หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

สาขา การประกอบอาหารไทยฮาลาล

(Thai Halal Cooking)

รหัสหลักสูตร 9420017330103

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 23 ปัตตานี

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

.....

1. วัตถุประสงค์ :

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารไทยฮาลาล มีความพร้อมทางด้านร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพ และสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ด้านความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน

1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เรื่องการดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร

1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้เตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน

1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้ปฏิบัติงาน ดูแลพื้นที่ห้องครัวและความเรียบร้อยของอุปกรณ์ ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร การสั่งซื้อและตรวจวัตถุดิบ การประกอบอาหาร พัฒนาตำรับอาหาร ดูแลควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานห้องอาหารและการประกอบอาหารให้ได้ตามสูตรและมาตรฐาน การควบคุมต้นทุนอาหารและการบริหารจัดการห้องอาหารในเชิงธุรกิจ

1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ด้านการใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

2. ระยะเวลาฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึกเป็นเวลา 18 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะผ่านการฝึกอบรม

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

3.1 เป็นผู้ที่มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 เป็นผู้ที่มีความต้องการเรียนรู้ เพื่อนำไปประกอบอาชีพ

3.3 เป็นผู้ที่ปฏิบัติหน้าที่ด้านประกอบอาหารและสาขาที่เกี่ยวข้อง

3.4 เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง มีจิตที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตรและการรับรองผลการฝึก :

ผู้รับการฝึกที่ผ่านหลักสูตร ต้องมีระยะเวลาในการฝึกไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล จึงจะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตรยกระดับฝีมือ สาขา การประกอบอาหารไทยฮาลาล จำนวน 18 ชั่วโมง จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

สแกนด้วย CamScanner

5. หัวข้อหลักสูตร :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
9423319801	การเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน ความปลอดภัยในการทำงาน และการจัดระบบสุขอนามัยด้านการประกอบอาหารฮาลาล	1	-
9423310201	การดูแลพื้นที่ห้องครัว การจัดการความเรียบร้อยของอุปกรณ์ เครื่องใช้ และการจัดการความปลอดภัยในการประกอบอาหาร	1	-
9423330301	การสั่งซื้อวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ เครื่องเทศ เครื่องปรุง ในการประกอบอาหารฮาลาล	1	-
9423330302	การเตรียมเมนู วางแผนการปรุงอาหาร การจัดคิวการทำอาหาร และการเตรียมภาชนะบรรจุอาหารฮาลาล	1	-
9423330303	การปฏิบัติการพื้นฐานการปรุงอาหาร การใช้งานอุปกรณ์ เครื่องมือการประกอบอาหารฮาลาล	1	1
9423330304	การประกอบอาหารฮาลาลประเภทต้ม นึ่ง ตุ๋น ลวก น้ำพริก แกง ทอด ผัด ยำ ย่าง ส้มตำ ลาบ และน้ำตก	1	10
9423330305	การตกแต่งอาหารหลังปรุงและการตักอาหารลงภาชนะบรรจุ	-	1
9423339901	การวัดและประเมินผล	-	-
รวม		6	12
		18	

6. เนื้อหาวิชา :

9423319801 การเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน ความปลอดภัยในการทำงาน และการจัดระบบสุขอนามัยด้านการประกอบอาหารฮาลาล (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพและเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบ ข้อบังคับด้านความปลอดภัย ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุจากการทำงาน และเรียนรู้หลักสุขอนามัยเกี่ยวกับสถานที่ อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการประกอบอาหาร สามารถเตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหาร ปราศจากสิ่งเจือปนและถูกต้องตามหลักโภชนาการ หลักมาตรฐานฮาลาล ความปลอดภัยด้านอาหาร และมาตรฐานสุขอนามัยและอาชีวอนามัยในการดูแลสถานที่ประกอบอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณ

สแกนด้วย CamScanner

ในวิชาชีพ การรักษาสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติภัย และการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น และเรียนรู้ด้านหลักสุขอนามัยเกี่ยวกับสถานที่ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ หลักสุขอนามัยและอาชีวอนามัยในการประกอบอาหาร การหยิบจับ ไม่ให้สกปรก ต้องใส่ถุงมือ สุขอนามัยและอาชีวอนามัยในการดูแลสถานที่ประกอบอาหาร วิธีการป้องกันแมลง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต

9423310201 การดูแลพื้นที่ห้องครัว การจัดการความเรียบร้อยของอุปกรณ์ เครื่องใช้ และการจัดการความปลอดภัยในการประกอบอาหาร (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถดูแลการจัดเก็บสิ่งของและจัดการให้ครัวสะอาดทุกซอกทุกมุมให้เป็นระเบียบ อุปกรณ์จัดวางสะอาดเป็นที่เป็นทาง ดำเนินการให้มีการจัดการของชำรุดให้ได้รับการแก้ไข มีครบเพียงพอกับการใช้งาน การจัดเวรให้พนักงาน มีวิธีปฏิบัติ ดูแลการปฏิบัติ เตรียมจัดทำตามขั้นตอน และสร้างนิสัยให้ทำความสะอาดทุกครั้งที่ใช้งาน ปฏิบัติตามหลักกิจกรรม 5 ส. สามารถทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ โต๊ะ เตา สถานที่ในการประกอบอาหารได้สะอาดปราศจากคราบและกลิ่น จัดเก็บและเรียงได้อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย สามารถกำจัดกลิ่นและคราบบนภาชนะเครื่องใช้และเก็บรักษาให้ใช้ได้นาน ดูแลให้มีภาชนะหรืออุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารครบถ้วน และสามารถตรวจสอบความเรียบร้อย ความสะอาดและความครบถ้วนของอุปกรณ์เครื่องใช้ สามารถประกอบอาหารได้ถูกต้องตามความปลอดภัยในการทำงานการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติด้านฮาลาล เรื่องอาหารและเครื่องดื่ม สามารถระวังป้องกันในการทำอาหารได้ เพื่อป้องกันปัญหาและการบาดเจ็บจากการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้หลักปฏิบัติตามกิจกรรม 5 ส. วิธีการใช้น้ำยาล้างพื้น ล้างจาน วิธีทำความสะอาดและจัดเก็บห้องครัว และวิธีทำความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์เครื่องครัว วิธีเก็บรักษาจาน ชาม และไม่ทำให้เสียหาย เทคนิคการดูแลทำความสะอาดครัว การบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องใช้ให้มีสภาพการใช้งานอย่างคงทน และเรียนรู้ด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหาร หลักสุขอนามัยในการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติด้านฮาลาล เรื่องอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการดูแลความปลอดภัยในการดูแลสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ การวิเคราะห์อันตรายจุดควบคุมวิกฤต

9423330301 การสั่งซื้อวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ เครื่องเทศ เครื่องปรุง ในการประกอบอาหารฮาลาล (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถเช็คสต๊อกและวัตถุดิบที่เหลือ จำนวนที่ต้องใช้และประเมินปริมาณความต้องการได้ตรงตามปริมาณที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาหาร สั่งซื้อวัตถุดิบที่ต้องการเพิ่มเติมได้ครบถ้วน สามารถตรวจปริมาณวัตถุดิบ รายการที่หมดอายุของวัตถุดิบแต่ละประเภทที่มีอยู่ และสามารถตรวจคุณภาพของวัตถุดิบ (ไก่ ปลา ปลาหมึก กุ้ง ผักสด ของแห้ง) การเสื่อมสภาพ การเน่าเสียของวัตถุดิบที่สั่งซื้อ มีเทคนิคการตรวจคุณภาพวัตถุดิบ และเปรียบเทียบคุณภาพกับราคาวัตถุดิบที่ซื้อเพื่อตรวจเช็คการปลอมปนสินค้าด้อยคุณภาพเมื่อเทียบกับราคา

สแกนด้วย CamScanner

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ชนิดและลักษณะวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารแต่ละรายการอาหาร วัตถุดิบ เครื่องปรุง และสูตรการประกอบอาหาร อายุการจัดเก็บของวัตถุดิบ เกณฑ์ปริมาณ ขั้นต่ำเพื่อการสั่งซื้อของการสต๊อกวัตถุดิบ ขั้นตอนและวิธีการสั่งซื้อวัตถุดิบ และเรียนรู้ขนาดของภาชนะบรรจุต่อหน่วยของวัตถุดิบแต่ละประเภท วิธีการใช้เครื่องชั่งน้ำหนักวัตถุดิบแต่ละชนิด วิธีการตรวจสอบสภาพและชนิดวัตถุดิบ เทคนิคการตรวจคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

9423330302 การเตรียมเมนู วางแผนการปรุงอาหาร การจัดคิวการทำอาหาร และการเตรียมภาชนะบรรจุอาหารฮาลาล (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถจัดเตรียมเมนูอาหารฮาลาลได้สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีอยู่ สามารถหมุนเวียนใช้ได้ตลอด เตรียมเมนูได้ครบทุกประเภทอาหาร อาหารเพียงพอกับจำนวนแขกที่จอง สอดคล้องกับพฤติกรรมการรับประทานลูกค้าแต่ละกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดลำดับการส่งอาหารให้ลูกค้า จัดคิวการปรุงอาหารแต่ละรายการตามที่ลูกค้าสั่งได้ในเวลาที่รวดเร็ว มีเทคนิคการจัดลำดับการทำอาหารให้ลูกค้าได้รับประทานตามพฤติกรรมกลุ่มลูกค้า และสามารถตรวจเช็คสภาพความสะอาด และความสวยงาม (ไม่แตก ไม่บิ่น) สามารถจัดเตรียมภาชนะที่ใส่ถูกต้องตามประเภทอาหารอย่างเรียบร้อยก่อนการปรุงเสร็จ จัดลำดับของอุปกรณ์ได้สอดคล้องลำดับการประกอบอาหารและถูกต้องกับการบรรจุอาหารที่ปรุงได้

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ฤดูกาลของวัตถุดิบ และการรับประทานอาหารแต่ละฤดูกาล การกำหนดรายการอาหารฮาลาลแต่ละชนิด สำหรับอาหารแต่ละมื้อให้มีอาหารทุกประเภทสำหรับบริการลูกค้า การคำนวณอาหารให้เพียงพอกับจำนวนแขกที่จองมา พฤติกรรมการรับประทานอาหาร สามารถบอกชื่อและประเภทรายการอาหารที่มีในร้านอาหาร ระยะเวลาการทำอาหารแต่ละรายการ หลักเกณฑ์วิธีการจัดคิวทำอาหารในแต่ละรายการ เทคนิคการจัดลำดับการทำอาหารให้ลูกค้าได้รับประทาน และเรียนรู้ลักษณะภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ในครัว ประเภทภาชนะสำหรับบรรจุอาหารแต่ละชนิด สูตรและขั้นตอนการปรุงอาหารตามประเภทอาหารฮาลาล ลักษณะรูปลักษณ์อาหารฮาลาลแต่ละเมนู

9423330303 การปฏิบัติการพื้นฐานการปรุงอาหาร การใช้งานอุปกรณ์ เครื่องมือการประกอบอาหารฮาลาล (1:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถปฏิบัติได้ตามหลักเกณฑ์พื้นฐานในด้านการกำหนดลำดับการใส่เครื่องปรุงและเครื่องเทศสำหรับการปรุงของอาหารแต่ละรายการ ขั้นตอนและวิธีการปรุงทุกประเภท การกำหนดรสชาติ คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน (ลักษณะอาหารที่ปรุงได้อร่อย) การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ถูกต้อง การควบคุมระดับไฟแต่ละชนิดของอาหาร การจัดลำดับการใส่วัตถุดิบและเครื่องปรุงของอาหารแต่ละชนิด ระยะเวลาการผัด ต้ม นึ่ง แต่ละประเภทอาหาร หลักวิธีการปรับรสชาติอาหาร และสามารถใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการปรุงอาหารแต่ละชนิด การทำความสะอาดเตาอบ เตาทอด และสามารถบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในครัวให้มีสภาพการใช้งานคงทน

สแกนด้วย CamScanner

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้สูตรการปรุงอาหารแต่ละประเภท ทุกประเภท วิธีการประกอบอาหารแต่ละประเภท รสชาติ คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน วิธีการการควบคุมระดับไฟแต่ละชนิดของอาหาร ระยะเวลาการผัด ต้ม นึ่ง แต่ละประเภทอาหาร ลำดับการปรุงอาหาร และขั้นตอนการปรุงบางประเภท บางรายการ การจัดลำดับการใส่วัตถุดิบ และเครื่องปรุงของอาหารแต่ละชนิด หลักวิธีการปรับรสชาติอาหาร

ฝึกปฏิบัติการร่อนกระทะ เทคนิคการทำไฟแดง เทคนิคการประกอบอาหาร เทคนิคการคงสภาพความร้อน ความเย็นของอาหาร เทคนิคการควบคุมเวลาในการปรุงอาหาร และวิธีการใช้เตาก๊าซหุงต้มให้ถูกต้องและปลอดภัย วิธีการการใช้งานเครื่องล้างภาชนะ วิธีการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการปรุงอาหารแต่ละชนิด วิธีการบำรุงรักษาและตรวจเช็คสภาพอุปกรณ์เครื่องครัว

9423330304 การประกอบอาหารฮาลาลประเภทต้ม นึ่ง ตุ๋น ลวก น้ำพริก แกง ทอด ผัด ยำ ย่าง ส้มตำ ลาบ และน้ำตก (1:10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถบอกรายการวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาล ประเภทต้ม นึ่ง ตุ๋น ลวก น้ำพริก แกง ทอด ผัด ยำ ย่าง ส้มตำ ลาบ และน้ำตก สามารถปรุงได้รสชาติและคุณภาพอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด ใส่วัตถุดิบได้ตามปริมาณ และส่วนผสมตามสูตรที่กำหนด ใช้อุปกรณ์การประกอบอาหารได้ถูกต้อง สามารถควบคุมระดับไฟขณะปรุงอาหารได้ถูกต้องในแต่ละขั้นตอน จัดลำดับการใส่วัตถุดิบและเครื่องปรุงตามตามลำดับขั้นตอนของสูตรอาหาร ควบคุมเวลาในการปรุง การใส่วัตถุดิบ แต่ละชนิดอย่างถูกต้องในแต่ละขั้นตอนการปรุง

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้วัตถุดิบ เครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลประเภทต้ม นึ่ง ตุ๋น ลวก น้ำพริก แกง ทอด ผัด ยำ ย่าง ส้มตำ ลาบ และน้ำตก วิธีการปรุงอาหารแต่ละประเภท ลักษณะของการประกอบอาหาร แต่ละประเภทที่ดีมีคุณภาพ สูตรและส่วนผสมของการทำอาหารแต่ละประเภท วิธีการใช้อุปกรณ์การปรุงอาหารแต่ละประเภท บอกข้อควรระวังในการประกอบอาหารประเภทแกงเผ็ด เพื่อให้ได้คุณภาพตามที่ต้องการเทคนิคการประกอบอาหารแต่ละประเภท

ฝึกปฏิบัติการปรุงอาหารแต่ละประเภท ตามสูตรการปรุงและส่วนผสมของการทำอาหารแต่ละประเภท การใช้อุปกรณ์การปรุงอาหาร และข้อควรระวังในการประกอบอาหารแต่ละประเภท เพื่อให้ได้คุณภาพตรงตามเทคนิคการประกอบอาหารแต่ละประเภทตามที่ต้องการ

9423330305 การตกแต่งอาหารหลังปรุงและการตักอาหารลงภาชนะบรรจุ (0:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถระบุลักษณะ รูปร่าง การตกแต่งได้ถูกต้องตามรายการอาหาร การทำความสะอาดส่วนที่เยิ้ม ส่วนที่หล่นออกนอก หรือขอบของภาชนะบรรจุอาหาร และมีความสวยงาม จัดเรียง จัดวางเครื่องตกแต่งในตำแหน่งที่ถูกตรงกับจุดที่กำหนดของภาชนะ และวางเครื่องเคียงได้ตรงตามตำแหน่ง ตกแต่งเครื่องเคียงและองค์ประกอบของอาหารแต่ละชนิดอย่างครบถ้วน ในปริมาณที่กำหนด และรู้ฟังก์ชันของภาชนะบรรจุแต่ละชนิด และสามารถตักอาหารใส่ภาชนะบรรจุได้ตามชนิดของภาชนะ ไม่มีปริมาณ

สแกนด้วย CamScanner

มากเกินไปหรือหกหล่น จัดภาชนะที่เหมาะสมและสวยงามตามรูปแบบของอาหารแต่ละประเภท หยิบจับและใช้อุปกรณ์การตักอย่างถูกวิธี

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการและเรียนรู้เทคนิคการจัดเครื่องเคียงและการตกแต่งอาหารแต่ละรายการ วิธีการทำความสะอาดภาชนะบรรจุอาหารเมื่อปรุงเสร็จ การใช้ภาชนะบรรจุ และการจัดวางอาหารในภาชนะของรายการอาหารแต่ละประเภท การแต่งหน้าอาหาร การจัดวางตำแหน่งของอาหารและเครื่องเคียงในภาชนะบรรจุ ลักษณะทางกายภาพที่ดีของอาหาร แต่ละชนิด ชื่อ รายการอาหาร ประเภทอาหารที่มีในร้านอาหาร และรูปแบบการตกแต่งอาหารในภาชนะบรรจุ องค์ประกอบของอาหารและเครื่องปรุงแต่งแต่ละเมนู ทักษะการวาง การหยิบเครื่องเคียง เทคนิคการตกแต่ง หน้าอาหาร เทคนิคและศิลปะตามหลักการจัดจานให้สวยงามน่ารับประทาน และวิธีการตักอาหารแต่ละเมนูใส่ภาชนะ ภาชนะที่ใช้สำหรับใส่ของร้อน ภาชนะที่ใช้สำหรับอาหารผัดใส่ถาด ภาชนะที่ใช้สำหรับใส่อาหารประเภทยำหรือลาบ ภาชนะที่ใช้สำหรับการใส่น้ำพริก ภาชนะที่ใช้สำหรับใส่ผักเคียง ฟังก์ชันของภาชนะบรรจุแต่ละชนิด เช่น จานใส่ผัด ข้าว ชนิดของจานแต่ละประเภทและการใช้งาน ชนิดของ โถ ชาม และอุปกรณ์การบรรจุอาหารแต่ละประเภท เทคนิคการใส่อาหารในภาชนะ

9423339901 การวัดและการประเมินผล **(0:0)**

เป็นการวัดผลผู้รับการฝึกโดยการประเมินผลจากการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคการปฏิบัติในแต่ละหัวข้อวิชาระหว่างการฝึกอบรม

7. ผู้จัดทำหลักสูตร

7.1 นายอัมรัน เจ๊ะอาลี ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

7.2 นางสาวการีหม๊ะ มะนอร์ ตำแหน่ง พนักงานประจำสำนักงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายอัมรัน เจ๊ะอาลี)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุรเชษฐ์ ทองสั้น)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสุชาติ เงินสุข)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 23 ปัตตานี

สแกนด้วย CamScanner