



ฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก
ที่ 1460 วันที่ 27 ต.ค. 2558

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก โทร. ๑๐๔
ที่ รง ๐๔๐๖.๕.๒/สป ๓๑๓ วันที่ ๒๗ ตุลาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา "อาหารไทยสู่ครัวโลก"

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

๑. เรื่องเดิม

ด้วยฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก มีแผนเปิดฝึกอบรมโครงการผู้ประกอบการอาหารไทย เพื่อส่งเสริมความบอบาพและการใช้โอกาสในการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน หลักสูตรฝึกยกระดับฝีมือ สาขา "อาหารไทยสู่ครัวโลก" เพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะฝีมือแรงงานให้แก่แรงงานในตลาดแรงงาน/ผู้ประกอบการด้านอาชีพอาหาร ให้มีศักยภาพความสามารถนำไปประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีลูกจ้างที่มีมาตรฐานสามารถแข่งขันได้

๒. ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้มีคำสั่งที่ ๑๑๘/๒๕๕๑ ลงวันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๕๑ ข้อที่ ๒ (๒.๑) มอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอนุมัติโครงการหรือหลักสูตรการฝึกอบรมที่ส่วนราชการเป็นผู้จัด หรือจัดร่วมกับหน่วยงานอื่น

๓. ข้อพิจารณา

ฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก พิจารณาแล้วเห็นว่า หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือจะเป็นประโยชน์กับแรงงานในตลาดแรงงานด้านอาหาร/ผู้ประกอบการอาชีพด้านอาหาร เป็นการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในจังหวัด และเป็นหลักสูตรที่ใช้ระยะเวลาในการฝึกเหมาะสม จึงเห็นควรขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา "อาหารไทยสู่ครัวโลก" ระยะเวลาฝึกอบรม ๓๐ ชั่วโมง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดอนุมัติและลงนามในหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือที่แนบมาพร้อมนี้

(นางจินตนา งามสนอง)

หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก

อนุมัติ

(นายวสันต์ชาย เคหะวันยะ)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา อาหารไทยสู่ครัวโลก (30 ชม.)
รหัสหลักสูตร 2620017330202
Thai Food to World Kitchen

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการจัดทำรายการอาหาร การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษาอาหารได้เหมาะสม
- 1.2 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการใช้อุปกรณ์การประกอบอาหารไทยได้อย่างเหมาะสม
- 1.3 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง และถูกสุขลักษณะ
- 1.4 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาชีพการประกอบอาหารเป็นอาชีพอิสระและนำความรู้ไปเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทยในต่างประเทศไทย

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะต้องฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา 30 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปี
- 3.2 มีสภาพร่างกายพร้อม และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร
- 3.3 มีความสนใจในการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- 3.4 พ่อครัว-แม่ครัวอาหารไทยที่ต้องการยกระดับฝีมือให้ได้มาตรฐาน
- 3.5 พ่อครัว-แม่ครัวอาหารไทยในต่างประเทศที่ต้องการยกระดับฝีมือให้ได้มาตรฐาน
- 3.6 เจ้าของกิจการอาหารไทยที่ต้องการมีความรู้และเข้าในการทำงานด้านอาหาร

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตร และผ่านการประเมินผลจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร อาหารไทยสู่ครัวโลก

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อ	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2623330401	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
2623330402	ความรู้เรื่องอาหารไทยสู่ครัวโลก	1	-
2623330403	วัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารไทย	1	-
2623330404	เครื่องมืออุปกรณ์ประกอบอาหารไทย	1	-
2623330405	การอ่านและเขียนตำรับอาหาร	1	-
2623330406	การจัดทำรายการอาหารไทย	1	-
2623330407	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	1	-
2623330408	จรรยาวิชาชีพพ่อครัว แม่ครัวไทย	2	-
2623330409	การประกอบอาหารจานเดียว	-	3
2623330410	การประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่างๆ	-	3
2623330411	การประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก	-	3
2623330412	การประกอบอาหารประเภทแกงต่างๆน้ำพริกแกงเครื่องแกง	-	3
2623330413	การประกอบอาหารประเภทผัดและ ผัดพริกแกง	-	3
2623330414	การประกอบอาหารไทยผสมผสานแนวใหม่ Fusion Food	-	3
2623330415	การจัดอาหารลงจาน		3
		9	21
	รวม		30

6. เนื้อหาวิชา

2623330401 ความปลอดภัยในการทำงาน (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้รับการศึกษาที่มีความรู้ในการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ ลักษณะ ประเภทและสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงาน การประกอบอาหาร เรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง และการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน เตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน การเตรียมและใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตือนภัย การแจ้งเหตุ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

2623330402 ความรู้อาหารไทยสู่ครัวโลก (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้รับการศึกษาความรู้อาหารไทยสู่ครัวโลก

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานอาหารไทย รสชาติ ลักษณะ รูปลักษณะของอาหารไทยสู่ครัวโลก ความต้องการของผู้บริโภคในแต่ละประเทศ คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทยในแต่ละภาค ศึกษาปัจจัยอุปสรรคข้อจำกัดของอาหารไทยสู่ครัวโลก ข้อเสนอแนะในการทำอาหารให้อร่อย จุดขายของอาหารไทย และการคิดรายการอาหารที่น่าสนใจให้กับคนทั่วโลกยอมรับ

2623330403 วัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารไทย (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสดและอาหารแห้ง เครื่องปรุงต่างๆ

เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาอาหารสดและอาหารแห้ง เครื่องปรุงต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง วิธีการเก็บรักษาอาหารให้ยัง คุณค่าทางโภชนาการ วิธีการจัดซื้อวัตถุดิบ วิธีการจัดทำบัญชีรายการอาหารและค่าใช้จ่าย

2623330404 เครื่องมืออุปกรณ์ประกอบอาหารไทย (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเครื่องมืออุปกรณ์งานอาหารไทย

เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาเครื่องมืออุปกรณ์งานอาหารไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกซื้อเครื่องมืออุปกรณ์งานอาหารไทย ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของอาหาร และการเก็บรักษาและการบำรุงรักษา ทำความสะอาดเครื่องอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย

2623330405 การอ่านและเขียนตำรับอาหาร (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการอ่านและเขียนตำรับอาหารไทยมาตรฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการอ่านและเขียนตำรับอาหารไทย สิ่งสำคัญของตำรับอาหารประกอบด้วย รายการเครื่องปรุง คำอธิบายวิธีการปรุง ภาชนะ อุณหภูมิและระยะเวลาทำให้สุก ปริมาณที่ได้ต่อหนึ่งตำรับ ลักษณะที่ดีของตำรับอาหาร วิธีการใช้ตำรับอาหาร

2623330406 การจัดทำรายการอาหารไทย (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดรายการอาหารตามลักษณะการจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดรายการอาหารหรือการบริการอาหาร วิธีการสำรวจความต้องการของตลาด แหล่งวัสดุดิบ อุปกรณ์ วิธีการวางแผนการจัดทำอาหารแต่ละประเภท

2623330407 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ อ่าน พูด คำศัพท์ภาษาอังกฤษ เกี่ยวกับงานอาหารเบื้องต้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับ การใช้คำศัพท์ภาษาอังกฤษ วัตถุดิบ อุปกรณ์งานครัว

คำศัพท์เทคนิคในการประกอบ เช่น การหั่น สับ ขอย

2623330408 จรรยาวิชาชีพพ่อครัว แม่ครัวไทย (2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติตนในการประกอบอาชีพพ่อครัว แม่ครัวไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการปรับตัวให้เข้ากับสังคมและวัฒนธรรมของนายจ้าง ลักษณะที่ดีของพ่อครัว แม่ครัวไทย การพัฒนาบุคลิกภาพและการแสดงออก การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการ

ความรับผิดชอบในหน้าที่จรรยาบรรณในอาชีพพ่อครัว แม่ครัว การพัฒนาตนเอง ภูมิใจสำคัญสู่ความสำเร็จและยั่งยืนของอาชีพพ่อครัว แม่ครัวไทยในต่างประเทศ

2623330409 การประกอบอาหารจานเดียว (0:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการประกอบอาหารจานเดียวอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารประเภทจานเดียว ชนิดต่างๆโดยกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารจานเดียวชนิดต่างๆอย่างถูกสุขลักษณะวิธีการเตรียมอาหาร วัสดุอุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่าย เช่น อาหารจานข้าว อาหารจานเส้น ฯลฯ

2623330410 การประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่างๆ (0:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการประกอบอาหารประเภทยำและน้ำยำต่างๆอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารประเภทยำและน้ำยำต่างๆ ชนิดต่างๆโดยกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารยำและน้ำยำต่างๆอย่างถูกสุขลักษณะวิธีการเตรียมอาหาร วัสดุอุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่าย เช่น ยำ พล่าต่างๆ น้ำยำ ชนิดต่างๆ การทำน้ำยำเพื่อธุรกิจ ฯลฯ

2623330411 การประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก (เครื่องจิ้ม) (0:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผักอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารประเภทน้ำพริกและผักโดยกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารน้ำพริกและผักถูกสุขลักษณะวิธีการเตรียมอาหาร วัสดุอุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่าย เช่น น้ำพริกต่างๆ น้ำพริกผัด หลน เครื่องจิ้มเบ็ดเตล็ด น้ำจิ้ม ฯลฯ

2623330415 การจัดลงงาน

(0:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกจัดอาหารลงงานได้ถูกต้องตามลักษณะของอาหารไทย

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารลงงาน พร้อมเสิร์ฟได้อย่างถูกต้องตามลักษณะของอาหารไทย และสามารถจัดอาหารงานเลี้ยง ได้ตามลักษณะของงานเลี้ยงได้อย่างถูกต้อง

ผู้เสนอหลักสูตร



(นางจินตนา งามสนอง)

หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายวสันต์ชาย เกษะวันยะ)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก