

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา พนักงานตกแต่งอาหาร
(Food Decoration Staff)
รหัสหลักสูตร 0920017330242
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการตกแต่งอาหาร โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบ

อาหาร

มีความปลอดภัย

- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงาน การจัดเตรียมผัก ผลไม้ จัดเตรียมเครื่องปรุงเครื่องจิ้มเพื่อตกแต่งอาหาร ตกแต่งอาหารตามจินตนาการและรูปแบบมาตรฐาน รวมถึงการดูแลรักษาสภาพแวดล้อมให้ถูกสุขลักษณะด้านอาหาร
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านการตกแต่งอาหารไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานตกแต่งอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานตกแต่งอาหาร

0923330206 **ตรวจความถูกต้องและส่งมอบ** (1 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถตรวจสอบความถูกต้องของรายการอาหารจากห้องครัว เตรียมอุปกรณ์การยกอาหารและสามารถยกอาหารแต่ละรายการทั้งที่เป็นของร้อนและที่เป็นขนาดใหญ่ เพื่อไปส่งมอบให้กับพนักงานเสิร์ฟได้โดยไม่เสียหาย

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการยกอาหารทั้งของร้อน งานร้อน บรรจุหม้อไฟ อุปกรณ์สำหรับยกอาหารในแต่ละลักษณะ อุปกรณ์ประกอบการยกอาหารแต่ละชนิด อธิบายและถ่ายทอดข้อควรระวังและการป้องกันอุบัติเหตุการยกอาหาร เทคนิคการยกอาหาร

0923330207 **ทำความสะอาดและดูแลพื้นที่ทำงาน** (0 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างไม้รองถาดได้สะอาด ดูแลความสะอาดของบริเวณที่เตรียมเครื่องตกแต่งและพื้นที่ที่ทำงาน เก็บเครื่องตกแต่งอาหาร ล้างอุปกรณ์ เช็ดวัตถุดิบบริเวณหน้าครัวที่ดูแล และส่งเก็บในครัวเพื่อเข้าห้องเย็น ป้องกันไม่ให้มีแมลง หรือสัตว์ที่นำเชื้อโรคมายังห้องอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

หลักสุขอนามัยทางด้านอาหาร ระบบ HACCP ระบบ OHSAS ระเบียบปฏิบัติในการดูแลสถานที่ทำงานตามที่กำหนด วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ และพื้นที่ทำงาน วิธีการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะนำโรค วิธีทำที่ดักแมลงวัน (พันตึงหนืด เสียบไม้)

ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับ

ครัวไทยสู่ครัวโลก

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

คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุตินา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลิ่ง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางขจี	รอดบุญฤทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ

นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจิราพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปทุมทริก สมิตี)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน