

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
รวม		32	40
รวมทั้งสิ้น		72	

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 สามารถกำจัดกลิ่นและคราบบนภาชนะเครื่องใช้และเก็บรักษาให้ใช้ได้นาน 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 ให้วัตถุดิบสามารถหมุนเวียนใช้ได้ตลอด เตรียมเมนูได้ครบทุกประเภทอาหาร อาหารเพียงพอกับจำนวนแขกที่จอง สอดคล้องกับพฤติกรรมมารับประทานของคนแต่ละเชื้อชาติหรือกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
- คำอธิบายรายวิชา**
 ฤดูกาลของวัตถุดิบ และการรับประทานอาหารแต่ละฤดูกาล การกำหนดรายการอาหารแต่ละชนิดสำหรับอาหารแต่ละมื้อให้มีอาหารทุกประเภทสำหรับบริการลูกค้า (มาตรฐานทั่วไปของการจัดอาหาร เช้า กลางวัน เย็น) การคำนวณอาหารให้เพียงพอกับจำนวนแขกที่จองมา พฤติกรรมมารับประทานอาหาร
- 0923330209** **จัดคิวการทำอาหาร** **(1 : 1)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถจัดลำดับการส่งอาหารให้ลูกค้า จัดคิวการปรุงอาหารแต่ละรายการตามที่ลูกค้าสั่งได้ในเวลาที่รวดเร็ว ลูกค้าได้อาหารตามลำดับคิวการสั่งของแต่ละราย มีเทคนิคการจัดลำดับการทำอาหารให้ลูกค้าได้รับประทานตามพฤติกรรมกลุ่มลูกค้า
- คำอธิบายรายวิชา**
 ชื่อและประเภทรายการอาหารที่มีในร้านอาหาร ระยะเวลาการทำอาหารแต่ละรายการ หลักเกณฑ์วิธีการจัดคิวทำอาหารในแต่ละรายการ เทคนิคการจัดลำดับการทำอาหารให้ลูกค้าได้รับประทาน
- 0923330210** **เตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหาร** **(1 : 1)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถล้างวัตถุดิบได้สะอาดปลอดภัย สด เตรียมวัตถุดิบได้ตรงตามมาตรฐานของการปรุงรสชาติอาหาร ถูกต้องตามลักษณะอาหาร ครบตามสูตรการปรุงอาหาร และรูปทรงแบบและลักษณะที่ต้องการของวัตถุดิบ จัดเรียงลำดับวัตถุดิบได้ตามลำดับขั้นตอนการปรุง
- คำอธิบายรายวิชา**
 สูตรการปรุงอาหารทุกรายการอาหาร (เมนู) การหั่น การสับ การแล่ วัตถุดิบแต่ละลักษณะที่ใช้ประกอบอาหารทุกรายการ การเตรียมวัตถุดิบและเครื่องปรุงได้ครบตามสูตรอาหาร เทคนิคที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการขจัดกลิ่นสาบไปให้หมดไป วิธีการจัดกลิ่นอาหารที่ทำจากปลา
- 0923330211** **เตรียมเครื่องเทศ เครื่องปรุง** **(1 : 1)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถเตรียมเครื่องเทศ และเครื่องปรุงได้ตามสูตรอาหารทุกรายการ ครบถ้วนทุกชนิด ตวงเครื่องปรุงได้ในปริมาณที่ถูกต้อง จัดลำดับของเครื่องปรุงที่จะใช้ปรุงตามลำดับขั้นตอนการประกอบอาหาร และสามารถทำเครื่องแกงสำหรับทำแกง ตำพริกแกง

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการใช้เครื่องตวง วัด ในการประกอบอาหาร การเตรียมเครื่องเทศและเครื่องตักแต่งตามประเภทของอาหาร 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 วิธีการประกอบอาหารแต่ละประเภท รสชาติ 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 วิธีการบำรุงรักษาและตรวจเช็คสภาพอุปกรณ์ เครื่องครัว

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/ด้วยลิ้น จมูก 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

0923330220 **ประกอบอาหารประเภทแกง ต้ม ทอด นึ่ง** (12 : 24)
ผัด ยำ ปิ้ง/ย่าง ตุ่น คั่ว ฉู่ฉี่/พะแนง/ผัดฉ่า/ผัดพริก ลวก (ผีกประเภทละ 1: 2)
วัตถุดิบและเครื่องปรุง

สามารถบอกรายการวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหาร ประปรุงได้รสชาติ และคุณภาพอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด ใส่วัตถุดิบได้ตามปริมาณ และส่วนผสมตามสูตรที่กำหนด ใช้อุปกรณ์การประกอบอาหารได้ถูกต้อง สามารถควบคุมระดับไฟขณะปรุงอาหารได้ถูกต้องในแต่ละ ขั้นตอน จัดลำดับการใส่วัตถุดิบและเครื่องปรุงตามตามลำดับขั้นตอนของสูตรอาหาร ควบคุมเวลา ในการปรุง การใส่วัตถุดิบแต่ละชนิดอย่างถูกต้องในแต่ละขั้นตอนการปรุง

คำอธิบายรายวิชา

วัตถุดิบ เครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหาร วิธีการปรุงอาหารแต่ละประเภท ลักษณะของการประกอบอาหารแต่ละประเภทที่มีคุณภาพ สูตรและส่วนผสมของการทำอาหารแต่ละ ประเภท วิธีการใช้อุปกรณ์การปรุงอาหารแต่ละประเภท บอกข้อควรระวังในการประกอบอาหาร ประเภทแกงเผ็ดเพื่อให้ได้คุณภาพตามที่ต้องการเทคนิคการประกอบอาหารแต่ละประเภท

ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับ

ครัวไทยสู่ครัวโลก

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

คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุตินา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลิ่ง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจรรย์วรรณ	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


(นางจิริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปทุมทริก สมिति)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน