

**หลักสูตรการฝึกอบรมตัวบีมีอ
สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑
รหัสหลักสูตร ๗๗๒๐๐๑๗๓๐๒๐๒**

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อผู้ให้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและสามารถนำไปปฏิบัติงานได้ตามมาตรฐานผู้มีອrogan แห่งชาติ สาขา ผู้ประกอบอาหารไทยระดับ ๑
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความพร้อมในการเข้ารับการทดสอบมาตรฐานผู้มีอrogan แห่งชาติ สาขา ผู้ประกอบอาหารไทยระดับ ๑
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก ๑๘ ชั่วโมงโดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าละ ๙๐ จังจังมีสิทธิสอบวัดผล

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

- ๓.๑ เป็นบุคคลที่วัยไปที่มีความสนใจในวิชาชีพนี้
- ๓.๒ มีอายุ ๑๘ ปีขึ้นไป
- ๓.๓ มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- ๓.๔ เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง มีความประพฤติดี

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่เข้ารับการฝึกตามเกณฑ์ที่กำหนด มีสิทธิได้รับวุฒิบัตรสาขา การผู้ประกอบอาหารไทย หลักสูตร ๑๘ ชั่วโมง สถาบันพัฒนาฝึกอบรมฯ/ศูนย์พัฒนาฝึกอบรมฯ

๕. หัวข้อวิชา

หัวข้อวิชาฝึกอบรม	ชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความปลอดภัยของอาหาร(FOOD SAFETY)	๑	
การอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย	๑	
การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารไทย	๑	
การประกอบอาหารงานเดียว		๓
การประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่างๆ		๓
การประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก		๓
การประกอบอาหารประเภทแกงและเครื่องแกง แกงจืด		๓
การทำข้าวไทยประเภทต่างๆ		๓
	๓	๑๕
รวม	๑๘	

/เนื้อหาวิชา...

๖. เนื้อหาวิชา

๖.๑ ความปลอดภัยของอาหาร (FOOD SAFETY)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ความหมายและความสำคัญ หลักการและประโยชน์ของ การสุขาภิบาลของอาหาร ศึกษากฎหมายสำหรับการประกอบอาหาร (GMP) ความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค การอนามัยส่วนบุคคล(PERSONAL HYGIENE) ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ(SAFETY RULES) และการปฐมพยาบาล(THE FIRST AIDS)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญ หลักการและประโยชน์ของการสุขาภิบาลของอาหาร ศึกษากฎหมายสำหรับการประกอบอาหาร (GMP) ความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค การอนามัยส่วนบุคคล ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ (SAFETY RULES) และการปฐมพยาบาล (THE FIRST AIDS)

ปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการ ขั้นตอนในการทำอาหารอย่างปลอดภัย การอนามัยส่วนบุคคล การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๖.๒ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่ในการประกอบอาหารไทย

เรียนรู้เกี่ยวกับ ชนิด ขนาด วิธีการใช้ของ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ว่างยอดนิยมยุโรปเพื่อให้สามารถการเลือกใช้อย่างถูกต้องเหมาะสม ตลอดจนวิธีทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องมือ

๖.๓ การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษาวัตถุดิบ

ศึกษาการเลือกซื้ออาหารและเก็บอาหาร อาหารสด และอาหารแห้ง อย่างถูกหลักตามหลักโภชนาการ

๖.๔ การประกอบอาหารจากเดียว

ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกอุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจากเดียว เช่น ข้าวผัด ข้าวคลุกกะปิ ขنمจีนชาวนา กำยำเตี้ยวผัด ราดหน้า กำยำเตี้ยวผัดซีอิ้ว กำยำเตี้ยวผัดไทย

๖.๕ การประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่างๆ

ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกอุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่างๆ เช่น ยำวุ้นเส้น ยำหัวปลี ยำถั่วพู ยำส้มโอ

๖.๖ การประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก

ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกอุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อง หลนเต้าเจียว

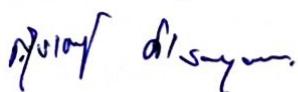
๖.๗ การประกอบอาหารประเภทเครื่องแกงและแกงจีด

ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกอุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทเครื่องแกงและแกงจีด เช่น แกงจีด ต้มยำ ต้มข่า แกงเลียง แกงส้ม แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด

๖.๔ การทำขั้นมไทยประเกทต่างๆ

ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกอุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปั่น เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการทำขั้นมไทยประเกทต่างๆ เช่น ขั้นมไทยประเกท เช่น ขั้นกลั่วย ขั้นมหกของ ประเกทน้ำกะทิและเชื่อม ทับทิมกรอบ มันแกงบวด กล้วยบวชชี สาคูเปียก บัวลอย ข้าวเหนียวเปียก การวัดและประเมินผล
วัดและประเมินผลความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการฝึก

ผู้จัดทำหลักสูตร



(นายสุรเชษฐ์ ดิเรกบุญราม)

วิทยากร

ผู้เสนอหลักสูตร

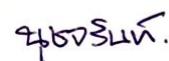


(นางสาวสุภาศินี อินทร์ศรี)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ รักษาภาระการแทน
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาศักยภาพแรงงานและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นางสาวนุชรินทร์ สายรัծทอง)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ รักษาภาระการแทน

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดประจำศรีขันธ์