

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา ผู้ประกอบอาหารฮาลาล  
(Halal Cooking)  
(รหัสหลักสูตร 0920017330119)  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

---

1. วัตถุประสงค์ :

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล โดยสามารถปฏิบัติงาน ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกู้หลักและวิธีการประกอบอาหารฮาลาลได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกซื้อวัตถุดิบตามรายการอาหารและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกวิธี
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดเตรียมวัตถุดิบตามรายการอาหารและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกวิธี
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถประกอบอาหารคาวตามรายการอาหารที่กำหนดให้ได้
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดอาหารลงจานได้อย่างถูกวิธี

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

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

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ผู้ประกอบอาหารฮาลาล

ชื่อย่อ : วพร. ผู้ประกอบอาหารฮาลาล

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกตามเกณฑ์ที่กำหนดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. ผู้ประกอบอาหารฮาลาล

## 5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923319801	ความปลอดภัยในการทำงาน	3	-
0923330301	หลักและวิธีการประกอบอาหารฮาลาล	3	-
0923330302	การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา	1	-
0923330303	เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารฮาลาล	1	-
0923330304	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารฮาลาล	2	2
0923330305	การประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง	3	3
0923330306	การประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก	3	3
0923330307	การประกอบอาหารจานนิยม	1	2
0923330308	การจัดอาหารลงจาน	1	2
0923339901	การวัดและประเมินผล	-	-
		18	12
		30	

หมายเหตุ : การวัดและประเมินผลให้ดำเนินการในระหว่างสอนแต่ละหัวข้อวิชา

## 6. เนื้อหาวิชา :

- 0923319801 ความปลอดภัยในการทำงาน (3:0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย และข้อบังคับในการปฏิบัติงาน การป้องกันจากการ  
 ถูกบาดเจ็บจากของมีคม การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- 0923330301 หลักและวิธีการประกอบอาหารฮาลาล (3:0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อบัญญัติในการประกอบอาหารฮาลาล  
 สุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร การล้างและทำความสะอาด หลักการประกอบอาหารที่ดี

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับข้อบัญญัติในการประกอบอาหารฮาลาล สุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร การล้างและทำความสะอาด หลักการประกอบอาหารที่ดี

0923330302 การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา (1:0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่างๆ

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ เช่น ผักและผลไม้ เนื้อสัตว์ เครื่องแกง ของแห้ง แป้งชนิดต่าง ๆ เครื่องเทศและสมุนไพร รวมทั้งวิธีการสังเกตดูของสด

0923330303 เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารฮาลาล (1:0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เช่น เตอบ เตามาโครเวฟ อุปกรณ์ความร้อน อุปกรณ์ความเย็น เครื่องหั่นและบดอาหาร เครื่องมือชั่ง ตวง วัด ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์

0923330304 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารฮาลาล (2:2)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือ  
 คำอธิบายรายวิชา  
 เรียนรู้การเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือ เพื่อใช้ให้พอดีและเหมาะสมกับสูตรอาหาร เรียนรู้วิธีชั่ง ตวง วัด การวัดปริมาตร การชั่งน้ำหนัก การประมาณวัตถุดิบ  
 ปฏิบัติการล้าง การหั่น การแล่ การตัดแต่ง การเก็บรักษาวัตถุดิบ

0923330305 การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ น้ำพริกแกง (3:3)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง เช่น แกงจืด แกงเลียง แกงส้ม แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด ต้มยำ

0923330306      การประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก (3:3)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก เช่น ผัดกระเพรา ผัดพริกแกง

0923330307      การประกอบอาหารจานนิยม (1:2)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารจานนิยม  
 คำอธิบายรายวิชา  
 เรียนรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจานนิยม เช่น ไข่เจียว ไข่ยัดไส้ เป็นต้น

0923330308      การจัดอาหารลงจาน (1:2)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดอาหารลงจาน  
 คำอธิบายรายวิชา  
 เรียนรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ การจัด แบ่งอาหารเพื่อเสิร์ฟ การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ

0923339901      การวัดและประเมินผล (0:0)  
 ทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ


## ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายบุญชัย ศิริสนธิวรรณ ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
2. นางสมพร ชันดีโชติ นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ  
รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
3. นางสาวสุภาภักดิ์ สุวรรณบาตร์ เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

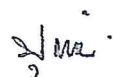
(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปวงทริก สมิตี)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน