

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
ตามมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพด้านการโรงแรม
แผนกผู้ผลิตอาหาร (Food Production)
ตำแหน่งบุชเชอร์ (Butcher)
รหัสหลักสูตร 0920017320613
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 และปฏิบัติงานในตำแหน่งบุชเชอร์ (Butcher) 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) ตำแหน่งบุชเชอร์ (Butcher)

ชื่อย่อ : วพร. แผนกผู้ผลิตอาหาร (Food Production) ตำแหน่งบุชเชอร์ (Butcher)

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของ ระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. แผนกผู้ผลิตอาหาร (Food Production) ตำแหน่งบุชเชอร์ (Butcher)

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

5.3 สมรรถนะตามหน้าที่

- 1) จำแนกและจัดเตรียมเนื้อสัตว์ต่าง ๆ
- 2) จัดเตรียมแบ่งสัดส่วนของเนื้อที่ตัด

7. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	7.1 สมรรถนะหลัก		
0923210201	การทำงานเป็นทีม	0.30	-
0923210202	วัฒนธรรมในการทำงาน	0.30	-
0923210203	สุขอนามัยและความปลอดภัยในที่ทำงาน	0.30	-
0923210204	ความรู้ด้านอุตสาหกรรมการบริการ	0.30	-
	7.2 สมรรถนะทั่วไป		
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
	7.3 สมรรถนะตามหน้าที่		
0923230101	การจำแนกและจัดเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ	1.30	8
0923230102	การเตรียมแบ่งสัดส่วนเนื้อสัตว์ที่ตัด	1.30	8
รวม		10	20
		30	

หมายเหตุ : ในการวัดและประเมินผล ภาคความรู้และทักษะผู้รับการฝึกหลังจากจบการฝึกแล้ว 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 การให้ข้อมูลในการดำเนินการพัฒนาศักยภาพการบริการ 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 การชี้แจงและรายงานอันตรายและความเสี่ยงในบริเวณปฏิบัติงาน การรวบรวมข้อมูลจากการปฏิบัติงานเพื่อการควบคุมความเสี่ยงในพื้นที่

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

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ทางโทรศัพท์มารยาทในการโต้ตอบทางโทรศัพท์แนวทางการปฏิบัติในการรับโทรศัพท์การตอบคำถาม การทบทวนรายละเอียดเพื่อการยืนยันความเข้าใจ การเสนอความช่วยเหลืออย่างเหมาะสม การโอนสาย การบันทึกข้อความถึงผู้อื่นอย่างครบถ้วนชัดเจน การรายงานเกี่ยวกับการคุกคามทางโทรศัพท์หรือโทรศัพท์ต้องสงสัยต่อหัวหน้างาน

0923210206 งานธุรการทั่วไป (0.30 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำงานธุรการเบื้องต้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการวางระบบการจัดเก็บเอกสาร การใช้อุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงาน อย่างเหมาะสม การแก้ไขรายงาน การใช้ภาษาเขียนที่เหมาะสม การสะกดคำ และการใช้หลักภาษา ที่ถูกต้อง 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 หลักการเตรียม วิธีการประกอบอาหารและรูปแบบการนำเสนออาหาร

ฝึกปฏิบัติการใช้ การทำความสะอาดและรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร องค์ประกอบทางกายภาพเคมีของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร เทคนิควิธีการประกอบอาหารและรูปแบบในการนำเสนออาหารต่อลูกค้า

0923210209 การสุขาภิบาลอาหาร (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักทางสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล เพื่อควบคุมการประกอบอาหารให้ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลและความสำคัญของสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ความรู้เกี่ยวกับโรคและโทษที่เกิดจากอาหารเป็นพาหะ จุลินทรีย์ สารเคมี สารพิษและการปนเปื้อน การควบคุมสัตว์และแมลงที่เป็นพาหะของโรค การควบคุมการประกอบอาหารให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภค การศึกษาข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร

0923210210 การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

(0.30 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักการปฐมพยาบาล ความสำคัญของการปฐมพยาบาลที่ถูกต้อง วิธีการช่วยเหลือผู้ป่วยต่าง ๆ ด้วยเทคนิคการปฐมพยาบาลพื้นฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญและหลักการทั่วไปของการปฐมพยาบาล การประเมินและตรวจร่างกายผู้บาดเจ็บฉุกเฉิน การปฐมพยาบาลภาวะฉุกเฉินทางอายุรศาสตร์ที่พบบ่อย การปฐมพยาบาล กรณีบาดเจ็บ การปฐมพยาบาลผู้มีบาดเจ็บแผลประเภทต่าง 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 การจำแนกและจัดเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ

(1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการจำแนกและการจัดเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ ประกอบด้วย เนื้อสัตว์สีเทา เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้าง และส่วนประกอบเนื้อสัตว์ต่าง ๆ การจำแนกคุณภาพ การ จัดเตรียม การแบ่งเกรดเนื้อสัตว์ สำหรับการประกอบอาหารตามหลักสากล

ฝึกปฏิบัติการจำแนกคุณภาพ การจัดเตรียม การแบ่งเกรดเนื้อสัตว์ สำหรับการ ประกอบอาหารตามหลักสากล

0923230102 การเตรียมแบ่งสัดส่วนเนื้อสัตว์ที่ตัด

(1 : 8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการเตรียมตัดแต่งและชำแหละ เนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ ประกอบด้วย เนื้อสัตว์สีเทา เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์น้ำ สำหรับการประกอบ อาหารตามหลักสากล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการเตรียมตัดแต่งและชำแหละ เนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ ประกอบด้วย เนื้อสัตว์สีเทา เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์น้ำ สำหรับการประกอบอาหารตามหลักสากล

ฝึกปฏิบัติวิธีการตัดแต่งและชำแหละ เนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ ประกอบด้วย เนื้อสัตว์ สีเทา เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์น้ำ สำหรับการประกอบอาหารตามหลักสากล ตลอดจนการเก็บรักษา

9. คุณสมบัติวิทยากร :

เป็นผู้มีความรู้ความสามารถ หรือมีประสบการณ์ในสาขาที่เป็นวิทยากร

10. วัสดุฝึก :

- 9.1 วัสดุฝึกฝึก และผลไม้ชนิดต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเตรียมและประกอบอาหาร
- 9.2 วัสดุฝึกเนื้อสัตว์ ประเภทต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเตรียมและประกอบอาหาร
- 9.3 วัสดุฝึกเครื่องปรุงและส่วนประกอบ ประเภทต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเตรียม และประกอบอาหาร

11. ครุภัณฑ์และอุปกรณ์ฝึก :

ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

- 11.1 เครื่องฉายภาพและคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในการบรรยาย 1 ชุด
- 11.2 ห้องฝึกปฏิบัติการ 1 ห้อง
- 11.3 ครุภัณฑ์ที่จำเป็นสำหรับงานครัวเพื่อการผลิตอาหารประเภทเนื้อสัตว์ต่าง ๆ
- 11.4 ครุภัณฑ์สำหรับการบรรจุและเก็บรักษาเนื้อสัตว์ต่าง ๆ

11.5 อุปกรณ์พื้นฐานสำหรับการปฐมพยาบาล

11.6 อุปกรณ์พื้นฐานสำหรับการเตรียมตัดแต่ง เนื้อสัตว์ ชนิดต่าง ๆ

ผู้จัดทำหลักสูตร

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

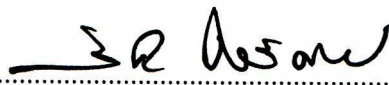
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสุรพล พลอยสุข)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายกริธา สฟโชค)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน