จัดการความเรียบร้อยของอุปกรณ์ เครื่องใช้	1	0
0923330205	จัดการความปลอดภัยในการประกอบอาหาร	1	0
0923330206	ล้างซั้ววัตถุดิบ	1	0
0923330207	ตรวจจรับวัตถุดิบในการปรุงอาหาร	1	1
0923330208	เตรียมเมนูและวางแผนการปรุงอาหาร	1	2
0923330209	จัดคิวการทำอาหาร	1	1
0923330210	เตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหาร	1	1
0923330211	เตรียมเครื่องเทศ เครื่องปรุง	1	1
0923330212	เตรียมภาชนะบรรจุอาหาร	1	1
0923330213	ปฏิบัติการพื้นฐานการปรุงอาหาร	2	1
0923330214	ใช้งานอุปกรณ์ เครื่องมือการประกอบอาหาร	1	1
0923330215	ตักอาหารลงภาชนะบรรจุ	1	1
0923330216	ตกแต่งอาหารหลังปรุง	0	1
0923330217	ทดสอบรสชาติอาหาร	0	1
0923330218	จัดระบบสุขอนามัยการประกอบอาหาร	1	0
0923330219	เตรียมน้ำสต็อก	1	1
0923330220	ประกอบอาหารประเภทแกง ต้ม ทอด นึ่ง ผัด ยำ ปิ้ง/ ย่าง ตุ่น คั่ว ฉู่ฉี่/พะแนง/ผัดฉ่า/ผัดพริก ลวก	12	24
<b>รวม</b>		<b>32</b>	<b>40</b>
<b>รวมทั้งสิ้น</b>		<b>72</b>	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330201 กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน (0 : 3)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพและการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสິงแวดล้อมในสถานประกอบการ

0923330202 ความปลอดภัยในการทำงาน (3 : 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบ ข้อบังคับด้านความปลอดภัย ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้ออกจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุจากการทำงาน

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุ และการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น

0923330203 ดูแลพื้นที่ห้องครัว (3 : 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถดูแลการจัดเก็บสิ่งของและจัดการให้ครัวสะอาดทุกซอกทุกมุม เป็นระเบียบ อุปกรณ์จัดวางสะอาดเป็นที่เป็นทาง ดำเนินการให้มีการจัดการของชำรุดให้ได้รับการแก้ไข มีครบเพียงพอกับการใช้งาน จัดเวรให้พนักงาน มีวิธีปฏิบัติ ดูแลการปฏิบัติ เตรียมจัดทำตามขั้นตอน และสร้างนิสัยให้ทำความสะอาดทุกครั้งที่ใช้งาน ปฏิบัติตามหลักปฏิบัติตามกิจกรรม 5 ส.

**คำอธิบายรายวิชา**

หลักปฏิบัติตามกิจกรรม 5 ส. วิธีการใช้น้ำยาล้างพื้น ล้างจาน วิธีทำความสะอาดและจัดเก็บห้องครัว

0923330204 จัดการความเรียบร้อยของอุปกรณ์ เครื่องใช้ (1 : 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ โต๊ะ เตา สถานที่ในการประกอบอาหารได้สะอาดปราศจากคราบและกลิ่น จัดเก็บและเรียงได้อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย สามารถกำจัดกลิ่นและคราบบนภาชนะเครื่องใช้และเก็บรักษาให้ใช้ได้ยาวนาน ดูแลให้มีภาชนะหรืออุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารครบถ้วน และสามารถตรวจสอบความเรียบร้อย ความสะอาดและความครบถ้วนของอุปกรณ์เครื่องใช้

**คำอธิบายรายวิชา**

วิธีทำความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์เครื่องครัว วิธีเก็บรักษาจาน ชาม และไม่ทำให้เสียหาย เทคนิคการดูแลทำความสะอาดครัว การบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ให้มีสภาพการใช้งานอย่างคงทน

0923330205 **จัดการความปลอดภัยในการประกอบอาหาร** (1 : 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถประกอบอาหารได้ถูกต้องตามความปลอดภัยในการทำงานการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติ ฮาลาล เรื่องอาหารและเครื่องดื่ม สามารถระวังป้องกันในการทำอาหารได้เพื่อป้องกันปัญหาและการบาดเจ็บจากการปฏิบัติงาน

**คำอธิบายรายวิชา**

ความปลอดภัยในการประกอบอาหาร หลักสุขอนามัยในการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติ ฮาลาล เรื่องอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการดูแลความปลอดภัยในการดูแลสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ การวิเคราะห์อันตรายจุดควบคุมวิกฤต (Hazard Analysis Critical Control Points : HACCP)

0923330206 **สั่งซื้อวัตถุดิบ** (1 : 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถ เช็คสต็อกและวัตถุดิบที่เหลือ จำนวนที่ต้องใช้และประเมินปริมาณความต้องการได้ตรงตามปริมาณที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาหาร สั่งซื้อวัตถุดิบที่ต้องการเพิ่มเติมได้ครบถ้วน สามารถตรวจปริมาณวัตถุดิบ รายการที่หมดอายุของวัตถุดิบแต่ละประเภทที่มีอยู่

**คำอธิบายรายวิชา**

ชนิดและลักษณะวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารแต่ละรายการอาหาร วัตถุดิบ เครื่องปรุง และสูตรการประกอบอาหาร อายุการจัดเก็บของวัตถุดิบ เกณฑ์ปริมาณ ขั้นต่ำเพื่อการสั่งซื้อของการสต็อกวัตถุดิบ ขั้นตอนและวิธีการสั่งซื้อวัตถุดิบ

0923330207 **การตรวจรับวัตถุดิบในการปรุงอาหาร** (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถตรวจคุณภาพของวัตถุดิบ (หมู/ไก่/ปลา/ปลาหมึก/กุ้ง/ผักสด/ของแห้ง) การเสื่อมสภาพ เน่าเสียของวัตถุดิบที่สั่งซื้อ มีเทคนิคการตรวจคุณภาพวัตถุดิบ และเปรียบเทียบคุณภาพกับราคาวัตถุดิบที่ซื้อเพื่อตรวจเช็คการปลอมปนสินค้าด้วยคุณภาพเมื่อเทียบกับราคา

**คำอธิบายรายวิชา**

ขนาดของภาชนะบรรจุต่อหน่วยของวัตถุดิบแต่ละประเภท วิธีการใช้เครื่องชั่งน้ำหนัก วัตถุดิบแต่ละชนิด วิธีการตรวจสอบสภาพและชนิดวัตถุดิบ เทคนิคการตรวจคุณภาพวัตถุดิบ

- 0923330208**    **เตรียมเมนูและวางแผนการปรุงอาหาร**    **(1 : 2)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถจัดเตรียมเมนูได้สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีอยู่ ให้วัตถุดิบสามารถหมุนเวียน  
 ใช้ได้ตลอด เตรียมเมนูได้ครบทุกประเภทอาหาร อาหารเพียงพอกับจำนวนแขกที่จอง สอดคล้องกับ  
 พฤติกรรมการรับประทานของคนแต่ละเชื้อชาติหรือกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
- คำอธิบายรายวิชา**  
 ฤดูกาลของวัตถุดิบ และการรับประทานอาหารแต่ละฤดูกาล การกำหนดรายการอาหาร  
 แต่ละชนิดสำหรับอาหารแต่ละมื้อให้มีอาหารทุกประเภทสำหรับบริการลูกค้า (มาตรฐานทั่วไปของการ  
 จัดอาหาร เช้า กลางวัน เย็น) การคำนวณอาหารให้เพียงพอกับจำนวนแขกที่จองมา พฤติกรรม  
 การรับประทานอาหาร
- 0923330209**    **จัดคิวการทำอาหาร**    **(1 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถจัดลำดับการส่งอาหารให้ลูกค้า จัดคิวการปรุงอาหารแต่ละรายการตามที่  
 ลูกค้าสั่งได้ในเวลาที่รวดเร็ว ลูกค้าได้อาหารตามลำดับคิวการสั่งของแต่ละราย มีเทคนิคการจัดลำดับ  
 การทำอาหารให้ลูกค้าได้รับประทานตามพฤติกรรมกลุ่มลูกค้า
- คำอธิบายรายวิชา**  
 ชื่อและประเภทรายการอาหารที่มีในร้านอาหาร ระยะเวลาการทำอาหารแต่ละ  
 รายการ หลักเกณฑ์วิธีการจัดคิวทำอาหารในแต่ละรายการ เทคนิคการจัดลำดับการทำอาหารให้ลูกค้า  
 ได้รับประทาน
- 0923330210**    **เตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหาร**    **(1 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถล้างวัตถุดิบได้สะอาดปลอดภัย เตรียมวัตถุดิบได้ตรงตามมาตรฐานของ  
 การปรุงรสชาติอาหาร ถูกต้องตามลักษณะอาหาร ครบตามสูตรการปรุงอาหาร และรูปทรงแบบและ  
 ลักษณะที่ต้องการของวัตถุดิบ จัดเรียงลำดับวัตถุดิบได้ตามลำดับขั้นตอนการปรุง
- คำอธิบายรายวิชา**  
 สูตรการปรุงอาหารทุกรายการอาหาร (เมนู) การหั่น การสับ การแล่ วัตถุดิบแต่ละ  
 ลักษณะที่ใช้ประกอบอาหารทุกรายการ การเตรียมวัตถุดิบและเครื่องปรุงได้ครบตามสูตรอาหาร เทคนิค  
 ที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการขจัดกลิ่นสาบไปให้หมดไป วิธีการจัดกลิ่นอาหารที่ทำจากปลา
- 0923330211**    **เตรียมเครื่องเทศ เครื่องปรุง**    **(1 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถเตรียมเครื่องเทศ และเครื่องปรุงได้ตามสูตรอาหารทุกรายการ ครบถ้วนทุกชนิด  
 ตวงเครื่องปรุงได้ในปริมาณที่ถูกต้อง จัดลำดับของเครื่องปรุงที่จะใช้ปรุงตามลำดับขั้นตอนการประกอบ  
 อาหาร และสามารถทำเครื่องแกงสำหรับทำแกง ตำพริกแกง

**คำอธิบายรายวิชา**

วิธีการใช้เครื่องตวง วัด ในการประกอบอาหาร การเตรียมเครื่องเทศและเครื่องตกแต่งตามประเภทของอาหาร การทำเครื่องแกงสำหรับทำแกง ตำพริกแกง

**0923330212** **เตรียมภาชนะบรรจุอาหาร** (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

ตรวจเช็คสภาพความสะอาด และความสวยงาม (ไม่แตก ไม่บิ่น) สามารถจัดเตรียมภาชนะที่ใส่ถูกต้องตามประเภทอาหารอย่างเรียบร้อยก่อนการปรุงเสร็จ จัดลำดับของอุปกรณ์ได้สอดคล้องลำดับการประกอบอาหารและถูกต้องกับการบรรจุอาหารที่ปรุงได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ลักษณะภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ในครัว ประเภทภาชนะสำหรับบรรจุอาหารแต่ละชนิด สูตรและขั้นตอนการปรุงอาหารตามประเภทอาหาร ลักษณะ รูปลักษณะอาหารแต่ละเมนู

**0923330213** **ปฏิบัติการพื้นฐานการปรุงอาหาร** (3 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถปฏิบัติได้ตามหลักเกณฑ์พื้นฐานของการเป็นพ่อครัวในด้านการกำหนดลำดับการใส่เครื่องปรุงและเครื่องเทศสำหรับการปรุงของอาหารแต่ละรายการ ขั้นตอนและวิธีการปรุงทุกประเภท การกำหนดรสชาติ คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน (ลักษณะอาหารที่ปรุงได้อร่อย) การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ถูกต้อง การควบคุมระดับไฟแต่ละชนิดของอาหาร การจัดลำดับการใส่วัตถุดิบและเครื่องปรุงของอาหารแต่ละชนิด ระยะเวลาการผัด ต้ม นึ่ง แต่ละประเภทอาหาร หลักวิธีการปรับรสชาติอาหาร

**คำอธิบายรายวิชา**

สูตรการปรุงอาหารแต่ละประเภท ทุกประเภท วิธีการประกอบอาหารแต่ละประเภทรสชาติ คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน วิธีการการควบคุมระดับไฟแต่ละชนิดของอาหาร ระยะเวลาการผัด ต้ม นึ่ง แต่ละประเภทอาหาร ลำดับการปรุงอาหาร และขั้นตอนการปรุงบางประเภท บางรายการ การจัดลำดับการใส่วัตถุดิบ และเครื่องปรุงของอาหารแต่ละชนิด หลักวิธีการปรับรสชาติอาหาร เทคนิคการร่อนกระชะ เทคนิคการทำไฟแดง เทคนิคการประกอบอาหาร เทคนิคการคงสภาพความร้อน ความเย็นของอาหาร เทคนิคการควบคุมเวลาในการปรุงอาหาร

**0923330214** **ใช้อุปกรณ์ เครื่องมือการประกอบอาหาร** 1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถใช้งานเครื่องล้างจาน เครื่องมือ อุปกรณ์ในการปรุงอาหารแต่ละชนิด การทำความสะอาดเตาอบ เครื่องตีแป้ง เครื่องสไลด์ เครื่องปั่นชุปตู้เย็น เตาอบ (ซาลาเวนเดอร์ ใช้อย่างเตา Grill เตาทอด และสามารถบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในครัวให้มีสภาพการใช้งานคงทน

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการใช้เตาแก๊ซหุงต้มให้ถูกต้องและปลอดภัย วิธีการการใช้งานเครื่องล้างภาชนะ วิธีการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการปรุงอาหารแต่ละชนิด วิธีการบำรุงรักษาและตรวจเช็คสภาพอุปกรณ์เครื่องครัว

0923330215 **ตักอาหารลงภาชนะบรรจุ** (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

รู้ฟังก์ชันของภาชนะบรรจุแต่ละชนิด และการใช้งาน สามารถตักอาหารใส่ภาชนะบรรจุได้ตามชนิดของภาชนะ ไม่มีปริมาณมากเกินไปหรือหกหล่น จัดภาชนะที่เหมาะสมและสวยงามตามรูปแบบของอาหารแต่ละประเภท หยิบจับและใช้อุปกรณ์การตักอย่างถูกวิธี

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการตักอาหารแต่ละเมนูใส่ภาชนะ ภาชนะที่ใช้สำหรับใส่ของร้อน ใส่ Hot disk ภาชนะที่ใช้สำหรับอาหารผัดใส่ถาด ภาชนะที่ใช้สำหรับใส่อาหารประเภทยำหรือลาบใส่ถาด ภาชนะที่ใช้สำหรับการใส่น้ำพริกใส่โถแก้ว ภาชนะที่ใช้สำหรับการใส่ขนมจีนใส่ถาด น้ำยาใส่หม้อดิน ภาชนะที่ใช้สำหรับใส่ผักเคียงน้ำพริกใส่ถาด ฟังก์ชันของภาชนะบรรจุแต่ละชนิด เช่น จานใส่ผัด ข้าว ชนิดของจานแต่ละประเภทและการใช้งาน ชนิดของ โถ ชามและอุปกรณ์การบรรจุอาหารแต่ละประเภท เทคนิคการใส่อาหารในภาชนะ

0923330216 **ตกแต่งอาหารหลังปรุง** 0 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถระบุลักษณะ รูปร่าง การตกแต่งได้ถูกต้องตามรายการอาหาร ทำความสะอาดส่วนที่เอี่ยมของภาชนะบรรจุอาหาร ส่วนที่หล่นออกนอก หรือขอบของภาชนะบรรจุ และมีความสวยงาม จัดเรียง จัดวางเครื่องตกแต่งในตำแหน่งที่ถูกตรงกับจุดที่กำหนดของภาชนะ และวางเครื่องเคียงได้ตรงตามตำแหน่ง ตกแต่งเครื่องเคียงและองค์ประกอบของอาหารแต่ละชนิดอย่างครบถ้วน ในปริมาณที่กำหนด

### คำอธิบายรายวิชา

เครื่องเคียงและการตกแต่งอาหารแต่ละรายการ วิธีการทำความสะอาดภาชนะบรรจุอาหารเมื่อปรุงเสร็จ การใช้ภาชนะบรรจุ และการจัดวางอาหารในภาชนะของรายการอาหารแต่ละประเภท การแต่งหน้าอาหาร การจัดวางตำแหน่งของอาหารและเครื่องเคียงในภาชนะบรรจุ ลักษณะทางกายภาพที่ดีของอาหารแต่ละชนิด ชื่อ รายการอาหารและประเภทอาหารที่มีในร้านอาหาร และรูปแบบการตกแต่งอาหารในภาชนะบรรจุ องค์ประกอบของอาหารและเครื่องปรุงแต่งแต่ละเมนู ทักษะการวาง การหยิบเครื่องเคียง เทคนิคการตกแต่งหน้าอาหาร เทคนิคและศิลปะตามหลักการจัดจานให้สวยงามน่ารับประทาน

- 0923330217 ทดสอบรสชาติอาหาร (0 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 รู้รสชาติ คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานของอาหารแต่ละชนิด สามารถแยกแยะรสชาติที่เกิดจากเครื่องปรุงที่ใช้ในการปรุงอาหารแต่ละรสชาติอาหารจากการสัมผัส/ด้วยลิ้นจมูก ตา และสามารถตรวจสอบความถูกต้องของคุณภาพอาหาร รสชาติและปริมาณอาหารได้ตามมาตรฐานของร้าน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 รสชาติ คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน การทดสอบแยกแยะรสชาติอาหารด้วยลิ้น และจมูก
- 0923330218 จัดระบบสุขอนามัยการประกอบอาหาร (1 : 0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 รู้หลักสุขอนามัยเกี่ยวกับสถานที่ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร สามารถเตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหาร ปราศจากสิ่งเจือปนและถูกต้องตามหลักโภชนาการ ความปลอดภัยด้านอาหาร และมาตรฐานสุขอนามัยและอาชีวอนามัยในการดูแลสถานที่ประกอบอาหาร (OHSAS :Occupational health and Safety Assurance System)  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 หลักสุขอนามัยเกี่ยวกับสถานที่ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ หลักสุขอนามัยและอาชีวอนามัยในการประกอบอาหาร การหยิบจับ ไม่ให้สกปรก ต้องใส่ถุงมือ สุขอนามัยและอาชีวอนามัยในการดูแลสถานที่ประกอบอาหาร (OHSAS :Occupational Health and Safety Assurance System) วิธีการป้องกันแมลง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice : GMP)
- 0923330219 เตรียมน้ำสต็อก (1 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 รู้ประเภท ประโยชน์การใช้งานและลักษณะของน้ำสต็อกที่ดี สามารถเตรียมน้ำสต็อกทุกประเภท ทั้งน้ำสต็อกสีขาว น้ำสต็อกสีน้ำตาล น้ำสต็อกไก่ น้ำสต็อกปลา น้ำสต็อกผัก ได้ตามสูตรและส่วนผสมของวัตถุดิบ สามารถคัดกรองและกรองน้ำซุ้ไปได้ใสปราศจากเศษตะกอน หรือชิ้นส่วนของเนื้อไขกระดูก  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ประเภทของน้ำสต็อก การใช้ประโยชน์ของน้ำสต็อกแต่ละชนิด วิธีการทำน้ำสต็อกแต่ละประเภท สูตรและส่วนผสมของการทำน้ำสต็อกแต่ละประเภท ลักษณะของน้ำสต็อกที่ดีมีคุณภาพ เทคนิคการทำน้ำสต็อกที่ดี เทคนิคการทำรสชาติและความเข้มข้นของน้ำสต็อก



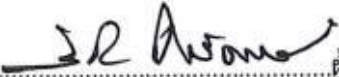
## ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร


(นางจรียาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปทุมทริก สมิตี)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา ผู้ประกอบอาหาร (หัวหน้าพ่อครัว)**  
**(Chef de Cuisine)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330241**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหาร ในระดับหัวหน้าพ่อครัว โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน

1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร ปลอดภัย

1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน

1.4 การปฏิบัติงาน ดูแลพื้นที่ห้องครัวและความเรียบร้อยของอุปกรณ์ ปลอดภัยและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร การสั่งซื้อและตรวจวัตถุดิบ การประกอบอาหาร พัฒนาตำรับอาหาร ดูแลควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานห้องอาหารและการประกอบอาหารให้ได้ตามสูตรและมาตรฐาน การควบคุมต้นทุนอาหารและการบริหารจัดการห้องอาหารในเชิงธุรกิจ

1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 90 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป

3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี

3.3 ผู้เข้าฝึกอบรมหลักสูตร ผู้ประกอบอาหาร (หัวหน้าพ่อครัว) จะต้องผ่านการอบรมหลักสูตร ผู้ประกอบอาหาร (พ่อครัว) มาก่อน

3.4 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านประกอบอาหารไม่จำกัดอายุงาน

3.5 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

## 4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ผู้ประกอบอาหาร (หัวหน้าพ่อครัว)

ชื่อย่อ : วพร. ผู้ประกอบอาหาร (หัวหน้าพ่อครัว)

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร วพร. ผู้ประกอบอาหาร (พ่อครัว)

## 5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330201	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	3
0923330202	ความปลอดภัยในการทำงาน	3	0
0923330203	พัฒนาตำรับอาหาร	18	6
0923330204	บริหารจัดการเมนูอาหาร	3	3
0923330205	ควบคุมมาตรฐานการทำงานพ่อครัว	1	0
0923330206	บริหารต้นทุนอาหาร	6	6
0923330207	ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและการจัดเก็บ	1	0
0923330208	ควบคุมสต็อกและสั่งวัตถุดิบ	1	0
0923330209	ดูแลเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์	1	0
0923330210	จัดการระบบสุขอนามัยและอาชีวอนามัยด้านอาหาร	3	0
0923330211	จัดการระบบความปลอดภัยในการทำงาน	3	0
0923330212	ต้อนรับและสนทนากับลูกค้า	2	1
0923330213	ค้นหาข้อมูลจาก comment	1	1
0923330214	บริหารงบประมาณ	3	1
0923330215	บริหารจัดการธุรกิจห้องอาหาร	6	0
0923330216	การบริหารจัดการในหน่วยงาน	6	0
0923330217	บริหารงานบุคคล	3	0
0923330218	ฝึกอบรมพ่อครัว	2	0
0923330219	ใช้งานสารสนเทศ	3	3
รวม		66	24
รวมทั้งสิ้น		90	

## 6. เนื้อหาวิชา :

- 0923330201    กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน    (0 : 3)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ  
 การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรม  
 ในอาชีพและการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัว  
 เข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและ  
 จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสีงแวดล้อมในสถานประกอบการ
- 0923330202    ความปลอดภัยในการทำงาน    (3 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัย  
 ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุ  
 จากการทำงาน  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและ  
 ความสูญเสียของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน  
 หลักการปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น
- 0923330203    พัฒนาคำรับอาหาร    (18 : 6)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถพัฒนาคำรับอาหารใหม่ให้สอดคล้องกับความต้องการ การเขียนสูตรอาหาร  
 ส่วนผสมและ ปริมาณของวัตถุดิบแต่ละชนิด คำนวณต้นทุนมาตรฐานตั้งชื่อได้ตามหลักการตั้งชื่อ  
 คำรับอาหาร เขียนวิธีการปรุงอาหาร คุณสมบัติ สรรพคุณ กำหนดราคาขายของเมนูใหม่ Present อาหาร  
 ให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริหาร สอนและฝึกให้พนักงานสามารถประกอบอาหารตามเมนูใหม่  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ประเภทของเครื่องปรุงและสูตรต่างๆ องค์ประกอบของมาตรฐานสูตรอาหาร ชื่อของ  
 อาหาร การเขียนสูตรอาหารและการคิดค้นเมนูใหม่ ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการประกอบอาหาร (English for  
 Thai Chef) ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหาร เกี่ยวกับศัพท์ทางอาหารไทย วิธีการประกอบอาหาร  
 ทุกชนิด วัฒนธรรมนานาชาติ (Cross Cultural Studies) จิตวิทยา (Psychology) ความต้องการ  
 ของลูกค้า การวางแผนเมนูอาหาร พฤติกรรมของชาวต่างชาติจากประเทศต่างๆ เพื่อที่จะนำความรู้  
 ไปประยุกต์ใช้กับงานอาหาร หลักโภชนาการด้านอาหาร (Nutrition) ความคิดสร้างสรรค์ ความรอบรู้  
 เกี่ยวกับวัตถุดิบและคุณสมบัติ สรรพคุณ ประมวลเป็นอาหารใหม่ ขั้นตอนและวิธีการพัฒนาคำรับอาหาร

- 0923330204    **บริหารจัดการเมนูอาหาร**    (3 : 3)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถประเมินความครบถ้วนของประเภทอาหารทั้ง Star-Plow horse - Puzzles – Dogs สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดและการแข่งขันด้านอาหาร ปรับปรุงและกำหนดกลยุทธ์ การปรับเปลี่ยนเมนูของแต่ละประเภทเมนูเพื่อให้เป็นที่นิยมของลูกค้า
- คำอธิบายรายวิชา**  
 ความรู้เกี่ยวกับ MENU ENGINEERING ที่มีการหาต้นทุน ยอดขายของอาหารแต่ละชนิด การจัดกลุ่ม (Rate) ประเภท STAR หรือ WINNER, PLOW HORSE หรือ RUNNER , PUZZLES หรือ SLEEPER, DOGS หรือ LOSER การสำรวจความต้องการของตลาดด้านประเภทอาหาร ฤดูกาลและความนิยมอาหารในแต่ละขณะ การประเมินติดตามความนิยมจากปริมาณการออกอาหาร การสืบจากการพูดคุยกับลูกค้า
- 0923330205    **ควบคุมมาตรฐานการทำงานพ่อครัว**    (1 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถควบคุมการประกอบอาหารของพ่อครัวให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทั้งด้านความสด ความสวยงามน่ารับประทาน ปริมาณอาหารต่อจาน อุณหภูมิตามชนิดของอาหาร รสชาติ เวลามาตรฐานที่ใช้ในการปรุง มีความสามารถตรวจสอบด้วยการชิมและระบุสาเหตุของความผิดพลาดได้
- คำอธิบายรายวิชา**  
 ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร และสูตรการประกอบอาหารทุกชนิด ทั้งประเภท คาวและหวาน อาหารไทยและอาหารต่างชาติ ความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหาร (Food Decoration) การใช้งานอุปกรณ์เครื่องใช้ในการปรุงอาหาร การเตรียมวัตถุดิบเพื่อการปรุงอาหาร ทั้งของสด ของแห้ง เครื่องปรุงและเครื่องเทศ รสชาติมาตรฐานอาหารแต่ละชนิด เทคนิคการประกอบอาหาร การตรวจสอบ รสชาติ ตรวจสอบอุณหภูมิชนิดอาหารตามมาตรฐานสูตรอาหาร
- 0923330206    **บริหารต้นทุนอาหาร**    (6 : 6)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถบริหารต้นทุนโดยติดตาม Daily Cost ว่าอยู่ในเกณฑ์ควบคุมหรือไม่ ควบคุม ต้นทุนตามตัวรับมาตรฐานอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร การสั่งซื้อและจัดเก็บวัตถุดิบสามารถ กำหนดระดับการจัดเก็บสินค้า จุดต่ำสุดและสูงสุด และควบคุมดูแลวัสดุเน่าเสียของวัตถุดิบ
- คำอธิบายรายวิชา**  
 หลักวิธีการควบคุมต้นทุนด้านการประกอบอาหาร กระบวนการและขั้นตอนการ ประกอบอาหารทุกเมนูอาหาร การวิเคราะห์ Daily cost และ Daily cost-MTD (ความหมายดู ภาคผนวก) กระบวนการสั่งซื้อและการคิดต้นทุน วัตถุดิบ การจัดเก็บและถนอมอาหารและวัตถุดิบ คอมพิวเตอร์ที่ใช้ในห้องอาหาร การใช้คอมพิวเตอร์ในการรับการสั่งอาหาร

- 0923330207 **ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและการจัดเก็บ** (1 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถคัดแยกวัตถุดิบแต่ละชนิดออกจากกันและเก็บในที่เก็บได้ตรงตามประเภทตามลำดับก่อนหลังและลงวันที่เข้าเก็บ สามารถบรรจุลงภาชนะบรรจุภัณฑ์การจัดเก็บได้ถูกต้องตามประเภทและระบุรายละเอียดการจัดเก็บวัตถุดิบ
- คำอธิบายรายวิชา**  
 การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบทั้งของสดและของแห้ง การถนอมอาหารและวัตถุดิบในการปรุงอาหาร การจัดเก็บวัสดุและเครื่องปรุงอาหาร รู้วิธีเก็บรักษาของสด และผักไม่ให้เสียสภาพและปลอดภัย รู้วิธีการการห่อฟิล์มผัก เนื้อสัตว์ ของสดเพื่อเก็บรักษา เช่น บล๊อคเคอร์รี่ต้องห่อฟิล์ม รู้วิธีการทำความสะอาดของสดและผักก่อนทำการเก็บ รู้ลักษณะ สี ขนาดรูปร่างและชนิดของผัก เครื่องเทศที่ต้องจัดเก็บ รู้วิธีการคัดแยกวัตถุดิบออกจากกัน รู้วิธีการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละชนิด รู้หลักการจัดเก็บแบบ FIFO เทคนิคและข้อระมัดระวังในการใช้อุปกรณ์ การจัดเก็บ
- 0923330208 **ควบคุมสต็อกและสิ่งวัตถุดิบ** (1 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถเช็คสต็อกและประเมินความต้องการใช้วัตถุดิบที่ต้องการ สามารถสั่งวัตถุดิบให้เพียงพอ ไม่มากเกินไป น้อยเกินไป อยู่ในระดับปริมาณการสั่งซื้อที่ประหยัดที่สุด (EOQ) ตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบที่เก็บรักษาปริมาณวัตถุดิบ รายการที่หมดอายุ
- คำอธิบายรายวิชา**  
 วิธีการตรวจสอบสภาพและชนิดวัตถุดิบ เช่น หมูสันนอกปนมากับสันใน ต้องรู้ การตรวจสอบคุณภาพการเสื่อมสภาพ เน่าเสีย ของวัตถุดิบ อายุการจัดเก็บของวัตถุดิบ ขนาดของภาชนะบรรจุต่อหน่วยของวัตถุดิบแต่ละประเภท เกณฑ์ปริมาณขั้นต่ำเพื่อการสั่งซื้อของการสต็อกวัตถุดิบ สูตรการปรุงอาหารเพื่อกำหนดรายการวัตถุดิบ วิธีการใช้เครื่องชั่งน้ำหนักวัตถุดิบแต่ละชนิด เทคนิคการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ การประเมินคุณภาพของร้านค้าที่สั่ง ความเชื่อถือของร้าน การกำหนดปริมาณการซื้อด้วยวิธี EOQ
- 0923330209 **ดูแลเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์** (1 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ โต๊ะ เตา สถานที่ในการประกอบอาหารได้สะอาดปราศจากคราบและกลิ่น จัดเก็บและเรียงได้อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย สามารถกำจัดกลิ่นและคราบบนภาชนะเครื่องใช้และเก็บรักษาให้ใช้ได้นาน ดูแลให้มีภาชนะหรืออุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารครบถ้วน และสามารถตรวจสอบความเรียบร้อย ความสะอาดและความครบถ้วนของอุปกรณ์เครื่องใช้

### คำอธิบายรายวิชา

รู้วิธีเก็บรักษาจาน ชาม และไม่ทำให้เสียหาย รู้วิธีทำความสะอาดจานชาม รู้วิธีการใช้เครื่องล้างจานที่ถูกต้อง รู้วิธีการใช้และการทำความสะอาดเตาอบ เครื่องตีแป้ง เครื่องสไลด์ เครื่องปั่นซูป ตูเย็น เตาอบ (ซาลาเวนเดอร์ ไขย่าง) เตา Grill เตาทอด รู้วิธีการบำรุงรักษาและตรวจเช็คสภาพอุปกรณ์ เครื่องครัว ความปลอดภัยของการใช้

0923330210 จัดการระบบสุขอนามัยและอาชีวอนามัยด้านอาหาร (3 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถปฏิบัติงานได้ตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร กำจัดกลิ่น และฆ่าเชื้อในพื้นที่ห้องครัว ดูแลระบบระบายน้ำ น้ำทิ้งขยะ ควบคุมสัตว์ที่เป็นพาหนะนำเชื้อโรคสู่อาหาร ดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety and Sanitation) วัตถุประสงค์ที่ปลอดภัยทั้งผัก เนื้อสัตว์ และเครื่องปรุง และสามารถควบคุมดูแลอาชีวอนามัยส่วนบุคคลสำหรับพนักงาน

### คำอธิบายรายวิชา

ความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety and Sanitation) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การควบคุมสัตว์พาหนะนำโรคมารู้อาหาร สุขาภิบาลด้านอุปกรณ์พื้นฐานและอุปกรณ์เครื่องมือพิเศษในงานครัว การควบคุมความปลอดภัยของอาหารตามระบบ HACCP หลักการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety and Sanitation) การกำจัดกลิ่น และฆ่าเชื้อในสถานที่ห้องครัว ระบบระบายน้ำ ของทิ้ง น้ำทิ้ง การดูแลวัตถุประสงค์ให้ปลอดภัยทั้งผัก เนื้อสัตว์ และเครื่องปรุง การอาชีวอนามัยส่วนบุคคลสำหรับพนักงาน การป้องกันความเน่าเสียของวัตถุดิบ และเครื่องปรุง หลักเกณฑ์ของสุขลักษณะที่ดี GMP สำหรับ ร้านอาหาร มาตรฐานอาหารฮาลาล สุขลักษณะที่ดีสำหรับการปรุงอาหารและอาหารปรุงสุก

0923330211 จัดการระบบความปลอดภัยในการทำงาน (3 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถตรวจสอบและควบคุมการปฏิบัติให้มีความปลอดภัย กำหนดแนวทางการป้องกันอุบัติเหตุและความปลอดภัยในการทำงาน จัดการทำแผนการตรวจและตารางเช็คการตรวจความปลอดภัย สามารถวิเคราะห์โอกาสและการเกิดความปลอดภัย

### คำอธิบายรายวิชา

ข้อปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหาร การตรวจสอบและป้องกันความปลอดภัยของการใช้ไฟ ไฟฟ้าและเตาแก๊ส การตรวจสอบและป้องกันอันตรายจากการใช้เครื่องครัว และอุปกรณ์ การเคลื่อนย้ายสิ่งของให้มีความปลอดภัย การระบุสัญลักษณ์เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน การตรวจสอบและป้องกันอันตรายในพื้นที่ทำงาน ลักษณะของการทำงานที่ไม่ปลอดภัย การทำแผนการตรวจและตารางเช็คการตรวจความปลอดภัย

- 0923330212 **ต้อนรับและสนทนากับลูกค้า** (2 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถสนทนาและสอบถามความพึงพอใจและข้อมูลเพื่อการปรับปรุงด้านอาหาร และการจัดการจากการตอบข้อซักถามและรับคำติชมจากลูกค้า สร้างความอบอุ่นและเป็นกันเองกับลูกค้า
- คำอธิบายรายวิชา**  
 ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการประกอบอาหาร (English for Thai Chef) ความรู้พื้นฐานถึงสภาพจิตใจ พฤติกรรม ความแตกต่างระหว่างบุคคล ศิลปะการเข้าหาผู้ใช้บริการ พฤติกรรม การรับประทานอาหารของชาวต่างชาติและประยุกต์ใช้กับงานบริการ การสร้างความเข้าใจนิสัย พฤติกรรมของลูกค้านั้นแต่ละประเภทและปฏิบัติให้สอดคล้อง
- 0923330213 **ค้นหาข้อมูลจาก Log และComment** (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 ตรวจสอบติดตามและสำรวจข้อมูล ปัญหาการ comment ของลูกค้าและข้อมูลจาก Log การทำงานเพื่อวิเคราะห์ผลกระทบและกำหนดแนวทางปรับปรุง ให้การบริหารงานสมบูรณ์ยิ่งขึ้น
- คำอธิบายรายวิชา**  
 การสำรวจความพึงพอใจ การตรวจสอบติดตามและสำรวจข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลและคิดเชิงวิเคราะห์ เทคนิคการตำหนิและลงโทษ การเป็นที่ปรึกษาและที่เลี้ยง
- 0923330214 **บริหารงบประมาณ** (3 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถจัดทำงบประมาณค่าใช้จ่ายตามรายการที่กำหนดเป็นรายวันหรือตามระยะเวลาที่เหมาะสม ดำเนินการจัดซื้อหรือสั่งการซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ประกอบอาหาร ให้เหมาะสมตามงบประมาณที่กำหนด ประเมินการขายเพื่อวางแผนงบประมาณค่าใช้จ่ายและกระแสเงินสดของหน่วยงาน
- คำอธิบายรายวิชา**  
 หลักการบัญชีเบื้องต้นสำหรับร้านอาหาร การวิเคราะห์ต้นทุนของการผลิต และรายได้กิจการ การจัดทำงบประมาณของแผนก และของหน่วยงาน การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของงบประมาณ การกำหนดรายการอาหาร วัสดุเครื่องปรุง และสต็อกที่มีเพื่อการจัดซื้อ การคำนวณคาดการณ์งบการขายและงบประมาณในการลงทุนค่าใช้จ่ายเพื่อการปฏิบัติงาน การวิเคราะห์ผลกระทบต่อการทำงานและผลประกอบการจากการจัดทำงบประมาณ การวิเคราะห์ Scenario

- 0923330215    **บริหารจัดการธุรกิจห้องอาหาร**    (6 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถวางแผนและติดตามผลการดำเนินงานไม่ให้เกิดปัญหาและการขาดทุน และสามารถตรวจสอบผลกำไรขาดทุนได้ วางแผนควบคุมต้นทุนอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานต้นทุน แผนด้านการตลาดและการพัฒนารายการอาหาร ควบคุมการจัดซื้อและการใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์ และแรงงานให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาหาร
- คำอธิบายรายวิชา**  
 การติดตามยอดขายและประเมินยอดขายตามฤดูกาล การบริหารควบคุมค่าใช้จ่าย ทั้งค่าใช้จ่ายทางตรงและทางอ้อม ค่าแรงงาน การตลาดและประชาสัมพันธ์ การวางแผนและควบคุม การปฏิบัติงาน การทำแผนการจัดซื้อและการใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์และแรงงานให้สอดคล้องกับ มาตรฐานอาหาร การวางแผนควบคุมการสูญเสียของการปฏิบัติงาน เทคนิคการวางแผนกลยุทธ์ เทคนิค การวางแผนทางตลาด เทคนิคการบริหารการทำงานห้องอาหาร
- 0923330216    **การบริหารจัดการในหน่วยงาน**    (6 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สำรองตรวจสอบควบคุมดูแลความสะอาดเรียบร้อยในพื้นที่ที่ต้องรับผิดชอบ ประสานงานในการดูแลมาตรฐานในการทำงานให้เป็นเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การติดตาม ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานตามระเบียบและข้อปฏิบัติในงานห้องครัว ดูแลให้มีความปลอดภัยในการทำงาน
- คำอธิบายรายวิชา**  
 ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการห้องอาหาร การติดตามควบคุมดูแล การปฏิบัติงาน การวางแผนควบคุมความปลอดภัยในการทำงาน ระเบียบและข้อปฏิบัติในงาน ห้องอาหาร กฎหมายแรงงาน การประเมินผลพนักงานการปฏิบัติงาน
- 0923330217    **บริหารงานบุคคล**    (3 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถควบคุมดูแล ความรับผิดชอบในการทำงานของพนักงาน การลา การหยุดงาน ดูแลสวัสดิการ ความเป็นอยู่และสร้างขวัญกำลังใจของพนักงาน ติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานด้วย ความเที่ยงธรรม สามารถสั่งการและควบคุมให้ลูกน้องทำงานได้ตามที่สั่งไม่ขัดขืน ปกครองและพัฒนาให้มีความสามารถในการปฏิบัติงานได้ผลงานตามต้องการ
- คำอธิบายรายวิชา**  
 การปกครองบังคับบัญชา การกระตุ้นและพัฒนาขวัญกำลังใจในการทำงาน การ ประเมินผลการปฏิบัติงาน กฎหมายแรงงาน

0923330218 ฝึกอบรมพ่อครัว (2 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถสอนวิธีการประกอบอาหารตามเมนูที่คิดขึ้นใหม่ แสดงและสาธิต  
 การประกอบอาหารและติดตามความรู้ความเข้าใจของผู้เรียน ให้คำปรึกษาแนะนำและเป็นพี่เลี้ยงแก่พ่อครัว  
 ให้สามารถปรุงอาหารได้ตามสูตรอาหารที่กำหนด มีจิตสำนึกของความเป็นครูและมีบุคลิกของ  
 ความเป็นผู้ให้ และถ่ายทอด  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ทักษะการสอนงาน จิตสำนึกของความเป็นครู เทคนิคการสื่อสารและถ่ายทอด  
 การให้คำปรึกษาแนะนำและเป็นพี่เลี้ยง

0923330219 ใช้งานสารสนเทศ (3 : 3)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถติดตามข่าวสารและความเคลื่อนไหวของการพัฒนาการด้านอาหารได้ทันต่อ  
 เหตุการณ์ สามารถสื่อสารข้อมูลข่าวสารได้โดยผ่านสื่อทั้งบุคคลและสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ประมวลผลและ  
 ใช้เครื่องมือคอมพิวเตอร์เพื่อการบริหารจัดการงานในหน้าที่และรายงานผล สามารถใช้เครื่องมือสื่อสาร  
 มือถือ Line Fb Website ระบบ Internet โปรแกรมคอมพิวเตอร์ (Ms Office, งานห้องอาหาร)  
 คำอธิบายรายวิชา  
 การใช้เครื่องมือสื่อสาร มือถือ Line Fb Website Instagram การใช้งานโปรแกรม  
 คอมพิวเตอร์ (MS Office, งานห้องอาหาร) ระบบ Internet สารสนเทศเพื่อการจัดการ (MIS) การใช้  
 อุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงาน Projector Interconference

#### ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับครัว

#### ไทยสู่ครัวโลก

ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยะวงศ์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิวัฒน์	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน

## คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุติมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลัง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางชจี	รอดบุญฤทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นไพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

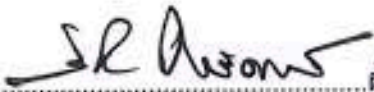
## ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจิริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปุ่นพริก สมिति)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา พนักงานตกแต่งอาหาร**  
**(Food Decoration Staff)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330242**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

### 1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการตกแต่งอาหาร โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบ

อาหาร

มีความปลอดภัย

- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงาน การจัดเตรียมผัก ผลไม้ จัดเตรียมเครื่องปรุงเครื่องจิ้มเพื่อตกแต่งอาหาร ตกแต่งอาหารตามจินตนาการและรูปแบบมาตรฐาน รวมถึงการดูแลรักษาสภาพแวดล้อมให้ถูกสุขลักษณะด้านอาหาร
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

### 2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 18 ชั่วโมง

### 3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านการตกแต่งอาหารไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

### 4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานตกแต่งอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานตกแต่งอาหาร



- 0923330203**    **เตรียมเครื่องจิ้ม**    **(0 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 บอกประเภทลักษณะของผักและเครื่องตักแต่งที่ต้องใช้กับอาหารแต่ละรายการ ประเภทของน้ำจิ้มที่ใช้ สามารถเตรียมน้ำจิ้ม เครื่องเคียง วัตถุดิบและอุปกรณ์การตักแต่งสำหรับ ประกอบการรับประทานอาหารได้อย่างถูกต้องตามประเภทอาหาร
- คำอธิบายรายวิชา**  
 การใช้เครื่องจิ้มประกอบการรับประทานอาหาร ประเภท และลักษณะของผักแต่ละชนิด ประเภทของน้ำจิ้ม ปริมาณการเทน้ำจิ้มทุกชนิดเทน้ำจิ้มไม่เกินครึ่งถ้วย ผักและเครื่องตักแต่งที่ต้องใช้ กับอาหารแต่ละรายการ เทคนิคการเตรียมเครื่องเคียง เทคนิคการใช้น้ำจิ้มและอุปกรณ์
- 0923330204**    **เตรียมผักเพื่อตักแต่ง**    **(0 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 คัดเลือกผักที่มีคุณภาพและสวยงาม ดูแลรักษาไม่ให้ผักเสียสภาพหรือเน่าเสีย เตรียมผักสำหรับการตักแต่งได้ตามประเภทของอาหารที่ต้องใช้ สามารถคัดเลือกและดูแลรักษาผักไม่ให้เน่าเสีย หรือมีสภาพที่ไม่สวยงาม สามารถหั่น ซอย ผักสำหรับการตักแต่งให้ได้รูปร่างที่สวยงาม สอดคล้องกับอาหารแต่ละรูปแบบ
- คำอธิบายรายวิชา**  
 ประเภท ลักษณะ ชื่ออาหาร ทุกรายการ วิธีการคัดเลือกผักที่มีคุณภาพและสวยงาม เพื่อการตักแต่ง วิธีการดูแลรักษาไม่ให้ผักเสียสภาพหรือเน่าเสีย การหั่นและทำรูปร่างของผักที่ใช้ ตักแต่งอาหาร
- 0923330205**    **ตักแต่งอาหาร**    **(1 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถทำความสะอาดอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งาน เตรียมถ้วยน้ำจิ้ม ช้อนกลาง กระบวยตักหม้อไฟหรือต้มให้พร้อม สามารถจัดวางตำแหน่งของเครื่องเคียง เครื่องตักแต่งสำหรับอาหารแต่ละชนิด โรยผัก ไม่มากเกินไป ตักแต่งด้วยเครื่องตักแต่งความสวยงามให้กับอาหารได้ถูกต้องตามชนิดของอาหาร
- คำอธิบายรายวิชา**  
 อุปกรณ์ตักแต่งสำหรับอาหารทุกรายการที่มี ชนิดของผักและเครื่องตักแต่งที่ต้องใช้ กับอาหารแต่ละรายการ ประเภท ลักษณะ ชื่ออาหารทุกรายการ ประเภท และลักษณะของการตักแต่ง เครื่องเคียง ผักสำหรับอาหารแต่ละชนิด ลักษณะ รูปร่างและการจัดวางตักแต่งหน้าตาของอาหารแต่ละชนิด เทคนิคการจัดเตรียม รูปแบบและปริมาณของเครื่องตักแต่งอาหาร เทคนิคการตักแต่ง

**0923330206 ตรวจสอบความถูกต้องและส่งมอบ****(1 : 0)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถตรวจสอบความถูกต้องของรายการอาหารจากห้องครัว เตรียมอุปกรณ์การยกอาหารและสามารถยกอาหารแต่ละรายการทั้งที่เป็นของร้อนและที่เป็นขนาดใหญ่ เพื่อไปส่งมอบให้กับพนักงานเสิร์ฟได้โดยไม่เสียหาย

**คำอธิบายรายวิชา**

วิธีการยกอาหารทั้งของร้อน งานร้อน บรรจุหม้อไฟ อุปกรณ์สำหรับยกอาหารในแต่ละลักษณะ อุปกรณ์ประกอบการยกอาหารแต่ละชนิด อธิบายและถ่ายทอดข้อควรระวังและการป้องกันอุบัติเหตุการยกอาหาร เทคนิคการยกอาหาร

**0923330207 ทำความสะอาดและดูแลพื้นที่ทำงาน****(0 : 1)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถล้างไม้รองถาดได้สะอาด ดูแลความสะอาดของบริเวณที่เตรียมเครื่องตกแต่งและพื้นที่ทำงาน เก็บเครื่องตกแต่งอาหาร ล้างอุปกรณ์ เช็ดควัตถุติดบริเวณหน้าครัวที่ดูแล และส่งเก็บในครัวเพื่อเข้าห้องเย็น ป้องกันไม่ให้มีแมลง หรือสัตว์ที่นำเชื้อโรคมายังห้องอาหาร

**คำอธิบายรายวิชา**

หลักสุขอนามัยทางด้านอาหาร ระบบ HACCP ระบบ OHSAS ระเบียบปฏิบัติในการดูแลสถานที่ทำงานตามที่กำหนด วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ และพื้นที่ทำงาน วิธีการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะนำโรค วิธีทำที่ดักแมลงวัน (พันตั้งหนีด เสียบไม้)

**ผู้จัดทำหลักสูตร****คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับ****ครัวไทยสู่ครัวโลก**

ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยะวงศ์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิทวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน


**คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน**

นางสาวชุตีมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลิ่ง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางขจี	รอดบุญฤทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ

นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

### ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางจรรยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(หม่อมหลวงปทุมพรทิพย์ สมิตี)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา ผู้ปฏิบัติงานจัดเตรียมเนื้อสัตว์ (บุชเชอร์)**  
**(Butcher)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330244**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการจัดเตรียมเนื้อสัตว์ (บุชเชอร์) โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร

มีความปลอดภัย

- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงานการดูแลความสะอาดและสุขอนามัยส่วนบุคคลและของพื้นที่ จัดเก็บของในตู้แช่และตู้เย็น การลับและใช้ การเตรียมวัตถุดิบส่งห้องครัว ทั้งประเภทเนื้อสัตว์ทุกชนิดและอาหารทะเล
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 48 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านงานบุชเชอร์ไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ผู้ปฏิบัติงานจัดเตรียมเนื้อสัตว์ (บุชเชอร์)

ชื่อย่อ : วพร. ผู้ปฏิบัติงานจัดเตรียมเนื้อสัตว์ (บุชเชอร์)

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร วพร. ผู้ปฏิบัติงานจัดเตรียมเนื้อสัตว์ (บุชเชอร์)

## 5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330201	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	6
0923330202	ความปลอดภัยในการทำงาน	6	0
0923330203	เตรียมความพร้อมของร่างกาย	1	0
0923330204	ดูแลระบบสุขอนามัยพื้นที่ครัว	1	0
0923330205	ทำความสะอาดตู้แช่เก็บของ	1	1
0923330206	ทำความสะอาดเครื่องบด	1	1
0923330207	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบใส่ภาชนะจัดเก็บ	1	1
0923330208	จัดของเข้าตู้เย็น ตู้แช่แข็ง	1	3
0923330209	ลับมีดบุชเซอร์	1	0
0923330210	ใช้มีดเตรียมวัตถุดิบ	1	1
0923330211	จัดทำวัตถุดิบส่งพ่อครัว	1	1
0923330212	เก็บเนื้อหมูและชิ้นส่วนรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330213	เก็บเนื้อวัวและชิ้นส่วนรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330214	เก็บเนื้อไก่ เปิดและชิ้นส่วนรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330215	เก็บพลาสติกเพื่อรอส่งพ่อครัว	1	2
0923330217	เก็บปลาทะเลเพื่อรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330218	เก็บกุ้งเพื่อรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330219	เก็บปูเพื่อรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330220	เก็บหอยเพื่อรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330221	เก็บปลาหมึกเพื่อรอส่งพ่อครัว	1	1
รวม		24	24
รวมทั้งสิ้น		48	

## 6. เนื้อหาวิชา :

- 0923330201    กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน    (0 : 6)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพ และการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสีงแวดล้อมในสถานประกอบการ
- 0923330202    ความปลอดภัยในการทำงาน    (6 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัย ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุจากการทำงาน  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น
- 0923330203    เตรียมความพร้อมของร่างกาย    (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถล้างทำความสะอาดร่างกาย ล้างมือ ถึงต้นแขน แต่งเครื่องแบบได้ตามแบบที่บริษัทกำหนดและสามารถจัดการให้เกิดสุขอนามัยของร่างกายก่อนปฏิบัติงาน  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ระเบียบการแต่งกายของถูกตามที่บริษัทกำหนด หลักสุขอนามัยของร่างกายก่อนปฏิบัติงาน ไม้ไว้เล็บยาว รวบผมเรียบร้อย ติดผ้ากันเปื้อน เหตุผลของความจำเป็นในการแต่งกาย วิธีการ และสามารถผูกเนคไท และเหตุผล
- 0923330204    ดูแลระบบสุขอนามัยพื้นที่ครัว    (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถจัดการขยะที่มีไปเก็บยังจุดจัดเก็บ ดูแลรักษาสถานที่ให้สะอาดถูกสุขลักษณะ ล้างทำความสะอาดพื้นและสถานที่ และอุปกรณ์ บริหารจัดการให้เกิดสุขลักษณะการจัดการสถานที่



- 0923330208 จัดของเข้าตู้เย็น ตู้แช่แข็ง (1 : 3)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถจัดเรียงและเก็บวัตถุดิบในตู้แช่แข็งได้ตามระบบ FIFO สลับของสดที่เข้ามาใหม่ โดยเอาของเก่าออกเอาของใหม่เรียงเข้าไปแทน ตรวจสอบคุณภาพและคัดแยกวัตถุดิบที่ไม่สามารถใช้ได้ ออกจากที่เก็บ  
 คำอธิบายรายวิชา  
 หลักวิธีการเก็บตามหลัก FIFO การจัดเรียงวัตถุดิบได้ตามลำดับการรับเข้า (FIFO) การตรวจสอบคุณภาพและคัดแยกวัตถุดิบที่ไม่สามารถใช้ได้ ออกจากที่เก็บ
- 0923330209 ลับมีตบุชเซอร์ (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 มีความรู้เกี่ยวกับข้อควรระวังและอันตรายจากการลับมีต สามารถการลับมีตและการบำรุงรักษา มีตให้อยู่ในสภาพคม ใหม่อยู่ตลอดเวลา ตรวจสอบเช็คและควบคุมให้มีการลับมีตให้พร้อม ใช้งานอยู่เสมอ  
 คำอธิบายรายวิชา  
 วิธีการลับมีต ข้อควรระวังและอันตรายจากการลับมีต เทคนิคการลับมีตตามแนวทาง
- 0923330210 ใช้มีตเตรียมวัตถุดิบ (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถใช้มีตในการหั่น สับ วัตถุดิบ และทำความสะอาดมีตและอุปกรณ์การเตรียม วัตถุดิบ ปฏิบัติได้ตามข้อควรระวังและอันตรายจากการใช้มีต และสามารถเลือกใช้มีตได้เหมาะสมกับ การหั่น การแล่ การสับเพื่อการเตรียมอาหารแต่ละชนิด  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ชนิดของมีต และการใช้งาน วิธีการใช้มีตแต่ละชนิดและความเหมาะสมกับการใช้งาน เทคนิคในการใช้มีต สำหรับงานแต่ละลักษณะ การป้องกันอันตรายจากการใช้มีต ข้อความระวังใน การใช้มีต
- 0923330211 จัดทำวัตถุดิบส่งฟ็อคครัว (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถระบุรายการ ลักษณะของวัตถุดิบที่ต้องเตรียมตาม order ที่ฟ็อคครัวต้องการ เตรียมวัตถุดิบสำหรับอาหารแต่ละชนิดตามรูปแบบการหั่น ทำความสะอาดภายหลังการเตรียม และการบรรจุ เพื่อนำส่งฟ็อคครัว

### คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะวัตถุดิบที่ได้รับ หน่วยนับของการจัดเก็บเป็นถุง น้ำหนักแต่ละขนาดถุง วิธีการหั่นแต่ละลักษณะ เทคนิคในการหั่น สับ แล่ แซะ ฉีก เกลาะ ทูบ ลอกหนัง วิธีการประกอบอาหาร วัตถุดิบในการประกอบอาหารแต่ละเมนู เทคนิคการทำความสะดวกสบาย เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการทำ order

0923330212 เก็บเนื้อหมูและชิ้นส่วนรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถทำความสะอาดได้ถูกต้องตามหลักการทำความสะอาด บรรจุในภาชนะ จัดเก็บได้ในปริมาณและรูปแบบที่ถูกต้องกับการใช้งานแต่ละชนิด นำเข้าห้องแช่แข็งจัดเก็บเพื่อถนอมรักษา สามารถหั่นเนื้อหมูสอดคล้องกับการประกอบอาหารแต่ละชนิด

### คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะชิ้นส่วนหมูและการใช้งาน การใช้ชิ้นส่วนและเนื้อหมูในรูปแบบและขนาด สำหรับการปรุงอาหารแต่ละชนิด วิธีการชำแหละเนื้อหมู และชิ้นส่วนในแต่ละขนาดและรูปแบบ วิธีการจัดเก็บในห้องแช่แข็ง มาตรฐานน้ำหนักต่อ pack วิธีการใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับเนื้อและชิ้นส่วนแต่ละประเภท วิธีการทำความสะอาดเพื่อเก็บถนอมเนื้อหมูได้ยาวนาน เทคนิคการเตรียมเนื้อหมูและจัดเก็บเพื่อส่งพ่อครัว

0923330213 เก็บเนื้อวัวและชิ้นส่วนรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถทำความสะอาดได้ถูกต้องตามหลักการทำความสะอาดก่อนการจัดเก็บบรรจุ ในภาชนะจัดเก็บได้ในปริมาณและรูปแบบที่ถูกต้องกับการใช้งานแต่ละชนิด จัดเก็บได้ตามประเภทและลักษณะของเนื้อเพื่อเตรียมปรุงอาหารที่เหมาะสม ชำแหละ เนื้อและชิ้นส่วนในลักษณะพร้อมสำหรับการนำส่งพ่อครัวเพื่อปรุงอาหารแต่ละเมนู

### คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะชิ้นส่วนหมูและการใช้งาน วิธีการชำแหละเนื้อและชิ้นส่วนในแต่ละขนาดและรูปแบบ วิธีการทำความสะอาดเพื่อเก็บถนอมเนื้อ การบรรจุภัณฑ์สำหรับเนื้อและชิ้นส่วนแต่ละประเภท วิธีการการจัดเก็บในห้องแช่แข็ง มาตรฐานน้ำหนักต่อ Pack ชิ้นส่วนและเนื้อในรูปแบบและขนาดสำหรับการปรุงอาหารแต่ละชนิด

0923330214 เก็บเนื้อไก่ เบ็ดและชิ้นส่วนรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถตรวจรับและทำความสะอาดไก่/เบ็ดเป็นตัวและจัดเก็บได้ถูกต้องโดยไม่เสียหาย จัดเก็บไก่แต่ละลักษณะและแต่ละชิ้นส่วนได้ตามระบบการจัดเก็บ ตรวจสอบลักษณะที่ดีของไก่ ที่เตรียมประกอบอาหาร นำส่งห้องครัวได้ตามรูปแบบที่ต้องการ

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการล้างทำความสะอาดชิ้นส่วนและไก่ วิธีการจับและหันชิ้นส่วนไก่/ เป็ด วิธีการเตรียมไก่สำหรับการประกอบอาหารแต่ละประเภท การเก็บรักษาไก่เป็นตัว การเก็บรักษาไก่เป็นชิ้นส่วน มาตรฐานน้ำหนักต่อ pack ลักษณะที่ดีของไก่ที่เตรียมประกอบอาหาร เทคนิคการเตรียมไก่/เป็ดเพื่อการประกอบอาหาร เทคนิคการผ่าไก่และเก็บ

0923330215 เก็บปลาสดเพื่อรอส่งพ่อครัว (1 : 2)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถทำความสะอาดปลา เก็บเข้าห้องแช่แข็ง ตรวจสอบเนื้อปลาทูรายชุดที่มีคุณภาพและคัดที่ไม่ได้คุณภาพจัดเก็บเข้าแช่แข็งได้ตามระบบการจัดเก็บ จัดเตรียมปลาได้ตามรูปทรง ลักษณะการหันและการเก็บตามความต้องการในการประกอบอาหารแต่ละเมนู และสามารถตรวจลักษณะคุณภาพของปลาที่เตรียมได้ดี

### คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของปลาแต่ละประเภท วิธีการจัดเก็บ และลักษณะการส่งมอบให้พ่อครัว วิธีการขอดเกล็ด วิธีการการผ่าท้องและควักไส้ปลา วิธีการล้างทำความสะอาดปลา วิธีการตรวจคุณภาพของเนื้อปลาทูรายชุด การรับเข้า เป็นถุง และตรวจเนื้อปลา เทคนิคการทำปลา

0923330216 เก็บปลาทะเลเพื่อรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างทำความสะอาดเพื่อรอการปรุงอาหาร เก็บเข้าแช่แข็งได้ตามระบบการจัดเก็บ ตรวจสอบสภาพความสดและคุณภาพของปลา จัดเตรียมส่งห้องครัวตามลักษณะที่ระบุของห้องครัว

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการรับและสามารถจัดเก็บ วิธีการทำความสะอาดเพื่อเก็บและปรุงอาหาร วิธีการจัดเก็บและการใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดเก็บ สภาพและลักษณะการรับเข้าของปลาทะเลสด วิธีการตรวจสอบสภาพความสดและคุณภาพของปลา เทคนิคการเตรียมปลาทะเลสด

0923330217 เก็บกุ้งเพื่อรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างทำความสะอาดกุ้งเปลือกเปลือก ผ่าหลัง เอาไส้ออก ล้างผ่านน้ำ ตรวจลักษณะที่ดีของกุ้งที่เตรียมทั้งกุ้งทะเลและกุ้งแม่น้ำ ใส่ถุงเย็น Pack ถุงสุญญากาศ ถุงละ 1 ก.ก. เก็บในตู้แช่เพื่อรอการใช้งาน

### คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของกุ้งแต่ละประเภท ปริมาณการบรรจุต่อถุง การ Pack สุญญากาศ สภาพ ขนาด น้ำหนักมาตรฐานการจัดเก็บ ลักษณะ การบรรจุของกุ้งที่รับเข้า ลักษณะการรับเข้า วิธีการ การตรวจคุณภาพของกุ้ง อายุการเก็บ และอายุของการจัดเก็บกุ้ง วิธีการล้างและการแกะเปลือกกุ้ง การเตรียมกุ้งสำหรับอาหารแต่ละประเภท เทคนิคการเตรียมกุ้งนาง เทคนิคการเตรียมกุ้งแม่น้ำ เทคนิคการแกะ ทำความสะอาด กุ้งทะเล

0923330218 เก็บปูเพื่อรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถตรวจรับ ล้างทำความสะอาด Pack เนื้อปู เพื่อจัดเก็บ สามารถตรวจเช็ค ลักษณะที่ดีของปูและเตรียมสภาพเพื่อปรุงอาหาร ด้วยการสืบตามรูปแบบลักษณะที่สอดคล้องกับ การประกอบอาหาร

### คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของปูแต่ละประเภท การล้างทำความสะอาดปู วิธีการเก็บเพื่อ รอส่งต่อพ่อครัว วิธีการต้มเนื้อปู การตรวจเช็คลักษณะที่ดีของปูที่เตรียมเก็บเพื่อปรุงอาหาร ปริมาณและ น้ำหนักมาตรฐานการจัดเก็บต่อ pack เทคนิคการเตรียมปูสด และเนื้อปู เทคนิคการสืบปูสด

0923330219 เก็บหอยเพื่อรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างหอยโดยการเปิดน้ำล้างด้วยมือให้ผิวสะอาด เตรียม หอยแมลงภู่ แครง หอยลาย หอยเชลล์ และหอยนางรม ทำความสะอาดและบรรจุใส่ภาชนะเพื่อการจัดเก็บ จัดเตรียมหอย ส่งพ่อครัวได้ตามประเภทอาหารที่ปรุง สามารถตรวจเช็คลักษณะที่ดีของหอยเพื่อการปรุงอาหาร

### คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของหอยแต่ละประเภท วิธีการล้างทำความสะอาดหอย วิธีการเก็บ เพื่อรอส่งต่อพ่อครัว วิธีการรับและสามารถจัดเก็บ อายุการเก็บรักษา เทคนิคการเตรียมหอยลาย เทคนิค การเตรียมหอยแครง เทคนิคการเตรียมหอยแมลงภู่ เทคนิคและวิธีการเตรียมหอยหวาน เทคนิค การเตรียมหอยเชลล์ เทคนิคการเตรียมหอยนางรม

0923330220 เก็บปลาหมึกเพื่อรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถระบุลักษณะการรับเข้าของปลาหมึกแต่ละประเภททั้งปลาหมึกหอม ปลาหมึกกล้วย สามารถทำความสะอาด ด้วยการลอกหลัง การนำเอาซ็อก การล้างทำความสะอาด การหันเป็นชิ้นเข้าห้องเย็น มีเทคนิคการเตรียมปลาหมึกและ Pack เพื่อรอการใช้งาน สามารถตรวจสอบ ควบคุม เตรียมปลาหมึก การเก็บให้เป็นไปตามหลัก FIFO

### คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของปลาหมึกแต่ละประเภท การจับและผ่าปลาหมึก วิธีการลอกหนังปลาหมึก วิธีการล้างทำความสะอาดปลาหมึกหอม วิธีการเก็บเพื่อรอส่งต่อพ่อครัว อธิบายลักษณะที่ดีของปลาหมึกที่เตรียม เทคนิคการเตรียมปลาหมึก

### ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับ

### ครัวไทยสู่ครัวโลก

ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยะวงศ์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิทวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน

### คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุติมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลัง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางชจี	รอดบุญฤทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกรธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวิจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ


## ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจิริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปุนทริก สมิตี)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา พนักงานสจ๊วตห้องครัว**  
**(Kitchen Steward)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330245**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ห้องครัวและห้องอาหาร โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร

มีความปลอดภัย

- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงานล้างอุปกรณ์ด้วยเครื่องล้างจาน ล้างด้วยมือเก็บและดูแลความสะอาดและสุขอนามัยของห้องครัว
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 24 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านงานสจ๊วตห้องครัวไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานสจ๊วตห้องครัว

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานสจ๊วตห้องครัว

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร วพร. พนักงานสจ๊วตห้องครัว

## 5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330201	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	6
0923330202	ความปลอดภัยในการทำงาน	6	0
0923330203	เก็บอุปกรณ์ในห้องอาหาร	1	1
0923330204	ล้างอุปกรณ์ด้วยเครื่อง	1	1
0923330205	ล้างภาชนะด้วยมือ	1	1
0923330206	ล้างภาชนะอุปกรณ์การทำครัว	1	1
0923330207	ดูแลความสะอาดพื้นที่ครัว	1	1
0923330208	ตรวจสอบความเรียบร้อยอุปกรณ์ห้องอาหาร	1	1
รวม		12	12
รวมทั้งสิ้น		24	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330201 กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน (0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบในการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพและการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสິงแวดล้อมในสถานประกอบการ

0923330202 ความปลอดภัยในการทำงาน (6 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัยตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุจากการทำงาน

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น

0923330203 เก็บอุปกรณ์ในห้องอาหาร (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถเคลียร์งานไม่มีเศษอาหารหลงเหลือ โดยไม่ทำให้สกปรกพื้นที่ จัดแยกงานตามขนาด ประเภท ซ้อนซ้อนแยกจากกันเป็นระเบียบ เช็ดงานได้สะอาดและไม่มีคราบน้ำติดมากับงาน ยกและเคลื่อนย้ายไปล้าง โดยไม่แตก หรือตกหล่น

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีจับวาง เก็บและเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร วิธีการล้างและทำความสะอาดอุปกรณ์ที่เป็นอลูมิเนียม งานกระเบื้อง สุขอนามัยด้านการคัดแยก จัดเก็บเศษอาหารและอาหาร ส่วนประกอบของ hot dish การถอด การประกอบ การเรียงเก็บ เทคนิคการยก เทคนิคการจัดเก็บที่ใส่อาหาร แจกัน คีม Hot Dish การป้องกันอันตราย อุบัติเหตุจากการทำความสะอาด ข้อควรระวังในการทำให้เกิดความเสียหาย บุก หรือตกหล่น เทคนิคการระวังอันตรายการเคลื่อนย้ายอุปกรณ์โดยไม่เกิดความเสียหาย

0923330204 ล้างอุปกรณ์ด้วยเครื่อง (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างคราบออกจากงาน ชาม ภาชนะที่จะล้างด้วยเครื่องได้หมดจด สามารถเรียงและแยกขนาดของงาน ก่อนเข้าเครื่องล้างได้โดยไม่มีขนาดปนกัน ใช้เครื่องล้างได้โดยไม่มีปัญหา เครื่องสามารถตรวจสอบสภาพความสะอาดของงานที่ออกจากเครื่อง

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการใช้เครื่องล้างงาน วิธีการบำรุงรักษาเครื่องล้างงาน อุปกรณ์ชนิดที่ต้องใช้ล้าง เศษคราบและอาหารออกให้หมด วิธีการป้องกันอันตรายจากการใช้เครื่องล้างงาน วิธีการจัดเรียง Dish ได้เป็นระเบียบตามวิธีที่กำหนด วิธีการตรวจสอบความสะอาดของ Dish ที่ล้าง เทคนิคการล้าง Dish เครื่องครัว

0923330205 ล้างภาชนะด้วยมือ (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างแก้ว ถ้วยกาแฟ ซ้อนซ้อนหรือซ้อนกาแฟ หม้อไฟและ hot dish เครื่องใช้เช่น ทัพพี ตะหลิว ซ้อน ต้องทำความสะอาด ด้วยมือให้สะอาดปราศจากคราบสกปรกและน้ำ จัดเรียงตามขนาด วางในตำแหน่งที่กำหนด และอธิบายวิธีการป้องกันอันตราย อุบัติเหตุจากการทำความสะอาด

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์เครื่องใช้ในการทานอาหาร วิธีการล้างอุปกรณ์การทานอาหารทุกประเภท วิธีการเช็ดคราบน้ำให้สะอาดสำหรับอุปกรณ์การรับประทานอาหาร วิธีการจัดเรียงถ้วยกาแฟที่ล้างได้เป็นระเบียบตามวิธีที่กำหนด สุขอนามัยและอาชีวอนามัยในห้องครัว วิธีการป้องกันอันตราย อุบัติเหตุจากการทำความสะอาดอุปกรณ์และบรรจุอาหาร เทคนิคการทำความสะอาดอุปกรณ์ เทคนิคการล้างถ้วยกาแฟ วิธีการป้องกันไม่ทำให้เกิดความเสียหาย เทคนิคการจัดคราบและทำความสะอาด เทคนิคในการขจัดกลิ่น วิธีการตรวจสอบความสะอาดของถ้วยกาแฟที่ล้าง

0923330206    **ล้างภาชนะอุปกรณ์การทำครัว**    (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้าง กระจก หม้อ ซิ้ง ทัพพี ตะหลิว อุปกรณ์เตรียมอาหาร รถเข็นอาหาร สะอาดปราศจากคราบและความชื้นโดยไม่ทำให้เกิดความเสียหาย สามารถจัดเก็บอุปกรณ์การประกอบอาหารในตำแหน่งที่กำหนดบนชั้นวาง อย่างเป็นระเบียบเรียงตามขนาดของกระจก หม้อ สามารถตรวจสอบและจัดหาเครื่องปรุง(น้ำส้ม น้ำตาล กะทิ) ของใช้ในครัว ให้มีจำนวนครบตามระดับที่กำหนด มีวิธีการป้องกันอันตราย อุบัติเหตุจากการจัดเรียง

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการล้างทำความสะอาด ที่ใส่อาหาร แจกัน คีม Hot Dish วิธีทำความสะอาดเตาแก๊ส วิธีการเรียงเก็บเครื่องทำครัว วิธีการจัดเรียงกระจก จาน ชาม หม้อ ซิ้ง และอุปกรณ์การทำครัว วิธีการล้างทำความสะอาดรถเข็นอาหาร จุดสำคัญที่ทำให้รถเข็นเสียหาย หรือสกปรก ไม่สะอาด ข้อปฏิบัติในการดูแลรถเข็นอาหาร ข้อระมัดระวังในการล้างและการเก็บ เทคนิคการล้างเครื่องครัว วิธีการระวังน้ำเข้าในถังแก๊ส วิธีการป้องกันอันตราย อุบัติเหตุจากการจัดเรียง

0923330207    **ดูแลความสะอาดพื้นที่ครัว**    (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างพื้นที่ได้สะอาด ไม่มีคราบมัน ไม่มีเศษอาหารปราศจากกลิ่น ทำความสะอาดท่อระบายน้ำ เตาแก๊ส เตาปิ้ง ไม่มีเศษอาหาร คราบมัน สกปรกจากคราบไหม้ ทำความสะอาด Hood ไม่มีคราบไขมัน กลิ่นไหม้ไม่มีคราบจับที่ Hood ตัวอุลุมิเนียมของ Hood สะอาด เป็นเงามัน ไม่มีเศษฝุ่นหรือหยากไย่ สามารถเก็บและนำขยะไปทิ้งได้อย่างถูกต้องตามประเภทขยะ และจุดทิ้งขยะ โดยไม่มีเศษขยะตกค้าง กำจัดแมลงให้ห้องครัวปราศจากแมลงสาบ หรือหนู

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีทำความสะอาดพื้นและท่อระบายน้ำในห้องครัว วิธีการขจัดกลิ่นในห้องครัว วิธีการทำความสะอาด Hood วิธีการคัดแยกขยะและจุดหรือสถานที่ทิ้งขยะ ผลกระทบของการกำจัดขยะไม่ถูกวิธี เทคนิคการทำความสะอาดท่อระบายน้ำ เทคนิคการทำความสะอาดพื้นโดยน้ำยา Remove เทคนิคการทำความสะอาด Hood เคล็ดลับการจัดการห้องครัว

0923330208 ตรวจสอบความเรียบร้อยอุปกรณ์ห้องอาหาร (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถเปลี่ยนและดูแลน้ำที่ใสในที่วางทัพพี ซ้อนตักอาหารให้มีน้ำสะอาดตลอดเวลา วางและเรียงอุปกรณ์การรับประทานอาหารในตำแหน่งที่กำหนด ตรวจสอบความสะอาดอุปกรณ์บุฟเฟ่ต์ และอุปกรณ์คิมคิบ ที่ตักอาหาร เตรียมจานอาหารและอุปกรณ์ให้ครบตลอดเวลา สามารถวิเคราะห์ระบุจุดปัญหาที่ต้องตรวจสอบความสะอาดของงานและอุปกรณ์ทุกชนิด

**คำอธิบายรายวิชา**

ตำแหน่งการวางและเรียงอุปกรณ์การรับประทานอาหาร การตรวจสอบความสะอาดอุปกรณ์บุฟเฟ่ต์ จุดปัญหาที่ต้องตรวจสอบความสะอาดของงานและอุปกรณ์ทุกชนิด การตรวจและจัดจานเป็นระเบียบสะอาด ไม่มีคราบ ไม่มีน้ำ การตรวจสอบและดูแลความสะอาดของภาชนะจนไม่มีคราบ

0923330209 จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารในห้องอาหาร (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

รู้ขนาดและชนิดของงาน ขาม ถ้วย แก้วและภาชนะการรับประทานอาหารและการใช้งาน สามารถจัดเตรียมอุปกรณ์ทุกชนิดที่ใช้ทานอาหาร ให้มีพอและจัดวางอยู่ในตำแหน่งที่กำหนด

**คำอธิบายรายวิชา**

ขนาดและชนิดของงาน ขาม ถ้วย แก้วและภาชนะการรับประทานอาหาร การใช้งานของงานและอุปกรณ์การรับประทานอาหารแต่ละชนิด วิธีการจัดอาหารและองค์ประกอบของอุปกรณ์ทานอาหาร ตำแหน่งการวางตามประเภทของอาหารอยู่ใกล้กับประเภทอาหารที่มี เทคนิคการเรียงให้เสมอและสวยงาม

**ผู้จัดทำหลักสูตร**

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับ

**ครัวไทยสู่ครัวโลก**

ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยะวงศ์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิหวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน

**คณะกรรมการพัฒนาฝีมือแรงงาน**

นางสาวชุติมา	เขตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลัง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางชจี	รอดบุญฤทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวิจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

**ผู้เรียบเรียงหลักสูตร**

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจิรายพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงจันทนา สมิติ)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา กัปตันห้องอาหาร**  
**(Captain)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330246**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการบริหารจัดการพนักงานบริการห้องอาหารและการให้บริการ โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร ปลอดภัย
- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงานการบริหารจัดการด้านบริการห้องอาหารและการควบคุมดูแลพนักงานบริการ ในการอำนวยความสะดวกและบริการลูกค้าห้องอาหาร
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 36 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านกัปตันห้องอาหารไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา กัปตันห้องอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. กัปตันห้องอาหาร

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร วพร. กัปตันห้องอาหาร

## 5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	6
0923330402	ความปลอดภัยในการทำงาน	6	0
0923330403	ควบคุมการจัดอุปกรณ์การรับประทานอาหาร	1	1
0923330404	ดูแลสถานที่และจัดที่นั่งให้ลูกค้า	1	1
0923330405	บริการลูกค้า	1	0
0923330406	สร้างความประทับใจแก่ลูกค้า	1	0
0923330407	รับแจ้งรายการอาหารจากลูกค้า	1	0
0923330408	ชี้แจงรายละเอียดอาหาร	1	1
0923330409	รับคำสั่งและอธิบายข้อมูลอาหาร	1	1
0923330410	ควบคุมดูแลพนักงานบริการ	2	1
0923330411	พัฒนาและสอนงาน	3	1
0923330412	ภาวะผู้นำ	6	0
รวม		24	12
<b>รวมทั้งสิ้น</b>		36	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330401      กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน      (0 : 6)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้รับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพ และการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสິงแวดล้อมในสถานประกอบการ

- 0923330402 ความปลอดภัยในการทำงาน (6 : 0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัย  
 ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุ  
 จากการทำงาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและ  
 ความสูญเสียของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการ  
 ปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น
- 0923330403 ควบคุมการจัดอุปกรณ์การรับประทานอาหาร (1 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถควบคุมให้การจัดอุปกรณ์ จาน ช้อน แก้ว ผ้าปูโต๊ะ ความครบถ้วนของการจัด  
 ตรวจสอบความสะอาดอุปกรณ์ชนิดความเป็นระเบียบและการจัดตำแหน่งของโต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะ  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 อธิบายระเบียบวิธีการจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องใช้ในห้องอาหาร การตรวจสอบความสะอาด  
 และความครบถ้วนของอุปกรณ์เครื่องใช้ในห้องอาหาร ประเภทและชนิด การใช้งานของอุปกรณ์เครื่องใช้ใน  
 ห้องอาหาร การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ในห้องอาหาร การจัดโต๊ะที่นั่งในห้องอาหาร
- 0923330404 ดูแลสถานที่และจัดที่นั่งให้ลูกค้า (1 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถจัดการสภาพแวดล้อมและสถานที่ที่ถูกสุขลักษณะของร้านอาหาร จัดโต๊ะบริการ  
 ได้ตามมาตรฐานการจัด ควบคุมระบบสุขอนามัยและอาชีวอนามัยของร้านอาหารได้ตลอดเวลา จัดหาที่นั่งให้  
 ลูกค้าได้ตามความต้องการและพึงพอใจ และสามารถประเมินความพึงพอใจของพื้นที่ โดยดูพื้นที่ที่กว้างพอ  
 และถามความพอใจ  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 อธิบายรูปแบบการจัดโต๊ะ การจัดวางผังพื้นที่ขาย บอกรายมาตรฐานการจัดโต๊ะอาหาร  
 ระบบสุขอนามัยและอาชีวอนามัยของร้านอาหาร เทคนิคการประเมินและการจัดโต๊ะในพื้นที่ให้บริการ  
 พฤติกรรมการรับประทานอาหาร
- 0923330405 บริการลูกค้า (1 : 0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถควบคุมดูแลการให้บริการให้เกิดความประทับใจและให้บริการสอดคล้องกับ  
 พฤติกรรมของแขก สื่อสารและสร้างความพึงพอใจในความล่าช้าหรือขาดช่วงของอาหาร มีบทบาทและ  
 สามารถเข้าหาและให้บริการกับลูกค้าทุกประเภท

### คำอธิบายรายวิชา

เทคนิคการปฏิบัติและขั้นตอนการบริการลูกค้าร้านอาหาร เทคนิคการให้บริการที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมของลูกค้าแต่ละชาติ การนำเสนออาหารที่นิยมของแต่ละเชื้อชาติ การเข้าหาและให้บริการกับลูกค้าทุกประเภท สร้างมนุษยสัมพันธ์ที่ดี จิตวิทยาด้านความต้องการของลูกค้าแต่ละประเภท การแก้ปัญหาเฉพาะหน้าและการป้องกันปัญหา

0923330406 **สร้างความประทับใจแก่ลูกค้า** (1 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถบริการตามข้อปฏิบัติการให้บริการและติดตามความต้องการของรายการอาหารและแก้ไขเมื่อรู้ว่าถ้าอาหารขาดตอน สามารถทำความรู้จักและจำลูกค้าได้ สามารถสังเกตพฤติกรรมกรเล็กรับประทานอาหาร (อิม) และให้บริการในลำดับต่อไป (ของหวาน เก็บเงิน) สร้างความตระหนักและจิตสำนึกของการบริการให้กับลูกน้องและลดปัญหาความไม่พึงพอใจและการปฏิบัติต่อลูกค้าที่โมโห

### คำอธิบายรายวิชา

ข้อปฏิบัติและมารยาทการให้บริการ พฤติกรรมกรรับประทานอาหารและการเล็กรับประทานอาหาร (อิม) การสร้างสัมพันธ์ภาพที่ดีกับลูกค้า ทักทาย ยิ้มแย้มแจ่มใส การลดปัญหาความไม่พึงพอใจและการปฏิบัติต่อลูกค้าที่โมโห การควบคุมดูแลและสร้างความตระหนักและจิตสำนึกของการบริการ

0923330407 **รับแจ้งรายการอาหารจากลูกค้า** (1 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถอธิบายขนาดของอาหารเพื่อให้ลูกค้าเข้าใจตรงกับที่ร้านมี ทำความเข้าใจกับความต้องการพิเศษในอาหารแต่ละจานของลูกค้า สามารถจัดสรรรายการอาหารที่สั่งควรจะสมดุล (มีน้ำผัก แกง) ประเมินความเหมาะสมของรายการอาหารให้ลูกค้าแต่ละประเภทเพื่อสร้างความพึงพอใจกับลูกค้า

### คำอธิบายรายวิชา

การวิเคราะห์ความเหมาะสมของอาหารต่อโต๊ะ ขนาด ปริมาณและลักษณะของอาหารแต่ละเมนู การจัดสรรรายการอาหารที่สมดุลสำหรับการรับประทาน การประเมินความเหมาะสมของรายการอาหาร การสื่อสารและพูดคุย

0923330408 **ชี้แจงรายละเอียดอาหาร** (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถจดจำชื่ออาหารทุกรายการที่มีและอธิบายรายละเอียด รสชาติ ส่วนผสม กลิ่น รูปลักษณ์ความแตกต่างของอาหารชนิดที่ใกล้เคียงกัน จุดเด่นของรายการและสรรพคุณอาหารทุกรายการและสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจ สามารถนำเสนอรายการอาหารทดแทน ดูแลการบริการให้สอดคล้องกับพฤติกรรมกรรับประทานของแต่ละประเภทลูกค้า

### คำอธิบายรายวิชา

การอธิบายรายละเอียดของรายการอาหารที่ขึ้นชื่อของร้าน ส่วนผสม และรสชาติของอาหารแต่ละเมนู พฤติกรรมกรรับประทานอาหารของทุกเชื้อชาติ ฐูวธีการและขั้นตอนการปรุงอาหารทุกชนิด การอธิบายและสื่อความหมายเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้อง มาตรฐานการบริการลูกค้า

- 0923330409      รับคำสั่งและอธิบายข้อมูลอาหาร      (1 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถอธิบายขนาดของอาหารเพื่อให้ลูกค้าเข้าใจตรงกับที่ร้านมี ทำความเข้าใจกับความต้องการพิเศษในอาหารแต่ละจานของลูกค้า สามารถจัดสรรรายการอาหารที่สั่งควรจะสมดุล (มีน้ำ ผัก แกลง) ประเมินความเหมาะสมของรายการอาหารให้ลูกค้าแต่ละประเภทเพื่อสร้างความพึงพอใจกับลูกค้า  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ชื่อย่อของอาหารที่ร้านใช้เรียก วิธีปฏิบัติการสั่งอาหารให้ห้องครัว เทคนิคการอธิบายเงื่อนไขการสั่งอาหาร ทักษะด้านการสื่อสารและสั่งการ
- 0923330410      ควบคุมดูแลพนักงานบริการ      (2 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถดูแลควบคุมพนักงานให้ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับและข้อปฏิบัติสำหรับพนักงานบริการ พฤติกรรมการทำงานของพนักงาน สามารถตรวจสอบและดูแลพนักงานให้จัดเก็บอุปกรณ์ ดูแลพื้นที่ให้มีสภาพที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล สามารถปกครองบังคับบัญชาและประเมินการทำงานของลูกน้องได้ถูกต้องเที่ยงธรรม  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ข้อปฏิบัติสำหรับพนักงานบริการ ระเบียบข้อบังคับบริษัท เทคนิคการเป็นหัวหน้า ศิลปะการปกครองบังคับบัญชา เทคนิคการตำหนิและแจ้งเตือน
- 0923330411      พัฒนาและสอนงาน      (3 : 1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 ความพยายามที่จะแสวงหาโอกาสในการพัฒนาความรู้ และทักษะในการทำงานในปัจจุบัน และการพัฒนาศักยภาพในการทำงานต่อไปในอนาคตให้กับลูกน้องและของตนเอง  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 เทคนิคการสอนงาน การถ่ายทอดและนำเสนอ การสังเกตพฤติกรรมและการสนองต่อการสอน การวิเคราะห์ความจำเป็นของการสอน การประเมินผลจากการเรียนรู้และพัฒนาความสามารถ การกำหนดเป้าหมายระยะสั้นและระยะยาว และวิธีการที่จะนำไปสู่เป้าหมายของตนเองได้ การยอมรับความแตกต่างในด้านความรู้และความสามารถของผู้อื่น การวิเคราะห์จุดแข็งและจุดอ่อนที่จำเป็นต้องพัฒนาของสมาชิกในทีม
- 0923330412      ภาวะผู้นำ      (6 : 0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจในแนวความคิดของการเป็นหัวหน้างาน รวมถึงความรู้พื้นฐานด้านต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการบริหารงาน และการบริหารคน ทักษะเป็นผู้บังคับบัญชาที่ดี สามารถปฏิบัติหน้าที่ในการบังคับบัญชาได้อย่างมีคุณภาพ มีประสิทธิภาพ มีภาวะผู้นำที่สมบูรณ์แบบมีวิธีการที่จะสร้างแรงจูงใจ เพื่อกระตุ้นให้พนักงานทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

### คำอธิบายรายวิชา

บทบาทหน้าที่ของหัวหน้างานยุคใหม่ การสร้างภาวะผู้นำ ทักษะที่จำเป็นสำหรับการเป็นหัวหน้า การสื่อสารกับการทำงาน การสั่งงานและมอบหมายงาน การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ของหัวหน้างาน การปกครองบังคับบัญชา การจูงใจในการทำงาน การแก้ปัญหาและการตัดสินใจในงาน การแก้ปัญหาความขัดแย้ง การสร้างความฉลาดทางอารมณ์

### ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับ

#### ครัวไทยสู่ครัวโลก

ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยะวงศ์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิทวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน

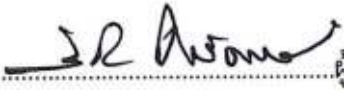
#### คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน


นางสาวชุตติมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลิ่ง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางชจี	รอดบุญฤทธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิขวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

#### ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร  
 (นางจริยาพร สุวรรณมงคล)  
 ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
 (นายวิชัย คงรัตนชาติ)  
 รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
 (หม่อมหลวงปทุมทริก สมิตี)  
 อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา พนักงานบริการห้องอาหาร  
(Waitor)  
รหัสหลักสูตร 0920017330247  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการบริการห้องอาหาร โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน

1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหารมีความปลอดภัย

1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน

1.4 การปฏิบัติงาน จัดโต๊ะอาหารและสถานที่ห้องอาหาร การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร การรับคำสั่งอาหารจากลูกค้า บริหารเสิร์ฟและอำนวยความสะดวกในการรับประทานอาหารและสร้างความประทับใจให้เกิดขึ้นแก่ลูกค้า

1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 42 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป

3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี

3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านงานบริการห้องอาหาร ไม่จำกัดอายุงาน

3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานบริการห้องอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานบริการห้องอาหาร

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร วพร. พนักงานบริการห้องอาหาร

## 5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	6
0923330402	ความปลอดภัยในการทำงาน	6	0
0923330403	จัดโต๊ะบริการลูกค้า	1	1
0923330404	จัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร	2	1
0923330405	พับผ้าเช็ดมือและผ้ากันเปื้อน	1	1
0923330406	จัด Station	1	1
0923330407	ต้อนรับและให้ข้อมูลอาหาร	1	1
0923330408	รับ Order อาหาร	1	1
0923330409	จัดอุปกรณ์การรับประทานตามเมนูอาหาร	1	1
0923330410	สำเสียงอาหารด้วยถาดเสิร์ฟอาหาร	1	1
0923330411	เสิร์ฟอาหาร	2	1
0923330412	บริการเครื่องดื่ม	1	1
0923330413	บริการขณะรับประทานอาหาร	1	1
0923330414	ถอนอาหารจากโต๊ะ	1	1
0923330415	เก็บเงินค่าอาหาร	1	1
0923330416	รักษามารยาทและมาตรฐานการบริการลูกค้า	1	0
0923330417	จิตสำนึกด้านการบริการ	1	0
รวม		23	19
รวมทั้งสิ้น		42	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330401 กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน

(0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพ และการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัว เข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและ จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสິงแวดล้อมในสถานประกอบการ

0923330402 ความปลอดภัยในการทำงาน (6 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัย ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้อันจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุ จากการทำงาน

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความ สูญเสีย ของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการ ปลอดภัย ในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น

0923330403 จัดโต๊ะบริการลูกค้า (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถปูผ้าปูโต๊ะไม่มีรอยเปื้อนหรือขาดหรือยับยู่ยี่ ในตำแหน่งที่สมดุล สามารถ จัดโต๊ะได้ห่างกันพอที่จะมีช่องว่างสำหรับการเข้าออกที่สะดวกไม่อึดอัด สะอาดสวยงาม จัดวางเครื่องมือ เครื่องใช้ในการรับประทานอย่างครบถ้วน จัดการพื้นห้องอาหารสะอาด โต๊ะ เก้าอี้สะอาดเรียบร้อย ไม่มีฝุ่น หรือสิ่งสกปรก

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการปูผ้าปูโต๊ะ ลักษณะของการปูโต๊ะและจัดโต๊ะที่ดี รูปแบบและวิธีการเรียงและ วางโต๊ะเก้าอี้ ระยะเวลามาตรฐานความกว้างของช่องว่างระหว่างโต๊ะแต่ละรูปแบบ มาตรฐานการจัดโต๊ะ จำนวนโต๊ะ รูปแบบการจัด สุขอนามัยสถานที่ห้องอาหาร

0923330404 จัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร (2 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถจัดวางอุปกรณ์การรับประทานอาหาร เป็นระเบียบตามตำแหน่งบนโต๊ะอาหาร สะดวกต่อการหยิบใช้ ทำความสะอาดจาน ถ้วย ชาม ช้อน แก้วน้ำ ได้สะอาดและแห้งไม่มีคราบ สามารถ กำหนดรายการอุปกรณ์ที่ต้องเตรียม จำนวนที่ต้องเตรียมเพื่อความพร้อมของการบริการ

### คำอธิบายรายวิชา

สามารถจัดวางอุปกรณ์การรับประทานอาหาร และตำแหน่งการวาง สามารถทำ ความสะอาดจาน ถ้วย ชาม ช้อน แก้วน้ำ ได้สะอาดและแห้งไม่มีคราบ และจัดวางอย่างเป็นระเบียบ ตามตำแหน่งบนโต๊ะอาหารให้พร้อมใช้งาน สามารถทำความสะอาดและจัดวางอุปกรณ์การดัก การหยิบ ภาชนะอาหาร แก้วเครื่องดื่ม เครื่องปรุง อย่างเป็นระเบียบบนโต๊ะอาหารให้พร้อมใช้งาน สามารถจัดเตรียม และจัดวางเครื่องเคียงในการรับประทานอาหารได้แก่ น้ำตาล ครีม มะนาว เหยือกน้ำแข็ง และเครื่องปรุงรส

และจัดวางเครื่องเคียงในการรับประทานอาหารได้แก่ น้ำตาล คริม มะนาว เทียนน้ำแข็ง และเครื่องปรุงรส ขวดเกลือ พริกไทย โถน้ำตาล และที่เชียบูหรี ได้ครบและเป็นระเบียบถูกต้องตำแหน่งการวาง สามารถจัดวาง เครื่องมือการรับประทานอาหารได้ตามมาตรฐานการจัดตำแหน่ง

- 0923330405    **พับผ้าเช็ดมือและผ้ากันเปื้อน** (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถพับผ้าห่อซ้อนได้ถูกต้องตามวิธีพับผ้าห่อ สามารถพับผ้าเช็ดมือได้ตามแบบที่กำหนดและรูปแบบใหม่ สามารถคิดค้นรูปแบบการพับแบบใหม่  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 วิธีการห่อผ้า วิธีการพับผ้ากันเปื้อน รูปแบบพื้นฐานของการพับผ้ากันเปื้อนและการห่อผ้า
- 0923330406    **จัด Station** (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องปรุง ขวดซอส เติมเกลือ พริกไทย และตรวจของ ไม่หมดอายุ เตรียมอุปกรณ์เฉพาะ สำหรับอาหารแต่ละประเภท จัดเรียงจาน ขามบนชั้นสเตชันอย่างเป็นระเบียบและมีจำนวนต่อแถวตามที่กำหนด จัดหมวดหมู่ของงาน ขามให้หยิบใช้งานได้สะดวก สามารถเตรียมอุปกรณ์ แก้วเครื่องดื่มเพียงพอรวดเร็ว สะดวกต่อการใช้งาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ชนิดของอุปกรณ์และเครื่องมือการรับประทานได้ถูกต้องตามประเภทอาหาร วิธีการเก็บและวางซ้อนซูป ซ่อม มีด ตะเกียบ การคัดแยกและการวางตามช่องบรรจุ วิธีการทำความสะอาด ซ้อน มีด ส้อมโดยการแช่น้ำร้อน เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ การเตรียมอุปกรณ์เฉพาะ สำหรับอาหารแต่ละประเภท เช่น เตรียมถ้วยแบ่ง ซ้อนกลาง การทำความสะอาดและดูแล Station
- 0923330407    **ต้อนรับและให้ข้อมูลอาหาร** (1 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถเสนอเมนูหลักของร้าน ให้ข้อมูลความช้า ความเร็วของอาหารแต่ละรายการ ข้อมูลปริมาณอาหารแต่ละจานเหมาะกับจำนวนลูกค้าหรือไม่ แนะนำลักษณะอาหาร ส่วนผสมอาหาร อาหารที่ควรเข้าชุดของการรับประทาน วิธีการรับประทานและลักษณะความแตกต่างของอาหาร แต่ละอย่าง สรรพคุณอาหาร สามารถจัดหาที่นั่งให้แขกได้ทุกลักษณะ  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ขั้นตอนการบริการลูกค้า วิธีการจัดหาที่นั่งให้แขกได้ทุกประเภทของแขก การ Present อาหารที่เน้นของร้าน เทคนิคการนำเสนอรายการอาหารให้ลูกค้า การเรียนรู้รายการอาหาร ลักษณะรูปร่างหน้าตาอาหาร ส่วนผสมเครื่องปรุง และสรรพคุณอาหารแต่ละจาน การประเมิน พฤติกรรมของแขกและบริการได้ตามแต่ละประเภทของแขกได้ รู้ฤดูกาลของผัก ของใช้ในแต่ละฤดู เพื่อบอกสรรพคุณหรือคุณภาพของอาหารแต่ละอย่าง มารยาทการให้บริการต้อนรับ

- 0923330408    **รับ Order อาหาร** (1 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถรับคำสั่งรายการอาหารครบ ระบุจำนวนชัดเจน จัดความต้องการพิเศษของลูกค้า ประเมินขนาดอาหารที่เหมาะสมกับจำนวนลูกค้า วิเคราะห์ความสมดุลของประเภทอาหาร สามารถระบุ รายการที่ลูกค้าเน้นหรือข้อพิเศษ สรุปและจดยรายการอาหารได้ตรงกับความต้องการของลูกค้า  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 มารยาทและวิธีการรับ ทวน order แก่ลูกค้า การกระตุ้นให้ลูกค้าสั่งอาหารอย่าง เรียบเนียน การประเมินความเหมาะสมและสมดุลของอาหาร
- 0923330409    **จัดอุปกรณ์การรับประทานตามเมนูอาหาร** (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถเตรียมอุปกรณ์การรับประทานที่สอดคล้องกับประเภทอาหาร สามารถ กำหนดปริมาณการเสิร์ฟน้ำจิ้มปริมาณต่อด้วย สามารถเสิร์ฟน้ำจิ้มได้ตรงกับประเภทน้ำจิ้มและ เครื่องปรุงที่ใช้กับประเภทอาหาร ตรวจสอบและเตรียม ขอสพริก เครื่องปรุง ให้เพียงพอต่อการ ให้บริการ จัดเตรียมอุปกรณ์การรับประทานบนโต๊ะอาหารให้แขกได้ถูกชนิด ถูกวิธีการรับประทาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 การใช้อุปกรณ์ประกอบการรับประทานเช่น น้ำพริก ใช้ช้อนกลางเล็ก จิกไม้ เห็นหอมอบซีอิ้ว ไก่แซ่เหล้า กุ้งอบวุ้นเส้น การใช้เครื่องปรุงรส สำหรับอาหารแต่ละชนิด มาตรฐาน การกำหนดปริมาณการใช้น้ำจิ้ม เครื่องเคียงสำหรับปริมาณของแขกแต่ละขนาด วิธีการบริการน้ำจิ้มและ เครื่องประกอบการรับประทาน เครื่องปรุง
- 0923330410    **ลำเลียงอาหารด้วยถาดเสิร์ฟอาหาร** (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถนำส่งอาหารด้วยการใช้ถาดรองอาหาร ถือถาดที่บรรจุอุปกรณ์และภาชนะ ขนาดใหญ่และร้อน ปฏิบัติได้ตามข้อระวังเมื่อวางถาด สามารถจัดเรียงอาหารบนถาดเพื่อลำเลียงส่งให้ แขกได้ถูกต้อง  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 วิธีปฏิบัติการถือถาดรองอาหาร การจัดเรียงอาหารบนถาดรองอาหาร การขนส่ง อาหารด้วยถาดรองอาหาร ข้อระวังในการส่งอาหารด้วยถาดรองอาหาร เทคนิคการยกอาหารบนถาด อาหาร เทคนิคการเก็บและการเคลื่อนย้ายอุปกรณ์การรับประทานอาหาร
- 0923330411    **เสิร์ฟอาหาร** (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถเสิร์ฟอาหารได้ตามวิธีการเสิร์ฟอาหาร การวาง การเข้าหาแขก ไม่ให้เกิด เสียงดังขณะที่เสิร์ฟ และระมัดระวังเครื่องมือทุกชนิดไม่ให้หล่น สามารถเสิร์ฟจานร้อน โดยให้ใช้ ช้อนส้อมคีบวางตรงหน้าแขก ปฏิบัติได้ถูกต้องตามมารยาทการเสิร์ฟ

**คำอธิบายรายวิชา**

วิธีการปฏิบัติขณะที่เข้าไปเสิร์ฟอาหาร วิธีการตั้งข้าวเสิร์ฟ ลำดับการเสิร์ฟอาหาร แต่ละชนิด ตำแหน่งทิศทางและตำแหน่งการเข้าเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทและข้อห้ามในการเสิร์ฟ การห้ามใช้มือจับอาหาร หลักสุขอนามัยและโภชนาการของการใช้อุปกรณ์การรับประทานอาหาร เทคนิคการเสิร์ฟอาหารและของหวานให้บริการลูกค้า

0923330412    **บริการเครื่องดื่ม** (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถเติมเครื่องดื่มหมดได้ในปริมาณมาตรฐานที่กำหนด เติมเบียร์ให้มีฟองเบียร์ 2 ซม. จากขอบแก้ว ปฏิบัติได้ตามมารยาทและทิศทางการเสิร์ฟเครื่องดื่มและมาตรฐานการถือแก้วและการเสิร์ฟ ควบคุมให้มีการรินน้ำเย็นให้เต็มแก้วอยู่เสมอ

**คำอธิบายรายวิชา**

วิธีการเสิร์ฟเครื่องดื่ม ของหวาน วิธีการถือเหยือกขณะเติมเครื่องดื่ม มาตรฐานปริมาณการเติมเครื่องดื่ม การกำหนดระดับความสูงของเครื่องดื่มต่อแก้ว วิธีรินเบียร์ให้มีปริมาณฟองอากาศได้ตามที่ต้องการ

0923330413    **บริการขณะรับประทานอาหาร** (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถดูความสะอาดบริเวณโต๊ะภายหลังจากการรับประทานอาหารคว่ำ ปฏิบัติงานตามขั้นตอนเมื่อแขกแสดงว่ารับประทานหลักเสร็จแล้ว สามารถยืนในตำแหน่งการยืนรอบบริการแขกในตำแหน่งที่เห็นแขกได้ทั่วถึงและเตรียมพร้อมที่จะบริการให้ทันทั่วทั้งที่ ไม่หันหลังให้แขกเป็นอันขาด มีมารยาทและการปฏิบัติตนในขณะบริการแขก

**คำอธิบายรายวิชา**

การยืนและการคอยบริการระหว่างรับประทานอาหาร การดูแลความสะอาดบริเวณโต๊ะภายหลังจากการรับประทานอาหารคว่ำ มารยาทและการปฏิบัติตนในขณะบริการแขก วิธีปฏิบัติกรณีแขกเนื่องจากอุบัติเหตุ ต้องเปลี่ยนใหม่ วิธีการเปลี่ยนผ้าปูโต๊ะ เทคนิคปฏิบัติการต่อลูกค้าแต่ละประเภท

0923330414    **ถอนอาหารจากโต๊ะ** (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถปฏิบัติการถอนแก้วได้ตามหลักการเข้าหาแขก ถอนจานและเครื่องมือที่ใช้แล้วออกได้อย่างถูกต้องตามวิธีปฏิบัติ สามารถเก็บโต๊ะให้สะอาด เรียบร้อยก่อนนำของหวานมาเสิร์ฟ ปฏิบัติตามหลักข้อห้ามของการถอนอุปกรณ์การรับประทานอาหาร

**คำอธิบายรายวิชา**

ขั้นตอนวิธีการถอนอาหารและอุปกรณ์การรับประทาน ข้อห้ามในการถอนอาหารและอุปกรณ์ วิธีปฏิบัติการเก็บภาชนะและอุปกรณ์ก่อนเสิร์ฟของหวานหรือกาแฟ เทคนิคการปฏิบัติเกี่ยวกับการถอนอาหาร เทคนิคการเก็บโต๊ะเพื่อเตรียมของหวานหรือผลไม้

- 0923330415    เก็บเงินค่าอาหาร    (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถปฏิบัติงานการเก็บเงินกรณี เงินสด บัตรเครดิต บัตรสมาชิก ตรวจสอบดู  
 ของตกค้าง หรือส่งที่ต้องส่งคืนให้ลูกค้าได้ ตรวจสอบเช็คความถูกต้องของรายการอาหาร สามารถจํารายการ  
 อาหารที่ลูกค้าสั่งหรือ เพื่อตามและคิดเงินให้ถูกต้อง สามารถตัดสินใจในเรื่องของส่วนลด อาหารไม่ครบ  
 อาหารไม่ได้ตามสั่ง ได้รสชาติอาหารไม่ตรง  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ขั้นตอนและวิธีปฏิบัติการเก็บเงิน การทอนเงินให้ลูกค้า กฎเกณฑ์การให้ส่วนลดลูกค้า
- 0923330416    รักษามารยาทและมาตรฐานการบริการลูกค้า    (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถปฏิบัติได้ถูกต้องตามวิธีการวางตัว บุคลิกท่าทางและมารยาทของ  
 พนักงานบริการ การวางตนได้ถูกต้องตามหลักปฏิบัติตนเมื่อได้รับคำต่อว่าหรือชมเชย การดำเนิน  
 เกี่ยวกับอาหาร การบริการ สามารถให้บริการในสถานการณ์ต่าง ๆ ทั้งปกติและไม่ปกติ ให้บริการต่อ  
 ผู้พิการผู้ป่วยกะทันหัน คนเมาสุราอย่างถูกวิธี  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ข้อกำหนดการปฏิบัติตนของพนักงานเสิร์ฟ วิธีการวางตัว บุคลิกและท่าทางของ  
 พนักงานเสิร์ฟ มารยาทและจรรยาของพนักงานเสิร์ฟ การปฏิบัติต่อลูกค้าในกรณีต่าง ๆ ผู้พิการ ผู้ป่วย  
 กะทันหัน คนเมาสุรา พฤติกรรมการรับประทานอาหารของแต่ละเชื้อชาติ
- 0923330417    จิตสำนึกด้านการบริการ    (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 ความเข้าใจในความต้องการและความคาดหวังของลูกค้า (ทั้งภายในและภายนอก)  
 และการแสดงกิริยา น้ำเสียง ท่าทาง และพฤติกรรมได้อย่างเหมาะสมเพื่อให้ลูกค้าพึงพอใจและ  
 ประทับใจ  
 คำอธิบายรายวิชา  
 การพัฒนาความพร้อมและความเต็มใจในการให้บริการแก่ลูกค้าก่อนเสมอ กิริยาท่าทาง  
 และน้ำเสียงเมื่อลูกค้าซักถามข้อมูลอยู่บ่อยครั้ง การรับฟังข้อร้องเรียน จากลูกค้าโดยไม่แสดงกิริยา  
 ท่าทาง หรือน้ำเสียงที่ไม่พอใจ เทคนิคและคำพูดในการสร้างความคุ้นเคยและความไว้วางใจจากลูกค้า  
 เทคนิคและวิธีการให้บริการลูกค้าที่หลากหลายลักษณะได้ วิธีการในการปรับปรุงขั้นตอนการให้บริการ  
 แก่ลูกค้าของตนอยู่เสมอ

### ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับครัว

#### ไทยสู่ครัวโลก


ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยะวงศ์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิทวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน


#### คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน


นางสาวชุติมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลัง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางชจี	รอดบุญฤทธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัฒน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

#### ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)  
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายวิชัย คงรัตนชาติ)  
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(หม่อมหลวงปวงชกริก สมิตี)  
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม(บาร์เทนเดอร์)**  
**(Bartender)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330248**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการงานบริการเครื่องดื่ม โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหารมีความปลอดภัย
- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงาน การบริการเครื่องดื่มทั้งประเภทน้ำผลไม้ น้ำผลไม้ปั่นทุกลักษณะ การทำกาแฟ การผสมเหล้าผสม (ค็อกเทล) การดูแลเครื่องมือการทำกาแฟและเครื่องปั่นน้ำผลไม้ การให้บริการลูกค้า
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 96 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 เป็นผู้มียอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (บาร์เทนเดอร์)  
 ชื่อย่อ : วพร. พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (บาร์เทนเดอร์)  
 ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร  
 วพร. พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม(บาร์เทนเดอร์)



### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสีย ของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัย ในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น

0923330403 เช็คสต็อกเครื่องตี๋ม (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถเช็คสต็อกของและตัดสต็อกได้ถูกต้องทุกรายการทุกวัน บันทึกรายการสินค้าคงเหลือในสมุดบัญชี และกำหนดรายการที่ต้องสั่งเพิ่ม เมื่อสินค้ามาส่งทำการตรวจนับ สามารถจัดเรียงอุปกรณ์การตี๋ม จัดเรียงเครื่องตี๋มเหล่า เบียร์ ได้เป็นระเบียบสวยงาม

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการวัดปริมาณของเหล่าที่เหลือ มาตรฐานปริมาณ Minimum ของสินค้าทุกรายการ สินค้าที่ดูแล เหล่าแต่ละชนิดรายยี่ห้อ เบียร์แต่ละยี่ห้อ ประเภทและลักษณะของอุปกรณ์ภาชนะบรรจุของงานเครื่องตี๋ม ขั้นตอนการปฏิบัติงานเช็คสต็อกเครื่องตี๋ม

0923330404 ดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องตี๋มและเครื่องทำกาแฟ (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟ ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้เพื่อให้ได้เครื่องตี๋มที่สะอาด ปฏิบัติตามข้อควรระวังและป้องกันอันตรายจากการใช้เครื่องทำกาแฟ

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการทำความสะอาดเครื่องทำกาแฟ การใช้งานเครื่องทำกาแฟ วิธีการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟ ข้อควรระวังไม่ให้เกิดอันตรายจากการใช้เครื่องทำกาแฟ

0923330405 จัดระเบียบอุปกรณ์บาร์เครื่องตี๋ม (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างเหยือก แก้ว ภาชนะเครื่องตี๋ม จัดวางและเรียงภาชนะบรรจุเครื่องตี๋ม ปฏิบัติตามข้อระวังในการล้างแก้วเครื่องตี๋ม ระวังเครื่องดื่มได้ว่าแก้วชนิดใดต้องใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ และสามารถกำจัดคราบที่ติดตามแก้ว

### คำอธิบายรายวิชา

ประเภทและอุปกรณ์การบรรจุเครื่องตี๋ม วิธีการล้างเหยือก ข้อระวังในการล้างแก้วเครื่องตี๋ม เทคนิคการทำให้ภาชนะแห้ง เทคนิคการกำจัดคราบบนแก้วหรือถ้วยดินเผา

- 0923330406 **ผสมน้ำผลไม้ปั่น** (12 : 12)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถจัดเตรียมผลไม้เพื่อทำน้ำผลไม้ได้ สามารถผสมน้ำตาลสูตรและเมนูที่กำหนด สามารถปั่นและทำน้ำผลไม้ปั่นได้คุณภาพและรสชาติตามมาตรฐาน ตกแตงน้ำผลไม้ที่ได้จากการปั่นหรือคั้นให้สวยงามน่าดื่ม สามารถคิดค้นสูตรการคั้นน้ำผลไม้เพิ่มจากเมนูที่มีอยู่
- คำอธิบายรายวิชา**  
 ประโยชน์และ เทคนิคการเลือกผลไม้ที่สดใหม่ วิธีการเตรียมผลไม้เพื่อทำน้ำผลไม้และน้ำปั่น วิธีการปั่นน้ำผลไม้ และขั้นตอนการปั่นน้ำผลไม้ทุกชนิดที่มีในเมนู ทั้งแบบมีกส์ผลไม้ให้เข้ากันแบบเตี้ยวน้ำผลไม้ปั่น นมสด และแบบสมูทตี้ สมูทตี้โยเกิร์ต สมูทตี้ดีไลท์ แบบอิตาเลียนโซดา เทคนิคการทำน้ำมะนาวหวาน วิธีคั้นมะนาวไม่ให้มีรสขมและการเก็บรักษามะนาว วิธีการตกแตงสมูทตี้ เครื่องดื่มแต่ละแก้วให้ดูสวยงามเพิ่มมูลค่า เทคนิคการเพิ่มความกลมกล่อมให้กับน้ำผลไม้ปั่น เทคนิคการผสมน้ำผลไม้ได้ดี ได้แก่ กลิ่นได้ รสชาติของน้ำผลไม้ตามชนิด หวานตามความชอบ สีถ้าแต่งไม่ต้องสีสดของผลไม้ทำให้น่าดื่ม วิธีการเลือกใช้ไซรี่ยี่ห้อต่างๆที่เหมาะสมทั้งประเภทและราคา วิธีการทำน้ำเชื่อมแบบเข้มข้นและวิธีเก็บรักษา อธิบายวิธีการใช้เครื่องปั่นน้ำผลไม้และการบำรุงรักษา บอกลสูตรผสมน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ปั่นทุกชนิด อธิบายเกณฑ์การประเมินน้ำผลไม้ที่ดี มีคุณภาพ
- 0923330407 **ทำกาแฟ** (12 : 12)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถใช้เครื่องทำกาแฟสดได้ทุกชนิดตามเมนูที่กำหนด รู้เกณฑ์การตัดสินกาแฟซึ่งมีคุณภาพ รสชาติดีอร่อย มีเทคนิคการทำกาแฟได้ความหวานตามที่ลูกค้าต้องการได้ สีต้องมีครีมน้อยมาก กลิ่นต้องหอมกลิ่นเมล็ดกาแฟ
- คำอธิบายรายวิชา**  
 ชื่อ ประเภท และความแตกต่างของกาแฟแต่ละประเภท ขั้นตอนการทำกาแฟ (Barista) และการทำฟองนม การแต่งหน้ากาแฟคาปูชิโน่ วิธีการใช้เครื่องทำกาแฟ (Barista) เกณฑ์การตัดสินกาแฟซึ่งมีคุณภาพ รสชาติดีอร่อย เทคนิคการทำกาแฟและศิลปะการทำกาแฟ (Barista) สุขาภิบาล การดูแลรักษา และการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟ สูตรและวิธีการทำกาแฟ เอสเพรสโซ่ ริสเทรโต เอสเพรสโซ่ ลังโก้ ดับเบิลเอสเพรสโซ่ เอสเพรสโซ่ มัคคิอาโต้ เอสเพรสโซ่ คอน ปันยา อเมริกาโน่ คาปูชิโน่ คาเฟลาเต้ คาเฟมอคค่า กาแฟเย็น คาเฟลาเต้เย็น คาปูชิโน่เย็น มอคค่าเย็น คาเฟ่ชาตีราโต้ อีฟโฟกาโต้ คาเฟ่ เฟรปปี้
- 0923330408 **ทำฟองนม** (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถทำฟองนมเป็นรูปทรงต่าง ๆ ตามมาตรฐาน และสามารถทำฟองนมที่นอกเหนือจากมาตรฐานโดยไม่จำเป็นต้องอาศัยไม้วาทีเครื่อง
- คำอธิบายรายวิชา**  
 วิธีการทำฟองนมด้วยเครื่องทำกาแฟ วิธีการใช้นมสดทำเป็นครีมรูปทรงต่างๆ เทคนิคการทำฟองนมแต่ละรูปแบบที่ต้องการ

- 0923330409 ผสมค็อกเทล (1 : 2)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 รู้หลักพื้นฐานของสูตรและส่วนผสมเครื่องดื่ม 5 รายการ ประเภทของเหล้าที่ใช้ผสม ทั้ง 3 กลุ่ม ประเภทน้ำเชื่อม คุณสมบัติของเหล้าแต่ละชนิดที่สามารถผสมเข้ากันได้ สามารถผสม ค็อกเทลมาตรฐาน 7 รายการรวมทั้งเหล้าปั่น (บลูชาวาย เหล้าเผาผสมกาแฟ (ไอริสคอฟฟี) และเทคนิค การทำขอบของเครื่องดื่มมากริต้า การทำขอบด้วยเกลือ การเช็กและข้อห้ามการเช็กเหล้าผสม
- คำอธิบายรายวิชา  
 ประเภทเหล้าและเครื่องดื่มที่ทำเหล้าผสม คุณสมบัติของเหล้าแต่ละชนิด และ ข้อจำกัดของเหล้าที่ใช้ผสมระหว่างกัน ประเภทของน้ำเชื่อม 2 ลักษณะ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ใน บาร์ และเครื่องแก้วประเภทต่างๆ หลักการผสมเหล้าค็อกเทล ขั้นตอนและข้อห้ามการผสมเหล้าผสม เมื่อมีการใช้โชตา วิธีผสมเครื่องดื่มค็อกเทลสูตรต่างๆ เทคนิคการเช็ก (เขย่า) และเหตุผลที่ต้องใช้เครื่องเช็ก ว่าต้องแรงและเร็ว จนเกิดเกร็ดน้ำแข็งในเวลาเร็วที่สุด เทคนิคการทำขอบของเครื่องดื่มมากริต้า การทำขอบด้วยเกลือ เทคนิคการตกแต่งแก้วเครื่องดื่มค็อกเทลให้สวยงาม
- 0923330410 รักษามารยาทและมาตรฐานการบริการลูกค้า (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถปฏิบัติได้ถูกต้องตามวิธีการวางตัว บุคลิกและท่าทางและมารยาทของ พนักงานบริการ การวางตนได้ถูกต้องตามหลักปฏิบัติตนเมื่อได้รับคำต่อว่าหรือชมเชย การดำเนิน ีเกี่ยวกับอาหาร การบริการ สามารถให้บริการในสถานการณ์ต่าง ๆ ทั้งปกติและไม่ปกติ ให้บริการต่อ ผู้พิการผู้ป่วยกะทันหัน คนเมาสุราอย่างถูกวิธี
- คำอธิบายรายวิชา  
 ข้อกำหนดการปฏิบัติตนของพนักงานเสิร์ฟ วิธีการวางตัว บุคลิกและท่าทางของ พนักงานเสิร์ฟ มารยาทและจรรยาของพนักงานเสิร์ฟ การปฏิบัติต่อลูกค้าในกรณีต่าง ๆ ผู้พิการ ผู้ป่วย กะทันหัน คนเมาสุรา พฤติกรรมการรับประทานอาหารของแต่ละเชื้อชาติ
- 0923330411 พัฒนาคำรับเครื่องดื่มผสม (18 : 6)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถพัฒนาคำรับเครื่องดื่มใหม่ให้สอดคล้องกับความต้องการ การเขียนสูตร เครื่องดื่ม ส่วนผสมและปริมาณของวัตถุดิบแต่ละชนิด คำนวณต้นทุนมาตรฐานตั้งชื่อได้ตามหลักการตั้ง ชื่อคำรับเครื่องดื่ม เขียนวิธีการปรุงเครื่องดื่ม คุณสมบัติ สรรพคุณ กำหนดราคาขายของเมนูใหม่ Present เครื่องดื่มให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริหาร สอนและฝึกให้พนักงานสามารถผสมเครื่องดื่มตามเมนู ใหม่
- คำอธิบายรายวิชา  
 ประเภทของเครื่องปรุงและสูตรต่างๆ องค์ประกอบของมาตรฐานสูตรเครื่องดื่ม ชื่อของเครื่องดื่ม การเขียนสูตรเครื่องดื่มและการคิดค้นเมนูใหม่ ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม (English for Thai Chef) ภาษาอังกฤษเพื่อการผสมเครื่องดื่ม เกี่ยวกับศัพท์ทางเครื่องดื่มไทย วิธีการ ผสมเครื่องดื่มทุกชนิด วัฒนธรรมนานาชาติ (Cross Cultural Studies) จิตวิทยา (Psychology)

ความต้องการของลูกค้า การวางแผนเมนูเครื่องดื่ม พฤติกรรมของชาวต่างชาติจากประเทศต่างๆ เพื่อที่จะนำความรู้ต่างๆ ไปประยุกต์ใช้กับงานเครื่องดื่ม หลักโภชนาการด้านเครื่องดื่ม (Nutrition) ความคิดสร้างสรรค์ ความรอบรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและคุณสมบัติ สรรพคุณ ประมวลเป็นเครื่องดื่มใหม่ ขั้นตอนและวิธีการพัฒนาตำรับเครื่องดื่ม

### ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับ

#### ครัวไทยสู่ครัวโลก


ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยะวงศ์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิหวัศ	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน

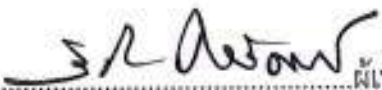
#### คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุติมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชวลิตัง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางชจี	รอดบุญฤทธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

#### ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร  
 (นางจริยาพร สุวรรณมงคล)  
 ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
 (นายวิชัย คงรัตนชาติ)  
 รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
 (หม่อมหลวงปุ่นทริก สมิตี)  
 อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา พนักงานแคชเชียร์ห้องอาหาร**  
**(Cashier)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330249**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการงาน แคชเชียร์ห้องอาหาร โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน

1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร มีความปลอดภัย

1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน

1.4 การปฏิบัติงาน การบันทึกรายการอาหารในโปรแกรมหน้าร้านอาหาร เก็บเงินทั้งกรณีที่เป็นเงินสดและบัตรเครดิต รวบรวมเงินสดและเอกสารการเก็บเงินส่งให้กับผู้บริหารและเจ้าหน้าที่บัญชี จัดทำเอกสารรายงานทางบัญชี และเช็คสต็อกสินค้าหน้าร้านที่รับผิดชอบ

1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 30 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป

3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี

3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านงานแคชเชียร์ห้องอาหารไม่จำกัดอายุงาน

3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานแคชเชียร์ห้องอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานแคชเชียร์ห้องอาหาร

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร  
 วพร. พนักงานแคชเชียร์ห้องอาหาร

## 5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	6
0923330402	ความปลอดภัยในการทำงาน	6	0
0923330403	บันทึกรายการใบ Order	1	1
0923330404	ใช้งานโปรแกรมคอมพิวเตอร์	1	1
0923330405	เก็บเงิน กรณีชำระเป็นเงินสด	1	1
0923330406	เก็บเงิน กรณีบัตรเครดิต	1	1
0923330407	จัดเก็บตัวเงินสด	1	1
0923330408	ทำเอกสารและบัญชี	1	1
0923330409	แจ้งรายการประจำวัน	1	1
0923330410	ตรวจสอบสต็อกสินค้า	1	1
0923330411	ความละเอียดรอบคอบ	1	0
0923330412	ความซื่อสัตย์ สุจริต	1	0
รวม		16	14
รวมทั้งสิ้น		30	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330401      กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน      (0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม ดำเนินถึงจริยธรรมในอาชีพและการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ

- 0923330402 ความปลอดภัยในการทำงาน (6 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัย  
 ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุ  
 จากการทำงาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสีย  
 ของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัย  
 ในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น
- 0923330403 การบันทึกรายการใบ Order (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถใช้งานโปรแกรมการเก็บเงินบันทึกรายการอาหารได้ตรงตามที่ถูกคำสั่ง  
 ออกเอกสารและแยกเอกสารเพื่อการเก็บเงินและบันทึกบัญชี รวบรวมใบเสร็จและทำรายงานใบ Report  
 สรุปยอดส่งบัญชี สามารถทำรายการลดราคาสำหรับแขกพิเศษในโปรแกรม ยกเว้นการเก็บเงิน และ  
 สามารถตรวจสอบผลการบันทึกรายการหากผิดพลาดสามารถแก้ไขได้ถูกต้อง  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ประเภทของอาหารและรายการอาหาร บอกรหัสรายการอาหาร การใช้งานโปรแกรม  
 การเก็บเงิน การใช้งานเครื่องคอมพิวเตอร์ มีความรู้ภาษาอังกฤษ ด้านอาหาร ขั้นตอนการปฏิบัติงาน  
 พนักงานเก็บเงิน การตรวจสอบและรวบรวมเอกสารทางการเงิน
- 0923330404 การใช้งานโปรแกรมคอมพิวเตอร์ (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถใช้งานเครื่องคอมพิวเตอร์ เข้าโปรแกรมการใช้งานการคิดเงิน เก็บและทอนเงิน  
 การส่วนลด การยกเว้นค่าอาหาร การปิดบิลประจำวันและออกรายงานส่งไปห้องบัญชี สามารถดูแลและ  
 ระวังข้อมูลในเครื่องคอมพิวเตอร์ไม่ให้สูญหาย การดูแลรักษาเครื่องคอมพิวเตอร์  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 การใช้งานเครื่องคอมพิวเตอร์ ข้อระวังและอันตรายจากการใช้เครื่องคอมพิวเตอร์และ  
 ระบบไฟฟ้า โปรแกรม การใช้งาน หรือ รายงานการบันทึก การดูแลรักษาเครื่องคอมพิวเตอร์ ข้อปฏิบัติ  
 กรณีไฟฟ้าดับ การใช้โปรแกรมส่วนลด การยกเว้นค่าอาหาร การใช้งานโปรแกรมปิดบิลประจำวัน  
 การป้องกันข้อมูลและอุบัติเหตุจากการสูญเสข้อมูลในเครื่องคอมพิวเตอร์
- 0923330405 การเก็บเงิน กรณีชำระเป็นเงินสด (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถนับและเก็บเงินสดได้เป็นระเบียบ ดูแลและเก็บรักษาเงินสดในลิ้นชักไม่ให้  
 เกิดการสูญหาย แยกเอกสารเพื่อการเก็บเงินลูกค้าและส่งบันทึกบัญชี บอกรายละเอียดการให้ส่วนลด  
 การยกเว้นไม่คิดค่าใช้จ่าย การอนุมัติและสามารถตรวจการปลอมของเงินสดได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ขั้นตอนการปฏิบัติกรณีรับเงินสด การทำรายงานการรับเงินสด เงื่อนไขการให้ส่วนลด การยกเว้นไม่คิดค่าใช้จ่าย การอนุมัติ อัตราการคิดส่วนลดสำหรับลูกค้า ลักษณะและการตรวจสอบเงินสดปลอม เอกสารและข้อมูลการทำรายงานเพื่อส่งมอบฝ่ายการเงิน นโยบายและระเบียบการเบิกเงิน และอัตราค่าใช้จ่ายที่เบิก การทำความรู้จักแขกและลูกค้าที่จะได้รับส่วนลด และผู้มีอำนาจอนุมัติ

0923330406 การเก็บเงิน กรณีบัตรเครดิต (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถทำรายการกรณีเก็บเงินกรณีบัตรเครดิต แยก slip บัตรเครดิตเพื่อส่งมอบลูกค้าและบัญชี ตรวจสอบความถูกต้องของบัตรและผู้ใช้บัตร แก้ไขปัญหาเมื่อมีความขัดข้องของวงเงิน และเครื่องใช้บัตรเครดิต

**คำอธิบายรายวิชา**

ขั้นตอนการปฏิบัติกรณีรับเงินเป็นบัตรเครดิต การใช้งานเครื่องรูดบัตรเครดิต การบันทึกรายการในโปรแกรมการรับเงิน การตรวจสอบการปฏิบัติกรณีรับบัตรเครดิต ต้องรูดบัตรผ่านเครื่องรูดบัตร เครื่องจะตัดเงินเข้าบัญชีให้อัตโนมัติ การแก้ไขปัญหาเมื่อมีความขัดข้องของวงเงิน และเครื่องใช้บัตรเครดิต

0923330407 การจัดเก็บตัวเงินสด (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถนับเงิน เรียงและคัดแยกเงินสด บัตรเครดิตออกจากกัน รวบรวมเงินบรรจุเงินใส่ซองนำส่งมอบให้ผู้บริหาร ตรวจสอบความถูกต้องของยอดเงินกับเอกสารการเก็บเงิน การปลอมแปลงของเงินสด และเขียนรายงานประจำวันเงินสด

**คำอธิบายรายวิชา**

ขั้นตอนการปฏิบัติงานจัดเก็บเงินสดและส่งมอบผู้บริหาร วิธีการตรวจเงินสดปลอม การเขียนรายงานประจำวันเงินสด การนับและแยกเงินสรุบนำส่งผู้บริหารหรือเข้าธนาคาร การตรวจสอบความถูกต้องของยอดเงินกับเอกสารการเก็บเงิน

0923330408 ทำเอกสารและบัญชี (1 : 1)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

สามารถรวบรวมและตรวจสอบเอกสารทางบัญชี กระทบยอดของบิลเงินสด บัตรเครดิต และรายงานประจำวัน สรุปยอดรายการบิล และจำนวนบิลที่มีพร้อมกับภาคผนวกที่ครบถ้วน แยกประเภทหมวดหมู่ของเอกสารทางการเงินและติดป้ายระบุประเภทและจำนวนของเอกสารอย่างชัดเจน จัดเก็บและรวบรวมเพื่อนำส่งปิดบัญชีประจำเดือนได้

### คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะใบเสร็จที่ถูกต้อง การตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารในบิล ขั้นตอนการปฏิบัติของงานแคชเชียร์ ประเภทและชนิดของเอกสารทางบัญชี การกำหนดประเภทของการจ่ายเงินว่าเป็นทรัพย์สิน รายได้ ค่าใช้จ่าย หลักการบันทึกบัญชีและกฎหมายเกี่ยวกับบัญชี วิธีการรวบรวมเอกสารนำส่งเพื่อการปิดบัญชี

0923330409 การแจ้งรายการประจำวัน (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถแจ้งกำหนดงานประจำวันให้กับผู้ปฏิบัติงานทุกหน่วยงานทราบโดยการเขียนบอร์ดประจำวัน สามารถระบุรายการ เครื่องมือ ระยะเวลา กลุ่มลูกค้าและแนวทางการเตรียมการให้บริการ รูปแบบการให้บริการ ปริมาณสถานที่และอุปกรณ์เครื่องใช้ เครื่องปรุง เครื่องดื่ม สามารถตรวจสอบและกำหนด Function การปฏิบัติและให้บริการประจำวันได้ครบถ้วน

### คำอธิบายรายวิชา

ขั้นตอนการปฏิบัติกรเขียนบอร์ด ลักษณะลูกค้าและการเตรียมการให้บริการ การสื่อสารเพื่อความเข้าใจของผู้ปฏิบัติงานในแต่ละแผนก

0923330410 การตรวจสอบสต็อกสินค้า (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถตรวจนับจำนวนสินค้าที่มีอยู่ในร้าน/บริษัท ปรับแก้ไขยอดสินค้าให้ถูกต้องในรายงาน ตรวจสอบความถูกต้องของรายงานและสต็อกสินค้า ค้นหาสาเหตุความผิดพลาดเพื่อความมั่นใจในปริมาณสินค้าที่มี

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการนับสินค้าในตู้แช่ นับจำนวนต่อแถวในตู้แถวหนึ่งก็ขวด วิธีการนับสินค้าในตู้เก็บสินค้า จุดสังเกตสินค้าแต่ละยี่ห้อ แต่ละชนิด เทคนิคการตรวจนับเครื่องดื่มในสต็อก การตรวจสอบสาเหตุของความผิดพลาดเพื่อระบุปริมาณที่แท้จริง

0923330411 ความละเอียดรอบคอบ (1 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

ความสามารถในการวางแผนงาน และการวิเคราะห์ถึงปัญหาหรืออุปสรรคที่อาจจะเกิดขึ้นไว้ล่วงหน้าเสมอ รวมทั้งความสามารถในการตรวจสอบข้อมูลและรายละเอียดต่าง ๆ ทั้งของตนเองและผู้อื่นได้

### คำอธิบายรายวิชา

ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากการทำงานที่ผิดพลาด การตรวจสอบความถูกต้องของงานให้ได้ตามที่กำหนดขึ้น การวางแผนการทำงานของตนเองไว้ล่วงหน้า การวิเคราะห์ค้นหาข้อเท็จจริงของข้อมูลจากหน่วยงานต่าง ๆ ก่อนส่งมอบให้ผู้อื่น การคาดการณ์ได้ถึงปัญหาหรืออุปสรรคที่อาจจะเกิดขึ้นกับการทำงาน การกำหนดมาตรฐานหรือแนวทางปฏิบัติในการตรวจสอบรายละเอียดของข้อมูล

0923330412 ความซื่อสัตย์ สุจริต  
 วัตถุประสงค์รายวิชา

(1 : 0)

ความสามารถในการปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณที่กำหนดขึ้น และการแสดงออกถึงความซื่อสัตย์ในการทำงาน รวมทั้งการผลักดันให้สมาชิกในทีมเคร่งครัดและปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณและมีความซื่อสัตย์ในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ผลกระทบในทางบวกและทางลบของการไม่ซื่อสัตย์ ความหมายและพฤติกรรมที่บ่งชี้ถึงความซื่อสัตย์ การยอมรับผิดในงานที่ตนรับผิดชอบโดยไม่กล่าวโทษผู้อื่น การรักษาความลับของหน่วยงาน โดยไม่นำไปบอกกล่าวให้ผู้อื่นรับรู้ จรรยาบรรณในการทำงานของหน่วยงาน

ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับ

ครัวไทยสู่ครัวโลก

ศ.ดร.จำเนียร

จวงตระกูล

หัวหน้าโครงการ

ดร.ธีระ

พงศ์อนันต์

ที่ปรึกษาโครงการ

นายนิพนธ์

ทวีคุณ

ที่ปรึกษาโครงการ

นายธีรยุทธ

เกียรติพิริยะวงศ์

นักวิจัย

นายสมควร

พลเจริญ

ผู้ประสานงานโครงการ

นายวิทวัส

ศรีธนอม

บุคลากรสนับสนุน

คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุตินา

เหตานุรักษ์

กองแผนงานและสารสนเทศ

นางสาวประภาพร

ชูลีลัง

กองแผนงานและสารสนเทศ

นางจิรวรรณ

สุดสุนทร

กองแผนงานและสารสนเทศ

นางชจี

รอดบุญฤทธิ

กองแผนงานและสารสนเทศ

นายไกรวิทย์

เอกธรรมสุทธิ

กองแผนงานและสารสนเทศ

นางสาวจิราพร

ลิบวาณิชย์

กองแผนงานและสารสนเทศ

นายประสิทธิ์

นิยมแก้ว

กองแผนงานและสารสนเทศ

นางสาวพิมพ์ฤทัย

กัลยาณวิจน์

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

นางพิชชภา

อุบลพงษ์

สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน

นางสาวมานทอง

แก่นโพธิ์

กองแผนงานและสารสนเทศ

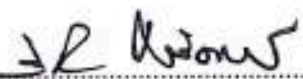
## ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจิริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปุนทริก สมิตี)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



ภาคผนวก





# ด่วนที่สุด

## บันทึกข้อความ

รองอธิบดี 1
เลขที่ 564
วันที่ 23 ธ.ค. 2558
เรื่อง

ส่วนราชการ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรฯ โทร.๘๐๓  
 ที่ รง ๐๔๐๕/๑๕๕๗ วันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๕๘  
 เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรยกระดับฝีมือ  
 เรียน อธิบดี

อธิบดี ๑๙๑๔
เลขรับ
วันที่ 27 ก.ค. 2558
เวลา 11:00 น

### ๑.เรื่องเดิม

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ได้มอบหมายสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก ดำเนินการตามภารกิจที่เกี่ยวข้องด้านการฝึกอบรมสาขาอาชีพต่างๆ เพื่อตอบสนองความต้องการให้กับบัณฑิตว่างงาน ให้มีทักษะฝีมือ สาขาอาชีพอาหารไทย และด้านพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ (E - commerce) ตอบสนองนโยบายรัฐบาล (พลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา) โดยให้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรเพื่อรองรับนโยบายดังกล่าว

### ๒.ข้อรายงาน

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก ได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรอาหารไทยเชิงธุรกิจสำหรับบัณฑิตว่างงาน ซึ่งมีเนื้อหาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการสร้างร้านค้าออนไลน์ เพื่อสร้างโอกาสให้มีช่องทางการขายอาหารผ่านร้านอาหารออนไลน์ โดยเป็นหลักสูตรยกระดับฝีมือระยะเวลาการฝึก ๔๘ ชั่วโมง จำนวน ๗ หลักสูตร ดังนี้

- ๒.๑ สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารจานเดียว
- ๒.๒ สาขา การประกอบขนมไทยเชิงธุรกิจออนไลน์
- ๒.๓ สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด
- ๒.๔ สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทแกง น้ำพริกแกง
- ๒.๕ สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทเครื่องจิ้ม
- ๒.๖ สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารว่าง
- ๒.๗ สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารพิเศษ

### ๓. ข้อพิจารณา

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึกพิจารณาแล้ว เห็นควรอนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ จำนวน ๗ หลักสูตรดังกล่าวเป็นหลักสูตรกลาง เพื่อให้หน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงานใช้ดำเนินการฝึกให้กับบัณฑิตว่างงานและบุคคลทั่วไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดลงนามในเอกสารหลักสูตรตามที่เสนอมาพร้อมนี้

เห็นชอบ-ลงนามแล้ว

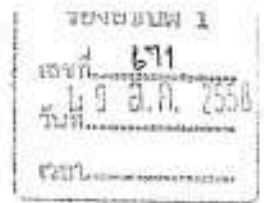
(หม่อมหลวงปนัดดา ดิศกุล)  
 อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน  
 23 ก.ค. 2558

(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)  
 ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
 เรียน อธิบดี

เพื่อโปรดทราบ  
 เพื่อโปรดพิจารณา

(นายวิชัย คงรัตน์ชาติ)  
 ...





# บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรฯ โทร.๘๐๓  
ที่ รง ๐๔๐๕/๒๖๕๙ วันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๕๘  
เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

เรียน อธิบดี

## ๑. เรื่องเพิ่มเติม

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก ได้รับการประสานจากกองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ ขอให้จัดทำหลักสูตรอาหารไทยเชิงธุรกิจ และการสร้างร้านออนไลน์เพื่อต่อยอดองค์ความรู้ให้กับบัณฑิตว่างงาน ให้มีทักษะฝีมือ สาขาอาชีพอาหารไทย และด้านการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์(E-commerce) เป็นการสร้างโอกาสให้มีช่องทางการขายผ่านร้านออนไลน์

## ๒. ขัอรายงาน

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก ได้ดำเนินการจัดทำหลักการฝึกยกระดับฝีมือ สาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการสร้างร้านออนไลน์ จำนวน ๒ หลักสูตร ดังนี้

๒.๑ สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทสำหรับ ระยะเวลาการฝึก ๔๘

ชั่วโมง

๒.๒ สาขา การสร้างร้านออนไลน์ ระยะเวลาการฝึก ๑๘ ชั่วโมง

## ๓. ข้อพิจารณา

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก พิจารณาแล้วเห็นควรอนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ จำนวน ๒ หลักสูตรดังกล่าวเป็นหลักสูตรกลาง เพื่อให้หน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงานใช้ดำเนินการฝึกให้กับบัณฑิตว่างงานและบุคคลทั่วไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดลงนามในเอกสารหลักสูตรตามที่เสนอมาพร้อมนี้

เห็นชอบ-ลงนามแล้ว

(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)  
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน  
๒๐ ส.ค. ๒๕๕๘





เรื่อง อธิบดี 1  
 เลขที่ 685  
 วันที่ 4 มิ.ย. 2558  
 เวลา 13.40 น.

## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรฯ โทร.๘๐๓

ที่ รง ๐๔๐๕/๒๕๕๘

วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ ๑๒ สาขาอาชีพ

เรียน อธิบดี

อธิบดี ๒๕๕๘  
 เลขที่.....  
 วันที่ 15 มิ.ย. 2558  
 เวลา 11.15 น.

### ๑.เรื่องเดิม

กองแผนงานและสารสนเทศ ได้จัดจ้างที่ปรึกษาจากสถาบันที่ปรึกษาเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพในราชการ (สปร.) เพื่อจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับครัวไทยสู่ครัวโลก พ.ศ.๒๕๕๘-๒๕๖๒ และกำหนดสมรรถนะที่จำเป็นสำหรับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับครัวไทยสู่ครัวโลก และได้นำส่งผลงานที่เสร็จเรียบร้อยแล้วให้หน่วยงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงานเพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

### ๒.ข้อรายงาน

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก ได้จัดทำหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ จำนวน ๑๒ สาขา ดังนี้

- ๒.๑ สาขา พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบการประกอบอาหาร ระยะเวลาการฝึก ๖๐ ชั่วโมง
- ๒.๒ สาขา พนักงานตรวจรับวัตถุดิบ ระยะเวลาการฝึก ๓๖ ชั่วโมง
- ๒.๓ สาขา พนักงานจัดเก็บวัตถุดิบ ระยะเวลาการฝึก ๓๖ ชั่วโมง
- ๒.๔ สาขา ผู้ประกอบอาหาร(พ่อครัว) ระยะเวลาการฝึก ๗๒ ชั่วโมง
- ๒.๕ สาขา ผู้ประกอบอาหาร(หัวหน้าพ่อครัว) ระยะเวลาการฝึก ๙๐ ชั่วโมง
- ๒.๖ สาขา พนักงานตกแต่งอาหาร ระยะเวลาการฝึก ๑๘ ชั่วโมง
- ๒.๗ สาขา ผู้ปฏิบัติงานจัดเตรียมเนื้อสัตว์(บุชเชอร์) ระยะเวลาการฝึก ๔๘ ชั่วโมง
- ๒.๘ สาขา พนักงานสจ๊วตห้องครัว ระยะเวลาการฝึก ๒๔ ชั่วโมง
- ๒.๙ สาขา กัปตันห้องอาหาร ระยะเวลาการฝึก ๓๖ ชั่วโมง
- ๒.๑๐ สาขา พนักงานบริการห้องอาหาร ระยะเวลาการฝึก ๔๒ ชั่วโมง
- ๒.๑๑ สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม(บาร์เทนเดอร์) ระยะเวลาการฝึก ๔๘ ชั่วโมง
- ๒.๑๒ สาขา พนักงานแคชเชียร์ห้องอาหาร ระยะเวลาการฝึก ๓๐ ชั่วโมง

### ๓. ข้อพิจารณา

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก พิจารณาแล้วเห็นว่าหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือดังกล่าว เป็นประโยชน์ในการฝึกอบรมสำหรับการพัฒนาสมรรถนะกำลังแรงงานของผู้ประกอบการอาหาร รองรับครัวไทยสู่ครัวโลก จึงเห็นควรอนุมัติเป็นหลักสูตรกลางของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานเพื่อให้สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาคและศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนำไปใช้ดำเนินการฝึกอบรมให้แก่กลุ่มเป้าหมายต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดลงนามในเอกสารหลักสูตรตามที่เสนอมาพร้อมนี้

เห็นชอบ-ลงนาม

(หม่อมหลวงบุณพริก สมิติ)  
 อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน  
 21 มิ.ย. 2558

เรียน อธิบดี  
 เพื่อโปรดทราบ  
 เพื่อโปรดพิจารณา  
  
 (นางจริยาพร สุวรรณมงคล)  
 ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
 (นายวิชัย คงรัตนชาติ)  
 รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**  
ถ.มิตรไมตรี ดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400  
โทร. 02 245 1705 ต่อ 803, 02 245 1825  
[www.dsd.go.th/oitt](http://www.dsd.go.th/oitt)