

หลักสูตรยกระดับฝีมือ
สาขา การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๑๙ ชั่วโมง
(Snack Cooking and Beverage)
รหัสหลักสูตร ๕๔๒๐๑๗๓๓๐๕๐๒
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถถืออิบยาการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม ได้อย่างถูกต้อง
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามขั้นตอน และสามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระได้
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถประมาณราคา การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

๒. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ระยะเวลา ๑๙ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป
- ๓.๒ ผู้ว่างงาน หรือผู้ถูกเลิกจ้าง
- ๓.๓ มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม และสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ผู้ผ่านการฝึกที่จบหลักสูตร และผ่านการทดสอบจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร์จะได้รับ วุฒิบัตร สาขา การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม

๕. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๕๔๒๐๑๗๓๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๐.๕	-
๕๔๒๐๑๗๓๐๒	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์	๐.๕	-
๕๔๒๐๑๗๓๐๓	การเลือกซื้ออาหารสดและอาหารแห้งในการทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๑	-
๕๔๒๐๑๗๓๐๔	การประกอบอาหารว่างประเภทน้ำ	๑	๓
๕๔๒๐๑๗๓๐๕	การประกอบอาหารกวน	๑	๕
๕๔๒๐๑๗๓๐๖	การทำเครื่องดื่ม	-	๕
๕๔๒๐๑๗๓๐๗	การวัดผล/การประเมินผล	-	๑
รวม		๔	๑๔
		๑๙	

๖. เนื้อหาวิชา

๕๔๙๓๓๓๑๒๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

(๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายหลักความปลอดภัยในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มได้
คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักความปลอดภัยการประกอบอาหารว่างและ
เครื่องดื่ม ความปลอดภัยในการใช้วัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม
ประเภทต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาด และการเก็บ
รักษา

๕๔๙๓๓๓๑๒๐๒ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์

(๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายหลักการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การประกอบอาหารว่างและ
เครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ทางการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม การใช้
เครื่องมืออย่างถูกต้องเหมาะสมกับการทำเครื่องดื่มแต่ละประเภท

๕๔๙๓๓๓๑๒๐๓ การเลือกซื้ออาหารสดและอาหารแห้งในการทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายหลักการเลือกซื้ออาหารสด และอาหารแห้งในการทำอาหารว่าง
และเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุใหม่ๆ และใช้ตรงกับประเภทของงานประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม
สามารถประมาณราคาต้นทุนการผลิต ค่าแรง และราคาจำหน่าย

๕๔๙๓๓๓๑๒๐๔ การประกอบอาหารว่างประเภทนึง

(๑ : ๓)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายหลักการประกอบอาหารว่างประเภทนึงได้อย่างถูกต้องและ
เหมาะสม

๒. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประกอบอาหารว่างประเภทนึง อย่างมีคุณภาพและได้มาตรฐาน
คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา ลำดับขั้นตอนต่างๆ ความร้อนที่ใช้ ระยะเวลาที่ใช้ และสามารถประกอบอาหารว่างประเภทนึง
ออกมากอย่างมีคุณภาพ

ปฏิบัติการประกอบอาหารว่างประเภทนึง ตามลำดับขั้นตอนต่างๆ และสามารถประกอบอาหารว่าง
ประเภทนึงออกมากอย่างมีคุณภาพ

๕๔๙๓๓๓๑๐๕ การประกอบอาหารประเภทกวน

(๑ : ๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายขั้นตอนต่างๆ ในการประกอบอาหารประเภทกวนได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
๒. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประกอบอาหารประเภทกวนได้คุณภาพและมีมาตรฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาลำดับขั้นตอนต่างๆ ความร้อนที่ใช้ ระยะเวลาที่ใช้ ส่วนผสม วัตถุดิบต่างๆ ตลอดจนวิธีการประกอบอาหารประเภทกวนได้อย่างถูกต้องและมีคุณภาพ

ปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทกวนตามลำดับขั้นตอนต่างๆ ตลอดจนวิธีการประกอบอาหารประเภทกวนได้อย่างถูกต้องและมีคุณภาพ

๕๔๙๓๓๓๑๐๖ การทำเครื่องดื่ม

(๐ : ๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายขั้นตอนต่างๆ การทำเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
๒. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถทำเครื่องดื่มตามขั้นตอนต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาลำดับขั้นตอนต่างๆ ระยะเวลาที่ใช้ ส่วนผสม วัตถุดิบต่างๆ ตลอดจนวิธีการทำเครื่องดื่มทั้งแบบร้อนและเย็น รวมถึงการตกแต่งเครื่องดื่มแต่ละชนิดได้อย่างสวยงามและมีคุณภาพ

ปฏิบัติการทำเครื่องดื่มตามขั้นตอนต่างๆ ระยะเวลาที่ใช้ ส่วนผสม วัตถุดิบต่างๆ ตลอดจนวิธีการทำเครื่องดื่มทั้งแบบร้อนและเย็น รวมถึงการตกแต่งเครื่องดื่มแต่ละชนิดได้อย่างสวยงามและมีคุณภาพ

๕๔๙๓๓๓๑๐๗ การวัดผลและประเมินผล

(๐ : ๑)

วัดผล/ประเมินผล จากผลงานและชิ้นงานสำเร็จของผู้รับการฝึก

ผู้จัดทำหลักสูตร

นางสาวรุ่งนันทน์ แต้มใจ ครุพักร่มีมือแรงงานระดับ ช ๒

ลงนาม 
 ผู้เสนอหลักสูตร
 (นางสาวรุ่งนันทน์ แต้มใจ)
 นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
 หัวหน้างานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม 
 ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นายอรรถกฤษ สนธิสุทธิ์)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
 หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม 
 ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นายสุนทร จันทร์เกตุ)
 ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่