

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ  
(Food and Catering)

รหัสหลักสูตร 0920017330120

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

**1. วัตถุประสงค์ :**

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือได้อย่างถูกต้อง

1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ ทักษะและบุคลิกภาพในการปฏิบัติงานบนเรือเดินทะเล ได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะในการใช้อุปกรณ์เครื่องมือในการปฏิบัติงานและบำรุงรักษาได้อย่างถูกต้อง โดยคำนึงถึงอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน

**2. ระยะเวลาการฝึกอบรม :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาฝีมือแรงงาน รวมระยะเวลาการฝึกอบรม 42 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติผู้รับการฝึก :**

3.1 มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์

3.2 เป็นผู้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม และสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

3.3 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ และไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง

3.4 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 หรือเทียบเท่า หรือมีประสบการณ์การทำงานบนเรือเดินทะเลของรัฐหรือเอกชนไม่น้อยกว่า 6 เดือนในช่วงเวลา 5 ปีก่อนเข้ารับการฝึกอบรม หรือ

3.5 สำเร็จการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ หรือวิทยาศาสตร์ การอาหารและโภชนาการ หรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง หรือมีประสบการณ์ฝึกอบรมเกี่ยวกับการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง หรือมีประสบการณ์ทำงานเกี่ยวกับการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า 1 ปี

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ (Food and Catering)

ชื่อย่อ : วพร. การจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ (Food and Catering)

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกทั้งหมด และต้องเข้ารับการประเมินผลการฝึกอบรม ได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 ของคะแนนทั้งหมด จึงถือว่าเป็นผู้ผ่านการฝึกอบรม จะได้รับวุฒิปัตร วพร.การจัดการด้านอาหารและโภชนาการ บนเรือ (Food and Catering)

## 5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330201	ความรู้พื้นฐานของคนครัวบนเรือ	3	-
0923330202	ความปลอดภัยและสุขภาพในการปฏิบัติงานครัวบนเรือ	3	-
0923330203	ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล	3	-
0923330204	การป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ	3	-
0923330205	ความรู้พื้นฐานและทักษะการประกอบอาหาร	3	12
0923330206	ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร	3	-
0923330207	โภชนาการและสุขภาพ	3	-
0923330208	การจัดการและการควบคุมดูแลครัว	3	-
0923330209	มุมมองด้านศาสนาและวัฒนธรรม	3	-
0923330210	การกำจัดของเสียในครัว	2	-
0923339901	การวัดและประเมินผล	1	-
รวม		30	12
		42	

## 6. เนื้อหาวิชา :

**0923330201** ความรู้พื้นฐานของคนครัวบนเรือ **(3 : 0 )**

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับภาษา การคำนวณและการสื่อสารที่ใช้กับงานครัวบนเรือ

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับภาษาที่ใช้ในสูตรอาหารและงานครัวบนเรือ การคำนวณและการวัดตวงตามสูตรอาหาร การคำนวณของเสีย และหลักการพื้นฐานของการสื่อสาร

**0923330202 ความปลอดภัยและสุขภาพในการปฏิบัติงานคร่าวบนเรือ (3 : 0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยและสุขภาพในการปฏิบัติงานคร่าวบนเรือ

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานคร่าวบนเรือ พฤติกรรมความปลอดภัยในการปฏิบัติงานคร่าวบนเรือ การประเมินความเสี่ยง กระบวนการสำคัญและวิธีการประเมินความเสี่ยงที่อาจเกิดจากการปฏิบัติงาน ความรู้เกี่ยวกับระบบการบริหารความปลอดภัยของเรือ (ISM Code) และการจัดการความปลอดภัย การรายงานอุบัติเหตุและการได้รับบาดเจ็บจากการทำงาน ตลอดจนแนวทางการป้องกันการปฐมพยาบาลในลักษณะเฉพาะที่อาจเกิดขึ้นในคร่าวบนเรือ การดับเพลิงในคร่าว

**0923330203 ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล (3 : 0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของคนคร่าวบนเรือ

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี ความรู้เกี่ยวกับการติดเชื้อที่ผิวหนังและการป้องกัน ความรู้เกี่ยวกับถุงมือและการใช้ถุงมือ รวมทั้งการปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมเพื่อไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้อื่น

**0923330204 การป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ (3 : 0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้เกี่ยวกับโรคอาหารเป็นพิษ อาหารที่ทำให้เกิดความเจ็บป่วย สาเหตุการปนเปื้อนของอาหารจากวัตถุทางกายภาพ สารเคมีหรือจุลินทรีย์ อาหารที่มีความเสี่ยงในการปนเปื้อนสูง การปนเปื้อนของอาหารขณะขนส่ง การรักษาความเย็นและการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย แบคทีเรียและจุลินทรีย์อื่นๆ ที่สามารถทำให้เกิดการเจ็บป่วย อาการและการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ ความรู้เกี่ยวกับการปนเปื้อนข้ามและการป้องกันระบบการประเมินความปลอดภัยทางอาหารด้วยตนเอง

**0923330205 ความรู้พื้นฐานและทักษะการประกอบอาหาร (3 : 12)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะพื้นฐานในการประกอบอาหารในคร่าวบนเรือ

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและการจัดทำรายการอาหาร ความรู้พื้นฐานในการปรุงอาหารประเภทต่างๆ ทักษะการปรุงอาหาร ความรู้และกรรมวิธีในการเตรียมอาหาร การเลือกใช้เทคนิคการเตรียมอาหารที่หลากหลายตอบสนองต่อข้อจำกัดทางศาสนาและวัฒนธรรม ความรู้เกี่ยวกับการปรุงอาหารในทางปฏิบัติ หลักการพื้นฐานและวิธีการนำเสนอและการให้บริการมืออาหาร การประกอบอาหารในสถานการณ์ที่ไม่อาจคาดการณ์ได้ การปรับเปลี่ยนแผนรายการอาหารระหว่างการเดินทางและวิธีปฏิบัติในครัวในวันที่สภาพอากาศเลวร้าย

เรียนรู้เกี่ยวกับทักษะการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ เครื่องมือและอุปกรณ์ในครัวและวิธีการใช้ การเตรียมอาหารและการพัฒนาขั้นตอนการทำงานให้ดีขึ้น การสาธิตขั้นตอนการประกอบอาหารที่เหมาะสม

การฝึกปฏิบัติการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ การประกอบอาหารประเภทต่างๆ การประกอบอาหารนานาชาติโดยคำนึงถึงความแตกต่างทางศาสนาและวัฒนธรรม การปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง

### 0923330206 ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (3 : 0)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารและแนวทางการปฏิบัติด้านสุขลักษณะอาหารในครัวบนเรือ

#### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับการหยุดยั้งห่วงโซ่การเกิดอาหารเป็นพิษ วิธีการและความสำคัญในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคในครัว ห้องอาหาร และห้องเก็บอาหาร วิธีการเก็บรักษาอาหารและความสำคัญในการจัดระเบียบห้องเก็บอาหาร วิธีจัดการผลิตภัณฑ์อาหารแช่เย็นและผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง วิธีจัดการอาหารระหว่างการเตรียมอาหาร วิธีเก็บและอุ่นอาหารเหลือและการนำมาปรุงใหม่ วิธีจัดการอาหารแต่ละประเภทได้อย่างถูกวิธีเพื่อให้การบริการอาหารได้อย่างปลอดภัย

### 0923330207 โภชนาการและสุขภาพ (3 : 0)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ

#### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับโภชนาการ การวางแผนการจัดซื้อ การจัดเตรียมอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ การแพ้อาหารหรือการรับอาหารบางชนิดไม่ได้ บทบาทของโภชนาการที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของลูกเรือ และความสำคัญของโภชนาการเพื่อต่อสู้กับโรคภัยในชีวิตประจำวัน

**0923330208 การจัดการและการควบคุมดูแลครัว**

**(3 : 0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการจัดการ วางแผน ควบคุมดูแล ครัวบนเรือและพนักงานจัดเลี้ยง

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการจัดซื้อ การสั่งซื้อเสบียงอาหาร การดูแล ควบคุมห้องเก็บอาหาร โดยคำนึงถึงอายุการเก็บรักษา ราคาและคุณภาพของอาหารอย่างเป็นระบบ การจัดการงานธุรการ การแก้ปัญหาทางการเงิน การบัญชี การวางแผนรายการอาหาร การบริหารจัดการเกี่ยวกับงานในครัวบนเรือและการประกอบอาหาร การดูแลควบคุมพนักงานจัดเลี้ยงอื่นๆ และการให้คำแนะนำหรือทำการฝึกอบรมขั้นพื้นฐาน

**0923330209 มุมมองด้านศาสนาและวัฒนธรรม**

**(3 : 0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดเกี่ยวกับการจัดซื้อ การคัดแยก การเตรียมอาหาร และการปรุงอาหารแต่ละประเภทโดยคำนึงถึงศาสนาและวัฒนธรรม

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้เกี่ยวกับพิธีกรรมทางศาสนา ขนบธรรมเนียมและข้อแนะนำที่เกี่ยวข้องกับอาหารและอาหารที่ให้บริการ ข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหารโดยคำนึงถึงศาสนาและวัฒนธรรม ข้อกำหนดที่เกี่ยวกับการจัดซื้อ การคัดแยก การเตรียมอาหารและการปรุงอาหารแต่ละประเภท ให้เหมาะสม โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางศาสนาและวัฒนธรรม

**0923330210 การกำจัดของเสียในครัว**

**(2 : 0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นในครัวบนเรือ

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้เกี่ยวกับของเสียจากอาหาร สุขลักษณะ และความปลอดภัย การลดของเสียจากอาหาร การป้องกันมลภาวะและการแพร่กระจายของโรคที่เกิดจากอาหาร การเก็บรวบรวมของเสีย การใช้หรือการสร้างระบบการเก็บรวบรวมของเสียต่างๆ บนเรือและการคัดแยกของเสีย การจัดเก็บและสถานที่จัดเก็บของเสีย ความรู้เกี่ยวกับการทิ้งของเสียและวิธีการทิ้งของเสียอย่างถูกวิธี

0923339901 การวัดและประเมินผล

(1 : 0)

เป็นการวัดผลผู้รับการฝึก โดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชา  
ในภาคทฤษฎี

**ผู้จัดทำหลักสูตร**

1. นายไพรัช ขจรวัชรา ผู้อำนวยการฝ่ายบัญชีการเงินและพัฒนาบุคลากร  
ฝ่ายครุภัณฑ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
2. นายชลิต อุณะพำนัก ผู้รับใบอนุญาตโรงเรียนการเรือไทย
3. นายบุญชัย ศิริสนธิวรรณ ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาบุคลากรฝึก
4. นายสมศักดิ์ สุขวัฑฒโก ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
5. นางสาวสุวรรณา อินทสุภา ผู้อำนวยการกลุ่มงานอุตสาหกรรมบริการ
6. นางสาวพร ชันติโชติ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ  
กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
7. นางสาวนันทวรรณ คงสนั่นทน นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ  
กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
8. นางภรณ์ หงษ์แพง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ  
กลุ่มงานอุตสาหกรรมบริการ
9. นางอรอนงค์ เอี่ยมอำภา นายช่างศิลป์ชำนาญงาน  
กลุ่มงานอุตสาหกรรมบริการ
10. นายปราศรัย สนวนเศรษฐ์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน  
กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสุรพล พลอยสุข)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายกริธา สฟโชค)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน