



## บันทึกข้อความ

4591  
15.30  
1 S.A. 2557

ส่วนราชการ กลุ่มงานส่งเสริมและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน โทร. ๑๑๙

ที่ มฐ ๑๑๖๒/๒๕๕๗

วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรยกระดับฝีมือแรงงาน สาขาการประกอบอาหารไทย

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา

ด้วยกลุ่มงานส่งเสริมและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานได้จัดทำหลักสูตรยกระดับฝีมือแรงงาน เพื่อฝึกอบรมให้แก่กลุ่มเป้าหมายที่มีความต้องการฝึกการประกอบอาหารไทย ให้มีความรู้ทักษะ ในการทำอาหารได้อย่างถูกต้องและมีมาตรฐาน สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

กลุ่มงานส่งเสริมและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน จึงขออนุมัติหลักสูตรยกระดับฝีมือแรงงาน สาขาการประกอบอาหารไทย (จำนวน ๖๐ ชั่วโมง) ตามรายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรตามที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางวิราภรณ์ โชคสมบัติ)

หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

อนุมัติ

(นายประจักษ์ อิ่มใจประเสริฐ)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา  
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา

2 S.A. 2557

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การประกอบอาหารไทย  
(Thai Cooking)

รหัสหลักสูตร ๓๐๒๐๐๒๗๓๓๐๒๐๒  
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัย สามารถนำความรู้ด้านสุขอนามัยไปใช้ปฏิบัติระหว่างการปรุงอาหาร และหลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและอุบัติเหตุในการทำงาน
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารไทยเป็นรูปแบบและมาตรฐานเดียวกัน
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกให้ความสำคัญกับเครื่องสมุนไพรไทย และใช้ประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสมและมีมาตรฐาน

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก ๖๐ ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการประเมินผล

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

- ๓.๑ จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖
- ๓.๒ อายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์ ไม่จำกัดเพศ
- ๓.๓ มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- ๓.๔ เป็นผู้ที่มีร่างกายที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ และมีความประพฤติดี

๔. วุฒิบัตร

ผู้เข้ารับการฝึกที่จบหลักสูตร และผ่านการประเมินจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา จะได้รับวุฒิบัตร สาขาการประกอบอาหารไทย

/๕. หัวข้อวิชา...

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงการฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๑	หลักสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัย และความปลอดภัยในการทำงาน	๒	-
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๒	หลักการประกอบอาหารที่ดี	๒	-
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๓	การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา	๒	-
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๔	การประกอบอาหารจานเดียว	๒	๔
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๕	การประกอบอาหารประเภทยำและน้ำยำต่าง ๆ	๒	๔
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๖	การประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก	๒	๔
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๗	การประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ	๒	๔
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๘	การประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก	๒	๔
๓๐๒๓๓๑๐๔๐๙	การประกอบอาหารประเภทจกนนิยม	๒	๔
๓๐๒๓๓๑๐๖๐๑	การทำขนมประเภทต้มน้ำตาล	๒	๔
๓๐๒๓๓๑๐๖๐๒	การทำขนมประเภทหนึ่ง	๒	๔
๓๐๒๓๓๑๐๖๐๓	การทำขนมประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม	๒	๔
รวม		๒๔	๓๖
		๖๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๓๐๒๓๓๑๐๔๐๑ หลักสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน (๒ : ๐)

เรียนรู้ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร การปนเปื้อนอาหาร และการควบคุมป้องกัน ได้แก่ การจัดสถานที่ปรุงและการประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้และการทำความสะอาดสถานที่ปรุง การอนามัยส่วนบุคคล การมีสุขอนามัยที่ดีในการปรุงอาหาร การประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหาร การควบคุม ป้องกันและกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคในสถานประกอบการ เป็นต้น

เรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตรียมพร้อมด้านสุขภาพของร่างกายและจิตใจ ระมัดระวังการใช้เครื่องมือเครื่องใช้ให้ถูกต้องกับลักษณะของงาน การใช้สารเคมี การระงับอุบัติเหตุเบื้องต้น การแจ้งเหตุ วิธีการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน สาเหตุของอุบัติเหตุที่เกิดจากการประกอบอาหารไทย และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

### **๓๐๒๓๓๓๐๒๐๒ หลักการประกอบอาหารที่ดี**

(๒ : ๐)

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหาร ความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหารไทย คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทยแต่ละภาค เคล็ดลับการทำอาหารไทย ให้นำดู นำรับประทาน การเตรียมเครื่องปรุงและการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค ข้อแนะนำในการทำอาหารให้อร่อย จุดขายของอาหารไทย และการคิดรายการอาหารสมุนไพรผักพื้นบ้าน

### **๓๐๒๓๓๓๐๒๐๓ การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา**

(๒ : ๐)

เรียนรู้การเลือกซื้อ การใช้ และการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องเทศและสมุนไพร เป็นต้น

### **๓๐๒๓๓๓๐๒๐๔ การประกอบอาหารจานเดียว**

(๒ : ๔)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่าง ๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหารจานเดียว ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าชาววัง ก๋วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเม่าเชียงใหม่ ก๋วยจั๊บน้ำข้น และผัดไทย เป็นต้น

### **๓๐๒๓๓๓๐๒๐๕ การประกอบอาหารประเภทยำและน้ำยำต่าง ๆ**

(๒ : ๔)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่าง ๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทยำและน้ำยำต่าง ๆ ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทยำและน้ำยำต่าง ๆ เช่น ยำวุ้นเส้น ยำหัวปลี ยำทวาย ยำส้มโอ และยำเนื้อย่าง เป็นต้น

### **๓๐๒๓๓๓๐๒๐๖ การประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก**

(๒ : ๔)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่าง ๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก เช่น น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน และน้ำพริกกะปิ เป็นต้น

๓๐๒๓๓๓๐๒๐๗ การประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ

(๒ : ๔)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่าง ๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ เช่น แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงส้มปลาช่อนชะอม แกงป่าไก่บ้าน แกงพะเนียงหมูหรือเนื้อ แกงจืดลูกรอก และแกงเขียวหวานไก่ เป็นต้น

๓๐๒๓๓๓๐๒๐๘ การประกอบอาหารประเภทผัดและผัดพริก

(๒ : ๔)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่าง ๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทผัดและผัดพริก ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทผัดและผัดพริก เช่น ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ซอสสำหรับไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผัดกะเพรา และผัดพริกแกง เป็นต้น

๓๐๒๓๓๓๐๒๐๙ การประกอบอาหารจานนิยม

(๒ : ๔)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่าง ๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหารจานนิยม ขั้นตอนและเทคนิคในการประกอบอาหารจานนิยม เช่น ห่อหมกทะเล ต้มส้มปลาทุสด เนื้อ/หมูเค็ม แดกเดี่ยว และผัดเปรี้ยวหวานกระดูกหมูอ่อน เป็นต้น

๓๐๒๓๓๓๐๒๑๐ การทำขนมประเภทตม้ น้ำตาล

(๒ : ๔)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมหวานประเภทตม้ น้ำตาล เช่น ฟักทองเชื่อม มันเชื่อมและเผือกเชื่อม เป็นต้น

๓๐๒๓๓๓๐๒๑๑ การทำขนมประเภทหนึ่ง

(๒ : ๔)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมหวานประเภทหนึ่ง เช่น ขนมกล้วย ขนมตาล และขนมฟักทอง เป็นต้น

๓๐๒๓๓๓๐๒๑๒ การทำขนมประเภทกะทิ น้ำเชื่อม

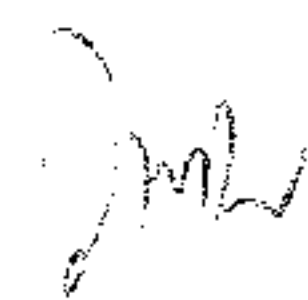
(๒ : ๔)

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมหวานประเภทกะทิ น้ำเชื่อม เช่น ทับทิมกรอบ ลอยแก้ว บัวลอย มันแกงบวด และสาकुเปี้ยก เป็นต้น

๗. ผู้จัดทำหลักสูตร

นางวิราภรณ์ โชคสมบัติ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

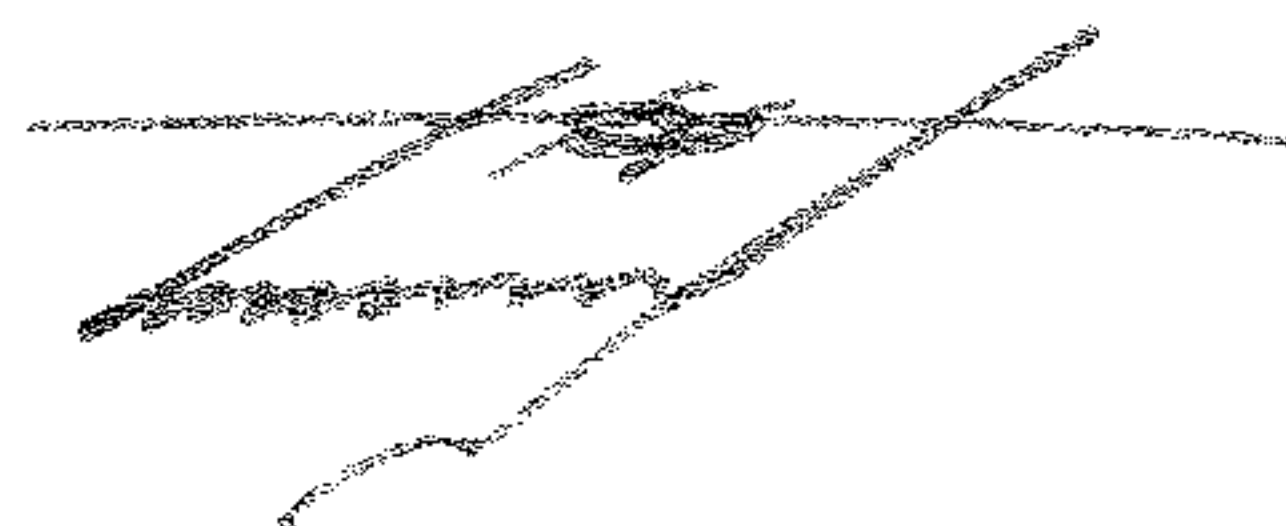
ผู้เสนอหลักสูตร



(นางวิราภรณ์ โชคสมบัติ)

หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายเฉลย สิทธิประเสริฐ)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ รักษาการแทน

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา