

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**ตามมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพด้านการโรงแรม**  
**แผนกผู้ผลิตอาหาร (Food Production)**  
**ตำแหน่งเดมิ-เชฟ (Demi-Chef)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017320608**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. ความเป็นมาของหลักสูตร :**

ตามบันทึกข้อตกลงว่าด้วยความร่วมมือด้านการพัฒนาบุคลากรวิชาชีพด้านการท่องเที่ยวอาเซียน ระหว่างกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงแรงงาน และสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2555 และมีกรอบความร่วมมือในด้านการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน การฝึกอบรม และฝึกอบรมบุคลากรวิชาชีพท่องเที่ยว เพื่อยกระดับสมรรถนะบุคลากรวิชาชีพท่องเที่ยวให้ได้มาตรฐาน

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานจึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือเพื่อพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรมและการท่องเที่ยว โดยใช้แนวทางตามสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน ซึ่งกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาได้จัดทำขึ้นจำนวน 32 ตำแหน่งงาน ซึ่งกรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้เชิญผู้ทรงคุณวุฒิด้านการท่องเที่ยวจำนวน 6 กลุ่มอาชีพเพื่อวิเคราะห์และจัดทำหลักสูตรดังกล่าว

เนื่องจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้พิจารณาแล้ว เห็นว่าสถานประกอบการมีข้อจำกัดในเรื่องระยะเวลาการฝึก จึงได้ปรับลดจำนวนระยะเวลาการฝึกให้มีความเหมาะสมตามความจำเป็น อีกทั้งในพื้นที่ยังมีข้อจำกัดของผู้รับการฝึก และผู้ที่เป็นวิทยากร จึงมีการปรับคุณสมบัติของผู้รับการฝึกและคุณสมบัติวิทยากรให้สอดคล้องกับพื้นที่ และเพื่อส่งเสริมให้พนักงานของสถานประกอบการได้มีโอกาสได้รับการพัฒนาอย่างทั่วถึง

**2. วัตถุประสงค์ :**

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และปฏิบัติงานในเดมิ-เชฟ (Demi-Chef) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ สามารถนำความรู้และทักษะไปพัฒนางานที่รับผิดชอบได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 3. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงใหม่ หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 30 ชั่วโมง

### 4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 4.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 4.2 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าขึ้นไป หรือ
- 4.3 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานในสาขาที่เข้าฝึกอบรม

### 5. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน แผนกผู้ผลิตอาหาร (Food Production)

ตำแหน่งเดมิ-เชฟ (Demi-Chef)

ชื่อย่อ : วพร. แผนกผู้ผลิตอาหาร (Food Production) ตำแหน่งเดมิ-เชฟ (Demi-Chef)

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของ ระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. แผนกผู้ผลิตอาหาร (Food Production) ตำแหน่งเดมิ-เชฟ (Demi-Chef)

### 6. มาตรฐานสมรรถนะ : (Competency Standards)

#### 6.1 สมรรถนะหลัก

- 1) ทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า
- 2) ทำงานในสิ่งแวดล้อมที่มีความหลากหลายทางสังคม
- 3) ดำเนินระเบียบปฏิบัติด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย
- 4) ปฏิบัติตามระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในที่ทำงาน
- 5) รักษามาตรฐานความรู้ด้านอุตสาหกรรมการบริการ

#### 6.2 สมรรถนะทั่วไป

- 1) สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทางโทรศัพท์
- 2) ทำงานธุรการเบื้องต้นทั่วไป
- 3) ส่งเสริมสินค้าและการบริการ
- 4) ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว
- 5) เตรียมอาหารและรักษาจัดเก็บอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ
- 6) ใช้เทคนิคประกอบอาหารทางการค้าเบื้องต้นได้

- 7) ใช้วิธีการรักษาความปลอดภัยมาตรฐานในการเก็บรักษาอาหาร
- 8) จัดเตรียมอาหาร สินค้าและผลิตภัณฑ์อาหาร
- 9) นำเสนอ จัดแสดงสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหาร
- 10) รับสินค้า จัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย
- 11) รับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในครัว
- 12) รับคำร้องเรียนและแก้ปัญหาคำร้องเรียนของลูกค้า
- 13) อ่านและตีความวิธีใช้ ข้อเสนอแนะแผนผังต่าง ๆ
- 14) พูดภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้
- 15) ให้การปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้

### 6.3 สมรรถนะตามหน้าที่

- 1) จัดให้มีและรักษาสภาพการณ์ที่ปลอดภัยในที่ทำงาน
- 2) จัดให้มีและรักษาการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร
- 3) ดูแลควบคุมและสิ่งวัตถุดิบและสิ่งจำเป็นในการประกอบอาหาร
- 4) ดูแลการปฏิบัติงานประจำในที่ทำงาน
- 5) รักษาวิธีการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย
- 6) วางแผน เตรียมการ และจัดแสดงบริการอาหารบุฟเฟต์
- 7) จัดเตรียมซูป
- 8) จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
- 9) จัดเตรียมเนื้อแล่เป็นชิ้นในขนาดที่กำหนด
- 10) จัดเตรียมและทำอาหารประเภทไก่และเนื้อ
- 11) จัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง
- 12) จัดเตรียมแซนวิชประเภทต่าง ๆ
- 13) จัดเตรียมและทำอาหารทะเล
- 14) จัดเตรียมขนมหวานประเภทช็อกโกแลตและขนมอื่น ๆ
- 15) จัดเตรียมของหวานทั้งร้อนและเย็น
- 16) ฝึกสอนพนักงานให้เกิดทักษะการทำงาน

## 7. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<b>7.1 สมรรถนะหลัก</b>		
0923210201	การทำงานเป็นทีม	0.30	-
0923210202	วัฒนธรรมในการทำงาน	0.30	-
0923210203	สุขอนามัยและความปลอดภัยในที่ทำงาน	0.30	-
0923210204	ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ	0.30	-
	<b>7.2 สมรรถนะทั่วไป</b>		
0923210205	การสื่อสารทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ	0.30	-
0923210206	งานธุรการทั่วไป	0.30	-
0923210207	การส่งเสริมการบริการและสินค้าบริการ	0.30	-
0923210208	การประกอบอาหารและการนำเสนอ	1	2
0923210209	การสุขาภิบาลอาหาร	1	-
0923210210	การปฐมพยาบาลเบื้องต้น	0.30	-
0923210211	การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในองค์กร	1	2
	<b>7.3 สมรรถนะตามหน้าที่</b>		
0923230101	การจัดการด้านอาหารและการจัดเลี้ยง	1	1
0923230102	การจัดเตรียมน้ำสต็อกและซัพพลายต่าง ๆ	1	2
0923230103	การจัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง	1	2
0923230104	การจัดเตรียมเนื้อสัตว์ ปลาและอาหารทะเล	1	3
0923230105	การทำอาหารประเภทครัวเย็น	1	2
0923230106	การทำผลิตภัณฑ์ขนมหวานและซ็อกโกแลต	1	3
0923230107	เทคนิคการสอนเพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพ	1	-
รวม		13	17
		30	

**หมายเหตุ :** ในการวัดและประเมินผล ภาควิชาความรู้และทักษะผู้รับการฝึกหลังจากจบการฝึกแล้ว ให้ใช้หัวข้อวิชาที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำอาหารของแต่ละตำแหน่ง ประเมินผลการฝึกโดยอาจจะประเมินผลในลักษณะการสังเกต

## 8. เนื้อหาวิชา :

### 8.1 สมรรถนะหลัก

0923210201 การทำงานเป็นทีม

(0.30 : 0)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำงานกับเพื่อนร่วมงาน ผู้รับบริการหรือผู้อื่น การสร้างและรักษาความสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการถ่ายทอดข้อมูล เทคนิคการสื่อสาร การตั้งคำถาม การระบุปัญหา การแก้ไขปัญหาในการสื่อสาร การจัดทำเอกสารประจำวันให้สมบูรณ์ การตอบสนองความต้องการของลูกค้าและองค์กร การแก้ไขข้อขัดแย้งในที่ทำงาน การให้ข้อมูลในการดำเนินการพัฒนาสินค้าการบริการ กระบวนการทำงานหรือผลลัพธ์ การแก้ไขปัญหาข้อขัดแย้ง การดูแลให้เกิดการทำงานร่วมกัน หลักการทำงานแบบไม่เลือกปฏิบัติ การร้องขอหรือให้การช่วยเหลือเพื่อให้งานบรรลุผลสำเร็จ การสนับสนุนเพื่อนร่วมงาน

0923210202 วัฒนธรรมในการทำงาน

(0.30 : 0)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความเข้าใจด้านความแตกต่างทางวัฒนธรรมในการทำงาน การจัดการกับปัญหาอันเนื่องมาจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมได้

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ที่จำเป็นในการประเมินลูกค้าและเพื่อนร่วมงานเพื่อประสิทธิภาพในการทำงาน ความแตกต่างทางวัฒนธรรมและภาษา การขอความช่วยเหลือจากผู้ร่วมงานสาเหตุของข้อขัดแย้งหรือความเข้าใจผิดในการทำงาน การจัดการปัญหาด้วยบุคคลที่เหมาะสมและการร้องขอความช่วยเหลือจากหัวหน้างาน การแก้ไขปัญหาโดยคำนึงถึงความแตกต่างทางภาษาและวัฒนธรรม การแจกแจงประเด็นปัญหาแก่หัวหน้างานเพื่อการติดตามตรวจสอบ

0923210203 สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน

(0.30 : 0)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ตลอดจนการตรวจติดตามการควบคุมอันตรายและความเสี่ยงได้

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับข้อกำหนด มาตรฐาน และข้อบังคับสำหรับงานอนามัยพื้นฐาน การปฏิบัติตามข้อกำหนดและกฎหมาย การอธิบายข้อมูลด้านอนามัยและความปลอดภัยให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง การชี้แจง

และรายงานอันตรายและความเสี่ยงในบริเวณปฏิบัติงาน การรวบรวมข้อมูลจากการปฏิบัติงาน เพื่อการควบคุมความเสี่ยงในพื้นที่

#### 0923210204 ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ (0.30 : 0)

##### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเข้าถึงแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ การเพิ่มพูนและการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ

##### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการค้นหาข้อมูลด้านอุตสาหกรรมบริการ การรวบรวมเข้าถึงและปรับปรุงข้อมูลด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน การศึกษาข้อมูลจากอุตสาหกรรมอื่น กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องเพื่อช่วยส่งเสริมการทำงาน การพัฒนาตนเอง การติดตามสถานการณ์ในปัจจุบัน การแบ่งปันความรู้กับลูกค้าและผู้ร่วมงานอย่างเหมาะสมและการรวบรวมความรู้ประจำวันที่ได้รับ ตลอดจนการนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน

### 8.2 สมรรถนะทั่วไป

#### 0923210205 การสื่อสารทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ (0.30 : 0)

##### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการโต้ตอบและติดต่อสื่อสารทางโทรศัพท์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

##### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ทางโทรศัพท์มารยาทในการโต้ตอบทางโทรศัพท์ แนวทางการปฏิบัติในการรับโทรศัพท์การตอบคำถาม การทบทวนรายละเอียดเพื่อการยืนยันความเข้าใจ การเสนอความช่วยเหลืออย่างเหมาะสม การโอนสาย การบันทึกข้อความถึงผู้อื่นอย่างครบถ้วน ชัดเจน การรายงานเกี่ยวกับการคุกคามทางโทรศัพท์หรือโทรศัพท์ต้องสงสัยต่อหัวหน้างาน

#### 0923210206 งานธุรการทั่วไป (0.30 : 0)

##### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำงานธุรการเบื้องต้น

##### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการวางระบบการจัดเก็บเอกสาร การใช้อุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงานอย่างเหมาะสม การแก้ไขรายงาน การใช้ภาษาเขียนที่เหมาะสม การสะกดคำ และการใช้หลักภาษาที่ถูกต้อง การตรวจสอบข้อมูลก่อนการส่งต่อ การจัดแฟ้มเอกสารและการเก็บ

**0923210207 การส่งเสริมการบริการและสินค้าบริการ****(0.30 : 0)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมการบริการและสินค้าบริการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาความรู้ด้านสินค้าและบริการ การให้ความรู้ด้านสินค้าและบริการแก่ลูกค้า ความต้องการและความคาดหวังของลูกค้า การส่งเสริมการขายด้วยการบริการและการสนทนา การแสดงสินค้าและการบริการให้แก่ลูกค้า การสร้างบรรยากาศการขายเพื่อการเข้าถึงลูกค้า การรวบรวมข้อมูลด้านความต้องการของลูกค้า และทักษะการขาย

**0923210208 การประกอบอาหารและการนำเสนอ****(1 : 2)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับหลักการเตรียมการประกอบอาหารเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์วัตถุดิบ องค์ประกอบทางเคมีและกายภาพที่มีผลต่ออาหาร ตลอดจนสามารถปฏิบัติงานและนำเสนออาหารด้วยความประณีตรอบคอบ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบในการประกอบอาหาร องค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร ความหมายของคำศัพท์ หลักการเตรียมวิธีการประกอบอาหารและรูปแบบการนำเสนออาหาร

ฝึกปฏิบัติการใช้ การทำความสะอาดและรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร องค์ประกอบทางกายภาพเคมีของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร เทคนิควิธีการประกอบอาหารและรูปแบบในการนำเสนออาหารต่อลูกค้า

**0923210209 การสุขาภิบาลอาหาร****(1 : 0)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักทางสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล เพื่อควบคุมการประกอบอาหารให้ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลและความสำคัญของสุขาภิบาลอาหารสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ความรู้เกี่ยวกับโรคและโทษที่เกิดจากอาหารเป็นพาหะ จุลินทรีย์ สารเคมี สารพิษและการปนเปื้อน การควบคุมสัตว์และแมลงที่เป็นพาหะของโรค การควบคุมการประกอบอาหารให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภค การศึกษาข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร

**0923210210 การปฐมพยาบาลเบื้องต้น****(0.30 : 0)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักการปฐมพยาบาล ความสำคัญของการปฐมพยาบาล ที่ถูกต้อง วิธีการช่วยเหลือผู้ป่วยต่าง ๆ ด้วยเทคนิคการปฐมพยาบาลพื้นฐาน

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญและหลักการทั่วไปของการปฐมพยาบาล การประเมินและตรวจร่างกายผู้บาดเจ็บฉุกเฉิน การปฐมพยาบาลภาวะฉุกเฉินทางอายุรศาสตร์ที่พบบ่อย การปฐมพยาบาลกรณีบาดเจ็บ การปฐมพยาบาลผู้มีบาดแผลประเภทต่าง ๆ การปฐมพยาบาลผู้ที่บาดเจ็บกระดูกหัก ข้อเคลื่อน หลักการช่วยเหลือและเคลื่อนย้าย การปฐมพยาบาลกรณีรับสัมผัสสารเคมี

**0923210211 การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในองค์กร****(1 : 2)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการพัฒนาทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน เพื่อการสื่อสารและสนทนาโต้ตอบเรื่องราวต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลตามมารยาททางสังคมและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน เพื่อการสื่อสารในองค์กร ในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพและการปฏิบัติงานด้านอาหาร เข้าใจความเหมือน ความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรม มารยาท สังคม ประเพณี และวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา

ฝึกปฏิบัติการพัฒนาทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ฝึกสนทนาโดยใช้บทบาทสมมติ สถานการณ์จำลองในรูปแบบต่าง ๆ

**8.3 สมรรถนะตามหน้าที่****0923230101 การจัดการด้านอาหารและการจัดเลี้ยง****(1 : 1)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับหลักการ ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร มีทักษะในการวางแผนดำเนินการจัดเลี้ยง

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการ ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร การวางแผน ดำเนินงานจัดเลี้ยง การเตรียม การจัดโต๊ะอาหารจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการบริการอาหารและจัดเลี้ยง ศึกษารายการอาหาร มารยาทและการปฏิบัติในการต้อนรับและให้บริการลูกค้า รวมทั้งการจัดการหาลูกค้าและการตลาด



ฝึกปฏิบัติการวางแผนดำเนินการจัดเลี้ยง การเตรียม การจัดโต๊ะอาหารจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ วิธีการใช้อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการบริการอาหารและจัดเลี้ยงในการต้อนรับและให้บริการลูกค้ารวมทั้งการจัดการหาลูกค้าและการตลาด

**0923230102 การจัดเตรียมน้ำสต็อกและซูปชนิดต่าง ๆ (1 : 2)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับคุณลักษณะประเภท เทคนิคการประกอบ การจัดเสิร์ฟและการเก็บรักษา

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับคุณลักษณะประเภทและอธิบายความแตกต่างของสต็อกและซูปของยุโรปและเอเชีย การเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบ การจัดเสิร์ฟและการเก็บรักษา คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับสต็อกและซูป

ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบ การทำสต็อกและซูปของยุโรป เอเชีย เทคนิคการเสิร์ฟและการเก็บรักษาสต็อกและซูป

**0923230103 การจัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง (1 : 2)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการจำแนก ประเภทของพืชผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง สำหรับการประกอบอาหารตามหลักสากล

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกผักและผลไม้ของตามความพร้อมใช้งาน การเตรียมและปรุงอาหารไข่ตามรายการเมนู การเตรียมและปรุงอาหารอาหารประเภทแป้งตามรายการเมนู

ฝึกการปรุงอาหารที่หลากหลายของผักและรายการเมนูผลไม้ตามรายการเมนู การปรุงอาหารที่หลากหลายของไข่ตามรายการเมนู และการปรุงอาหารอาหารประเภทแป้งตามรายการเมนู

**0923230104 การจัดเตรียมเนื้อสัตว์ ปลาและอาหารทะเล (1 : 3)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับคุณลักษณะการจำแนกและคุณภาพของเนื้อสัตว์ ปลาและอาหารทะเลชนิดต่าง ๆ มีทักษะในการเตรียมอย่างสวยงามคุณค่าทางโภชนาการ การแล่หั่นสำหรับการประกอบอาหารแต่ละชนิด การเก็บรักษาที่ถูกต้องและปลอดภัย

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับคุณลักษณะการจำแนกและคุณภาพของเนื้อสัตว์ ปลา และอาหารทะเล คุณค่าทางโภชนาการ การเตรียม การหั่นแล่เป็นชิ้น การเก็บรักษาอย่างถูกวิธีและปลอดภัย

ฝึกปฏิบัติการจำแนกและคุณภาพของเนื้อสัตว์ ปลา และอาหารทะเล คุณค่าทางโภชนาการ การเตรียม การหั่นแล่เป็นชิ้น การเก็บรักษาอย่างถูกวิธีและปลอดภัย

### 0923230105 การทำอาหารประเภทครัวเย็น

(1 : 2)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการทำอาหารครัวเย็นประเภทต่าง ๆ เช่น น้ำสลัดชนิดต่าง ๆ อาหารเรียกน้ำย่อย สลัด แซนวิช อาหารจานเย็น

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำอาหารครัวเย็นประเภทต่าง ๆ เช่น น้ำสลัดชนิดต่าง ๆ อาหารเรียกน้ำย่อย สลัด แซนวิช อาหารจานเย็น การเตรียมอาหารของว่างประเภทต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำอาหารครัวเย็นประเภทต่าง ๆ เช่น น้ำสลัดชนิดต่าง ๆ อาหารเรียกน้ำย่อย สลัด แซนวิช อาหารจานเย็น การเตรียมอาหารของว่างประเภทต่าง ๆ และการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างถูกวิธีและปลอดภัย

### 0923230106 การทำผลิตภัณฑ์ของหวานและซ็อกโกแลต

(1 : 3)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับประเภทและชนิดของขนมหวานและซ็อกโกแลต การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ อธิบายลักษณะที่ดีของขนมหวานและผลิตภัณฑ์จากซ็อกโกแลต มีทักษะเทคนิคกรรมวิธีในการผลิต การจัดวางและตกแต่งขนมหวานและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ได้

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับประเภทและชนิดของขนมหวานและซ็อกโกแลต การเลือกการเตรียมวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของขนมหวานและซ็อกโกแลต เทคนิคกรรมวิธีการผลิตการจัดวางและตกแต่งขนมหวานและซ็อกโกแลตต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติการเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การผลิตขนมหวานและซ็อกโกแลตประเภทต่าง ๆ ขั้นตอนและเทคนิคในการจัดวางและจัดตกแต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส

## 0923230107 เทคนิคการสอนเพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพ

(1 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ เกี่ยวกับเทคนิคการสอนเพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพ ในการประกอบอาหารให้พนักงาน

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาและปัจจัยที่เป็นอุปสรรคปัญหาในการทำงาน การจัดการรูปแบบและวิธีการสอนเกี่ยวกับทักษะเบื้องต้น เทคนิคต่าง ๆ ในการประกอบอาหาร ให้แก่พนักงาน รวมทั้งสำรวจและสังเกตเพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของพนักงาน

### 9. คุณสมบัติวิทยากร :

เป็นผู้มีความรู้ความสามารถ หรือมีประสบการณ์ในสาขาที่เป็นวิทยากร

### 10. วัสดุฝึก :

- 10.1 วัสดุฝึกผัก และผลไม้ชนิดต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเตรียมและประกอบอาหาร
- 10.2 วัสดุฝึกเนื้อสัตว์ ประเภทต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเตรียมและประกอบอาหาร
- 10.3 วัสดุฝึกเครื่องปรุงและส่วนประกอบ ประเภทต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเตรียมและประกอบอาหาร
- 10.4 วัสดุฝึกประเภท Sauce Dressing, ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอก แฮม เบคอน
- 10.5 วัสดุฝึกกลุ่มของหวาน
- 10.6 วัสดุฝึกอื่นๆ ที่จำเป็นหรือต้องใช้เพื่อการเพิ่มความรู้หรือทักษะ

### 11. ครุภัณฑ์และอุปกรณ์ฝึก :

#### ภาคทฤษฎี

- 11.1 เครื่องฉายภาพและคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในการบรรยาย 1 ชุด
- 11.2 ห้องฝึกปฏิบัติการ 1 ห้อง
- 11.3 โปรแกรมคอมพิวเตอร์พื้นฐานสำหรับงานสำนักงาน เช่น Word, Excel, PowerPoint, Access ฯลฯ

#### ภาคปฏิบัติ

- 11.4 ครุภัณฑ์ที่จำเป็นสำหรับงานครัวเพื่อการผลิตอาหาร
- 11.5 อุปกรณ์สำหรับการควบคุมคุณภาพและตรวจสอบอาหาร
- 11.6 อุปกรณ์พื้นฐานสำหรับการปฐมพยาบาล
- 11.7 อุปกรณ์พื้นฐานสำหรับงานการจัดเลี้ยงในรูปแบบต่าง ๆ

- 11.8 ครุภัณฑ์หรืออุปกรณ์ฝึกอื่นๆที่จำเป็นหรือต้องใช้เพื่อการเพิ่มความรู้หรือทักษะ  
 11.9 แหล่งเรียนรู้ตามลักษณะของงาน (ในหัวข้อวิชาการจัดซื้อและการจัดการสินค้าคงคลัง)

### ผู้จัดทำหลักสูตร

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

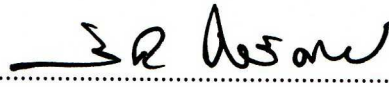
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสุรพล พลอยสุข)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายกรัฑา สฟโชค)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน