

ที่ สอห.61000/ว.001

สวท.2578

13/12/2567

14.13 น.

9 ธันวาคม 2567

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

4904

เลขรับ 4904

วันที่ 12/12/2567

เวลา 10.34 น.



สอ.(วิชาการ) 2075

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเป็นครูผู้สอน (Train The Trainer) 12 ธ.ค. 2567
ภายใต้โครงการ “หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 14.13 น.

เรียน อธิการบดี

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. รายละเอียดโครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย
2. กำหนดการจัดอบรม
3. แบบตอบรับ

คณะวิศวกรรมศาสตร์	
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	
เลขรับ 6931
วันที่ 13-12-2567
เวลา 16:01 น.

ด้วยสถาบันอาหาร ได้รับมอบหมายจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ให้ดำเนินกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเป็นครูผู้สอน (Train The Trainer) ภายใต้โครงการ “หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะที่จำเป็นในการเป็นครูผู้สอน ซึ่งมีการจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการฯ จำนวน 4 รุ่น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถดำเนินการสอนตามหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ ตรงตามวัตถุประสงค์โครงการ

ในการนี้ สถาบันอาหารจึงขอเรียนเชิญหน่วยงานของท่านส่งบุคลากรเข้าร่วมกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการฯ เพื่อเป็นครูผู้สอน

รุ่นที่ 1 และ 2 จัดระหว่างวันที่ 18-22 ธันวาคม 2567

รุ่นที่ 3 และ 4 จัดระหว่างวันที่ 6-10 มกราคม 2568

ณ ห้องแกรนด์บอลรูม ชั้น 3 อาคารศูนย์การเรียนรู้อาหารไทย สถาบันอาหาร กทม. รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย 1-2 โดยสถาบันอาหารรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการเดินทาง (เหมาจ่าย) และค่าที่พัก (คู่) ตามระเบียบสถาบันอาหาร โปรดตอบรับการเข้าร่วมกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการฯ (สิ่งที่ส่งมาด้วย 3) พร้อมระบุช่วงเวลาที่จะสะดวกเข้าร่วมอบรม ภายในวันศุกร์ที่ 13 ธันวาคม 2567 โดยกรอกข้อมูลประวัติแบบรายบุคคลในแบบตอบรับ ทั้งนี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่นายฉัตรวีชัย ภัทรธำรงค์พัฒน์ ผู้ประสานงาน โทรศัพท์ 06-5359-9169

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ดร. สวท. นพ.ศรีวิชัย

รณ อธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน
(นายภานุมาศ สุขบางคำ)

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวพรพิพร สุทธิธรรม)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยอุตสาหกรรมอาหารและงานกลยุทธ์

ผู้รับมอบอำนาจ

นางสาวกานต์ ตันนันท
|แฉวณะ / วิทยาลัย

13 ธ.ค. 67

ฝ่ายวิจัยอุตสาหกรรมอาหารและงานกลยุทธ์ :

นายฉัตรวีชัย ภัทรธำรงค์พัฒน์

โทร. 02-422-8688 ต่อ 3109

อีเมล chattawat@nfi.or.th



สิ่งที่ส่งมาด้วย



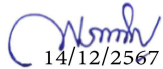
แบบตอบรับ

เรียน คณบดี

-เพื่อโปรดพิจารณา

นfi ขอเชิญเข้าร่วมกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อ
เป็นครูผู้สอน (Train The Trainer) ภายใต้โครงการ
“หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย” ประจำปีงบประมาณ
2567

-เห็นควรมอบงานบุคลากรดำเนินการประชาสัมพันธ์


14/12/2567


15 ธ.ค. 67


15 ธ.ค. 2567

ทราบ และมอบฯ


15 ธ.ค. 67

แจ้งท้าย ๖๐ ฉบับ

ที่ สอห.๖๑๐๐๐/ว.๐๐๑

๑. มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์
๒. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
๓. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
๔. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
๕. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะมนุษยศาสตร์
๖. มหาวิทยาลัยทักษิณ
๗. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพฯ
๘. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี
๙. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑๐. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ วิทยาเขตวังไกลกังวล
๑๑. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ สาขาวิชาวิทยาการแปรรูปและการประกอบอาหาร (ศาลายา)
๑๒. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่
๑๓. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก
๑๔. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา
๑๕. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
๑๖. มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
๑๗. มหาวิทยาลัยนครพนม วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ
๑๘. มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์
๑๙. มหาวิทยาลัยบูรพา คณะบริหารธุรกิจ
๒๐. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
๒๑. มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
๒๒. มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
๒๓. มหาวิทยาลัยรังสิต
๒๔. มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
๒๕. มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม
๒๖. มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ
๒๗. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๒๘. มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
๒๙. มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี Unit กทม.
๓๐. มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี Unit สมุทรปราการ
๓๑. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
๓๒. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
๓๓. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
๓๔. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา Unit กทม.
๓๕. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา Unit สุพรรณบุรี
๓๖. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
๓๗. มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
๓๘. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
๓๙. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
๔๐. มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
๔๑. มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
๔๒. มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด
๔๓. มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์
๔๔. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

๔๕. มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
๔๖. มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
๔๗. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ สาขาคหกรรมศาสตร์
๔๘. มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
๔๙. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี Unit เกาะสมุย
๕๐. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี Unit เมืองสุราษฎร์ธานี
๕๑. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
๕๒. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
๕๓. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
๕๔. มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
๕๕. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี
๕๖. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โรงเรียนการเรือน
๕๗. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
๕๘. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง
๕๙. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง
๖๐. วิทยาลัยดุสิตธานี

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1

รายละเอียดโครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย

จากการประชุมคณะกรรมการยุทธศาสตร์ซอฟต์แวร์แห่งชาติ เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2567 มติที่ประชุมได้เห็นชอบในหลักการข้อเสนอโครงการของอุตสาหกรรมซอฟต์แวร์เป้าหมายทั้ง 11 สาขา ปี 2567 พร้อมทั้งเห็นชอบกรอบวงเงินงบประมาณโครงการของอุตสาหกรรมซอฟต์แวร์เป้าหมายทั้ง 11 สาขา ปี 2567 โดยที่ประชุมฯ ได้มอบหมายให้สำนักงบประมาณและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการตามขั้นตอนเพื่อขอรับจัดสรรงบประมาณรายจ่ายงบกลางฯ ต่อไป

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ได้จัดทำข้อเสนอและกรอบวงเงินงบประมาณโครงการของอุตสาหกรรมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร และผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการยุทธศาสตร์ซอฟต์แวร์แห่งชาติ คือ **โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย** เพื่อเป็นการยกระดับทักษะคนไทยให้เป็นแรงงานทักษะสูงด้วยการเสริมสร้างองค์ความรู้และทักษะด้านอาหารไทย ที่จะนำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพใหม่ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง เป็นไปตามมาตรฐานของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ

ภาพรวมกิจกรรมในโครงการ

โดยในปีงบประมาณ 2567 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมมอบหมายให้สถาบันอาหารเป็นหน่วยดำเนินงาน มีระยะเวลาดำเนินงาน 90 วัน (16 พฤศจิกายน 2567 – 13 กุมภาพันธ์ 2568) ประกอบด้วยกิจกรรมที่สำคัญ ดังต่อไปนี้

กิจกรรมที่ 1 การจัดทำแผนการดำเนินโครงการในภาพรวม จัดเตรียมความพร้อมคณะทำงาน จัดทำโครงสร้างการบริหารโครงการ เสนอแนวคิดการพัฒนา และจัดทำแผนการทำงานตลอดโครงการ

กิจกรรมที่ 2 การจัดประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ โดยเชิญผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานต่างๆ มาร่วมเป็นคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร อย่างน้อย 2 ครั้ง

กิจกรรมที่ 3 การจัดทำสื่อความรู้หลักสูตรอาหารไทย(ตำรับ) โดยจัดหาเซฟผู้เชี่ยวชาญมาพัฒนาตำรับอาหาร 50 ตำรับ ทำการทดสอบ จัดทำเป็นสื่อวิดีโอ และจัดทำคู่มือหลักสูตรอาหารไทย(ตำรับ)

กิจกรรมที่ 4 การคัดเลือกและปฐมนิเทศผู้เข้ารับการอบรม โดยกำหนดเกณฑ์การคัดเลือกผู้เข้าอบรมจำนวน 1,300 คน และจัดปฐมนิเทศในรูปแบบ Hybrid ผู้เข้าร่วม on site 100 คน on line 500 คน

กิจกรรมที่ 5 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเป็นครูผู้สอน (Train The Trainer) โดยคัดเลือกและอบรมครูผู้สอน 325 คน เป็นเวลา 30 ชั่วโมง

กิจกรรมที่ 6 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการบุคลากรหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ จำนวน 1,300 คน แบ่งเป็นอบรมออนไลน์ 90 ชั่วโมง และฝึกปฏิบัติ ณ สถานที่ 150 ชั่วโมง

กิจกรรมที่ 7 การดำเนินการทดสอบความรู้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยจัดการประเมินสมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพ ต้องมีผู้ผ่านการรับรองไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 8 การจัดกิจกรรมปัจฉิมและมอบใบประกาศนียบัตร โดยจัดทำและมอบใบประกาศนียบัตรให้ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมด พร้อมจัดงานปัจฉิมนิเทศ ผู้เข้าร่วมไม่น้อยกว่า 1,300 คน

กิจกรรมที่ 9 การสรุปผลดำเนินโครงการ โดยจัดทำคลิปวิดีโอสรุปผลการดำเนินโครงการ และคัดเลือก Success Case จากผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่า 130 คน

รายละเอียดกิจกรรมที่ 5 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเป็นครูผู้สอน (Train The Trainer)

กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ "Train The Trainer" หลักสูตร 30 ชั่วโมง มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะที่จำเป็นในการเป็นผู้สอนอย่างมืออาชีพ โดยเน้นให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ สร้างความมั่นใจและทักษะในการสื่อสารที่ดี อีกทั้งเสริมสร้างแนวทางการจัดการเรียนการสอนที่ทันสมัย ตอบสนองต่อความต้องการของผู้เรียนในยุคปัจจุบัน

คุณสมบัติครูผู้สอน

1. เป็นบุคลากร ครู อาจารย์ ในสังกัดกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการอุดมศึกษา หรือบุคลากรในสถานศึกษาภาคเอกชน โดยมีหนังสือนำส่งรายชื่อจากต้นสังกัด
2. เป็นผู้สอนในรายวิชาด้านการประกอบอาหารไทย **หรือ**
3. มีประสบการณ์ในวิชาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 6 ปี **หรือ**
4. มีใบรับรอง ใบแสดงวิทยฐานะ ที่แสดงให้เห็นถึงความเชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารไทย เช่น ใบผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ขึ้นไป หรือใบผ่านการทดสอบสมรรถนะวิชาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 4 เป็นต้น **หรือ**
5. จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารไทย อาทิ เช่น คหกรรมศาสตร์, อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ, การจัดการธุรกิจอาหาร, เทคโนโลยีการประกอบอาหาร เป็นต้น

หน้าที่และความรับผิดชอบของหน่วยอบรมและครูผู้สอน

1. หน่วยอบรมจัดส่งรายชื่อที่วิทยากรผู้สอน ผู้ตรวจประเมิน จำนวนผู้เข้าอบรมที่รับได้ พร้อมแผนการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ 150 ชั่วโมง โดยการจัดการเรียนให้จำนวนชั่วโมงรวมครบตามหลักสูตรต้นแบบ (6 – 8 ชั่วโมง x 20 วัน) ตามหลักสูตรเชฟอาหารไทย มืออาชีพ ภายในช่วง 4 ม.ค. - 4 ก.พ. 2568
2. ช่วยประชาสัมพันธ์การรับสมัครผู้เข้าอบรม และกระตุ้นให้ผู้เข้าอบรมเข้าร่วมในกิจกรรมปฐมนิเทศ ปัจฉิมนิเทศ หรือกิจกรรมอื่นๆ ที่โครงการจัด

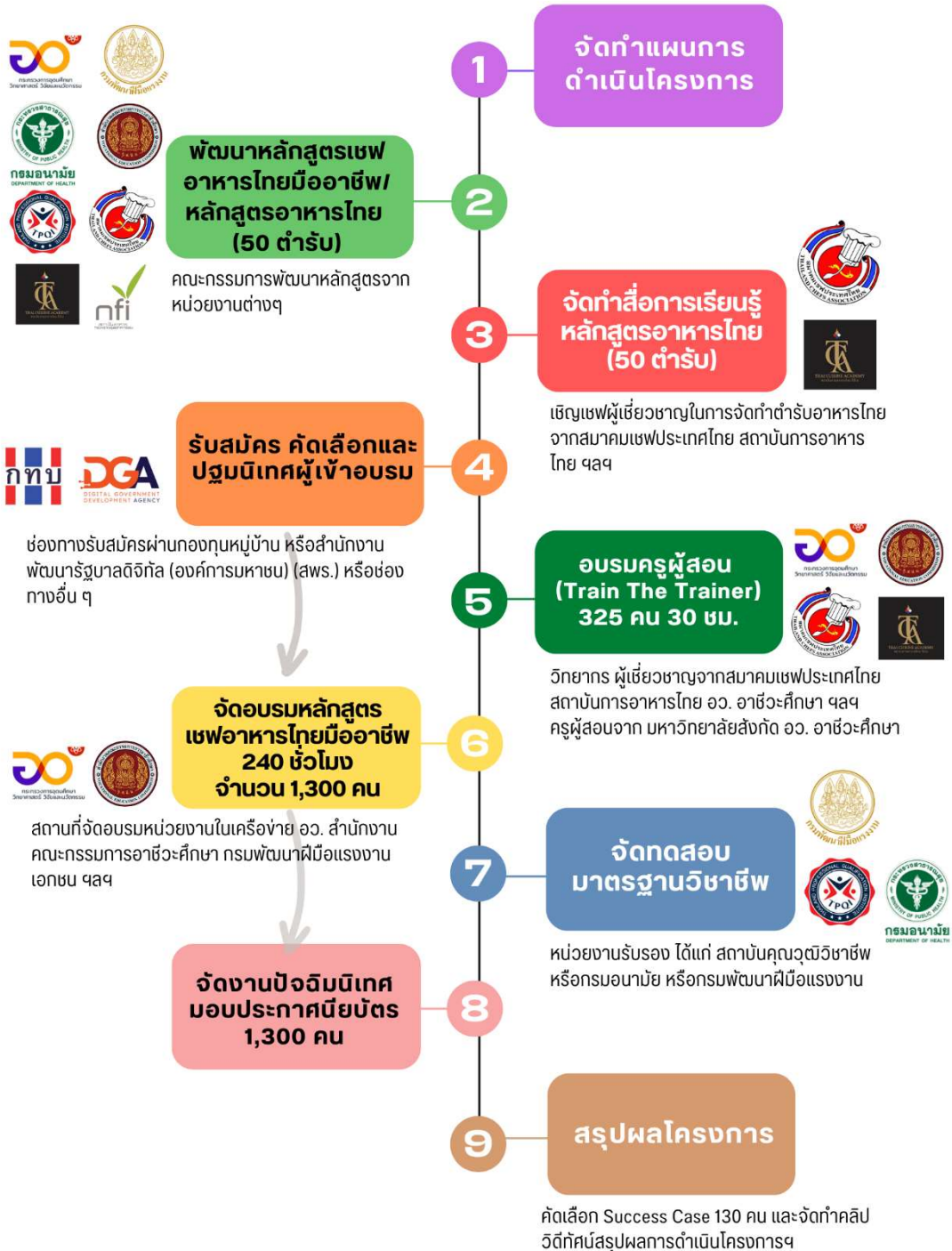
3. จัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ วัสดุดิบ ที่จำเป็นสำหรับการฝึกปฏิบัติ พร้อมเจ้าหน้าที่สนับสนุนเพื่ออำนวยความสะดวก ประสานงาน แก้ไขปัญหา และทีมบุคลากรครูผู้สอนตามความเหมาะสมของผู้เข้าอบรม
4. จัดเตรียมอาหารว่างและเครื่องดื่ม รวมทั้งอาหารกลางวัน กรณีจัดอบรมทั้งวัน สำหรับผู้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ
5. จัดให้มีการเรียนการสอนตามแผนที่กำหนด หากมีการเปลี่ยนแปลงต้องแจ้งสถาบันอาหารเพื่อทราบ พร้อมเสนอแผนใหม่ที่ต้องยังอยู่ในช่วงเวลาที่กำหนด โดยผู้เข้าอบรมต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดจึงจะถือว่าผ่านเกณฑ์
6. จัดหาผู้ตรวจประเมินในพื้นที่หรือจังหวัดใกล้เคียง เพื่อการประเมินสมรรถนะของบุคคล ตามเกณฑ์ของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพในช่วงของการอบรม
7. มอบหมายงาน ติดตามงาน ตรวจสอบการเข้าฝึกปฏิบัติของผู้เข้าอบรม และจัดทำรายงานผลระยะเวลาเข้าอบรมของแต่ละคน
8. นำเครื่องมือที่จัดเตรียมให้ ได้แก่ Mini App ระบบปฏิบัติการ Google Classroom ไปใช้ในการติดตามและสื่อสาร
9. จัดเก็บภาพการอบรมทุกครั้งที่จัดให้มีการสอน อย่างน้อย 3 ช่วงของการอบรมแต่ละชุดวิชา คือ ช่วงเริ่มต้นการอบรม ช่วงระหว่างการฝึกปฏิบัติ ช่วงท้ายการอบรมแสดงให้เห็นผลงานการฝึกปฏิบัติในชุดวิชานั้นๆ
10. จัดทำรายงานสรุปตามรูปแบบที่กำหนด
11. จัดให้มีการวัดระดับความรู้เมื่อเสร็จสิ้นการฝึกอบรม โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของคะแนนทั้งหมด
12. อำนวยความสะดวกให้ผู้เข้าอบรมสามารถเข้าทดสอบความรู้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องระหว่างช่วงการอบรม ได้แก่ กรมอนามัย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ และภายในช่วงเวลาไม่เกิน 30 วันหลังจบการอบรม กรณี กรมการพัฒนาฝีมือแรงงาน
13. จัดให้ผู้เข้ารับการอบรมประเมินความพึงพอใจในการเข้าอบรม ตามแบบฟอร์มที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด
14. คัดเลือกกรณีศึกษาความสำเร็จ (Success Case) จากบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ และจัดทำเป็นเอกสาร Success Case ตามแบบฟอร์มที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด

ผลลัพธ์ (Outcome)

จำนวนผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่สามารถรับรองการเป็นเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

แผนภาพแสดงความเชื่อมโยงและบูรณาการการทำงาน

โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย
ภายใต้งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2567



หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program)

เนื้อหาการเรียน เน้นการเรียนในศาสตร์พื้นฐานของอาหารไทย ความเป็นไทยที่ปรากฏอยู่ในอาหารแบบต่างๆ เรียนรู้เทคนิคพื้นฐานของการประกอบอาหารไทย เพื่อสร้างพื้นฐานการเป็น Professional Chef ที่ดีให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติอาหารประเภทนั้นๆ ได้อย่างแท้จริง โดยการเตรียมและปฏิบัติเป็นรายบุคคล ตั้งแต่จุดเริ่มต้นของอาหารแต่ละจาน ตลอดจนสามารถจัดการการผลิตอาหาร ทั้งแบบการทำต่อจานและการทำอาหารปริมาณมากให้เหมาะสมทั้งเวลาและคุณภาพ

การจัดการเรียนการสอน โดยใช้ระบบบูรณาการร่วมออนไลน์และฝึกปฏิบัติในพื้นที่ (Hy – Brid)

เรียนออนไลน์ทฤษฎี 90 ชั่วโมง

เรียนปฏิบัติในพื้นที่ 150 ชั่วโมง (จัดในสถานศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ)

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร 240 ชั่วโมง

การวัดและประเมินผล

1. เวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียนรวม 240 ชั่วโมง (192 ชั่วโมง)
2. มีผลคะแนนสอบภาคทฤษฎี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีเวลาเรียนรวมตลอดหลักสูตรของ THACCA Academy ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
4. ได้รับการทดสอบตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
5. ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
6. ผ่านการอบรมหลักสูตรสาขาภิบาล จากกรมอนามัย

วิชาที่ 1 อุตลักษณ์และภูมิปัญญาอาหารไทย

ระยะเวลาเรียน : 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวกับอัตลักษณ์ของอาหารไทย ได้แก่ รูปแบบ รสชาติ กลิ่น และการใช้สมุนไพรที่สะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นของแต่ละภูมิภาค นำเสนออาหารไทยในมุมมองวัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับการดูแลสุขภาพ ผ่านการประยุกต์องค์ความรู้ด้านโภชนาการ และการใช้สมุนไพร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายอัตลักษณ์ และความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย รวมถึงการใช้สมุนไพรและวัตถุดิบท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาคได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ และเชื่อมโยงแนวคิดภูมิปัญญาอาหารไทยกับการดูแลสุขภาพ และการนำเสนออาหารในมุมมองวัฒนธรรม และประเพณี

เนื้อหาการเรียน : อัตลักษณ์และภูมิปัญญาอาหารไทย

- อัตลักษณ์ของความเป็นอาหารไทย รูป รส กลิ่นของความเป็นไทย (60 นาที)
- ภูมิปัญญาอาหารไทย
 1. สรรพคุณสมุนไพรในอาหาร (60 นาที)
 2. วัฒนธรรมประเพณีกับอาหารในแต่ละภูมิภาค (60 นาที)
 3. สมุนไพรถิ่นกินเป็นไม่ป่วย (60 นาที)

วิชาที่ 2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารไทย 4 ภาค

ระยะเวลา : 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทยในแง่มุมต่างๆ ทั้งประวัติความเป็นมา ลักษณะเฉพาะของอาหารในแต่ละภูมิภาค รวมถึงการเลือกใช้วัตถุดิบ และเทคนิคการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละภาคของประเทศไทย นักศึกษาจะได้ศึกษาอาหารไทยทั้งในเชิงทฤษฎี และการปฏิบัติ เพื่อสร้างความเข้าใจในวัฒนธรรมอาหารไทย และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำอาหารได้อย่างถูกต้อง

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบาย และระบุลักษณะเด่นของอาหารไทยที่แตกต่างกันในแต่ละภาค เข้าใจถึงความสำคัญของวัตถุดิบและวิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ในแต่ละภูมิภาค
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะในการทำอาหารไทยเบื้องต้น รวมถึงการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงอาหาร และการนำเสนออาหารไทยในรูปแบบต่างๆ เพื่อสามารถนำไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือการประกอบอาชีพได้อย่างมืออาชีพ

เนื้อหาการเรียน : ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารไทย 4 ภาค

- ความเป็นมาของอาหารไทย (120 นาที)

1. อาหารไทยสมัยสุโขทัย
2. อาหารไทยสมัยอยุธยา
3. อาหารไทยสมัยกรุงธนบุรีและต้นกรุงรัตนโกสินทร์
4. อาหารไทยสมัยรัชกาลที่ 4 ถึง รัชกาลที่ 6
5. อาหารไทยร่วมสมัย

- อาหารไทย 4 ภาค (120 นาที)

1. อาหารไทยภาคเหนือ เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ
2. อาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ
3. อาหารไทยภาคกลาง เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ
4. อาหารไทยภาคใต้ เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ

วิชาที่ 3 สุขภาพอาหาร และความปลอดภัย

ระยะเวลา 5 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: หลักการสุขภาพอาหาร และการจัดการ ด้านความปลอดภัยในการปรุง และประกอบอาหาร รวมถึงวิธีการจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบอาหารให้ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และลดความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภค

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการสุขภาพอาหาร และความปลอดภัยในกระบวนการปรุง และประกอบอาหารได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน และปฏิบัติตามแนวทางการจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

เนื้อหาการเรียน : สุขภาพอาหาร และความปลอดภัย

- การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานปรุง ประกอบอาหาร

1. หลักการสุขภาพอาหาร การจัดการคน และอนามัยส่วนบุคคล (90 นาที)

2. การจัดการวัตถุดิบในการปรุง ประกอบอาหาร (90 นาที)
3. การจัดการสถานที่และการจัดการสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค (60 นาที)
4. การจัดการขยะและสิ่งปฏิกูลที่เหลือจากการประกอบอาหาร (60 นาที)

วิชาที่ 4 การบริหารทรัพยากรสำหรับงานครัวเบื้องต้น

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริหารทรัพยากรในงานครัว การจัดการวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ และบุคลากร เพื่อสนับสนุนการทำงานในครัวให้มีประสิทธิภาพสูงสุด รวมถึงการลดต้นทุน และการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการ และแนวทางในการบริหารทรัพยากรในงานครัวได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการใช้วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในครัวได้อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อลดต้นทุน

และลดการสูญเสีย

เนื้อหาการเรียน : การบริหารทรัพยากรสำหรับงานครัวเบื้องต้น

- การบริหารและการจัดการทรัพยากรในงานครัว ประกอบด้วย
 1. การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในงานครัว (120 นาที)
 2. การบริหารการเงิน สินค้าคงคลัง และระบบบัญชีพื้นฐาน (60 นาที)
 3. การจัดการสถานที่ การออกแบบ การดูแลรักษาหลังการใช้งาน (60 นาที)

วิชาที่ 5 ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ และการจัดการสำหรับงานครัวไทย

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในครัวไทย คุณสมบัติ และการเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมกับเมนูอาหารไทยประเภทต่าง ๆ การจัดการวัตถุดิบในงานครัวไทย การจัดหา การเก็บรักษา การเตรียม และการใช้วัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ และคุ้มค่า การเลือกวัตถุดิบสดใหม่ การควบคุมคุณภาพ และการลดของเสียในกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อสร้างมาตรฐานในครัวไทย

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายคุณสมบัติ และการเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมในเมนูอาหารไทยได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน และจัดการวัตถุดิบในงานครัวไทยอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงการลดของเสีย และการควบคุมคุณภาพ

เนื้อหาการเรียน : ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการจัดการสำหรับงานครัวไทย

- การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยที่ควรทราบ (120 นาที)
- การตรวจรับและการจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย (60 นาที)
- การจัดเก็บวัตถุดิบและการเบิกจ่าย ลักษณะ ความสำคัญการจัดการ (60 นาที)

วิชาที่ 6 การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการตลาด หลักการตลาดที่สำคัญ เช่น การวางแผนทางการตลาด การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย การวางกลยุทธ์การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร และการใช้เครื่องมือการตลาดให้เกิดประโยชน์ การเปลี่ยนแปลงของตลาด และพฤติกรรมผู้บริโภค

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการ และกลยุทธ์ทางการตลาดที่เหมาะสมกับธุรกิจอาหาร
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ และวางแผนการตลาดที่สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภค และแนวโน้มตลาดในธุรกิจอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร

- ความรู้พื้นฐานการตลาด

1. ความหมาย ความสำคัญ และการวางแผนทางการตลาด (30 นาที)
2. โลกของตลาดในธุรกิจอาหาร (90 นาที)
3. การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย (60 นาที)
4. กลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ (60 นาที)

วิชาที่ 7 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 1

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: การเรียนรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานครัวไทย เช่น ชื่อวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครัว และขั้นตอนการปรุงอาหาร การจัดเตรียม และเสิร์ฟอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจดจำ และใช้คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความมั่นใจในการสื่อสารเบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ

เนื้อหาการเรียน: ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 1

- คำศัพท์ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย

1. คำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบในการปรุง ประกอบอาหารไทย (45 นาที)
2. คำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ในการปรุง ประกอบอาหารไทย (45 นาที)
3. คำศัพท์เทคนิค (คำกริยา) ในการปรุง ประกอบอาหารไทย (45 นาที)

- หลักการตั้งชื่ออาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ (105 นาที)

วิชาที่ 8 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 2

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา : การสนทนาพื้นฐานทั้งส่วนหน้า และส่วนหลัง เช่น สนทนากับเพื่อนร่วมงาน และลูกค้า การอธิบายเมนูอาหารไทย และส่วนประกอบ การใช้คำสั่ง และคำอธิบายในการเตรียม และปรุงอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้ : เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสื่อสาร และอธิบายเมนูอาหารไทย ส่วนประกอบ และขั้นตอนการปรุงอาหารเป็นภาษาอังกฤษได้

เนื้อหาการเรียน : ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 2

- บทสนทนาพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย (120 นาที)
- บทสนทนาพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย (ส่วนหน้า) (120 นาที)

วิชาที่ 9 การใช้คอมพิวเตอร์พื้นฐานสำหรับงานครัวไทย

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: การใช้คอมพิวเตอร์เบื้องต้นในงานครัวไทย โดยเฉพาะการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่มีประโยชน์ในการปฏิบัติงานในครัว เช่น โปรแกรมสำหรับการจัดการเมนู การคำนวณต้นทุน การจัดการสต็อกวัตถุดิบ และการสร้างตารางเวลาการทำงาน การใช้ซอฟต์แวร์พื้นฐานที่สนับสนุนการทำงานในครัวอย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นระบบ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้ :

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้คอมพิวเตอร์พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการงานครัวได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและมีความเชี่ยวชาญ ด้านการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เบื้องต้น ซึ่งเป็นประโยชน์ในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับงานครัว

เนื้อหาการเรียน : การใช้คอมพิวเตอร์พื้นฐานสำหรับงานครัวไทย

- การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการปฏิบัติงานครัว (480 นาที)

วิชาที่ 10 ศิลปะการตกแต่งอาหาร และการนำเสนอ

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้เบื้องต้น และทักษะศิลปะการตกแต่งอาหาร และการนำเสนออาหาร เทคนิคการจัดวางอย่างสร้างสรรค์ การเลือกใช้สี และวัสดุตกแต่งที่เหมาะสม รวมถึงวิธีการนำเสนออาหารที่สร้างเอกลักษณ์ และเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ และสร้างความประทับใจให้กับผู้บริโภค

วัตถุประสงค์การเรียนรู้ :

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการ เทคนิคการตกแต่งอาหาร และการนำเสนอที่เหมาะสม และสร้างความโดดเด่น
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำทักษะการตกแต่ง และการนำเสนอไปประยุกต์ใช้ในงานด้านอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า และสร้างความประทับใจแก่ผู้บริโภค

เนื้อหาการเรียน : ศิลปะการตกแต่งอาหารและการนำเสนอ

- ความหมายและความสำคัญของศิลปะการตกแต่งอาหาร (30 นาที)
- รูปแบบการออกแบบตกแต่งอาหาร (30 นาที)
- องค์ประกอบทางศิลปะ การประยุกต์ใช้ในงานอาหาร (60 นาที)
- หลักการถ่ายภาพเบื้องต้นเพื่อการนำเสนออาหาร (60 นาที)
- สาธิตการจัดตกแต่งอาหารแบบคลาสสิก แบบร่วมสมัย แบบโมเดิร์น (60 นาที)

วิชาที่ 11 การแบ่งประเภทอาหารไทย การจัดสำรับ และเทคนิคในการประกอบอาหารไทย

และการพัฒนาตำรับอาหาร

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้เกี่ยวกับการแบ่งประเภทของอาหารไทย เช่น อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และน้ำพริก โดยเน้นลักษณะเด่นของอาหารแต่ละประเภท การจัดสำรับอาหารไทย การเลือกและใช้วัตถุดิบ ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารไทย แนวทางการพัฒนาตำรับอาหารไทย

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายประเภทของอาหารไทย การจัดสำรับ และเทคนิคการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยได้

2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาตำรับอาหารไทยโดยคงไว้ซึ่งคุณค่าทางวัฒนธรรม พร้อมกับเพิ่มนวัตกรรมในการปรุง

เนื้อหาการเรียน : การแบ่งประเภทอาหารไทย การจัดสำรับ และเทคนิคในการประกอบอาหารไทย และการพัฒนาตำรับอาหาร

- การแบ่งประเภทอาหารไทย (60 นาที)
- การจัดสำรับ องค์ประกอบที่ควรพิจารณาในการจัดสำรับอาหารไทย (60 นาที)
- ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารไทย (60 นาที)
- การพัฒนาตำรับอาหาร (60 นาที)

วิชาที่ 12 ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาววัง

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาววัง ประวัติความเป็นมา และคุณค่าทางวัฒนธรรมของอาหาร ลักษณะเฉพาะด้านรูปลักษณะ รสชาติ และกระบวนการปรุงที่ละเอียดอ่อน องค์ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เทคนิคการปรุง และการนำเสนออาหารในรูปแบบที่สอดคล้องกับประเพณีไทยโบราณ และความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารชาววัง

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายประวัติ ความสำคัญ เอกลักษณ์ของอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาววังได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ประยุกต์ใช้เทคนิคการปรุง การนำเสนออาหารไทยโบราณ และอาหารชาววังในรูปแบบที่เหมาะสม และสร้างสรรค์ได้

เนื้อหาการเรียน: ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาววัง

- ความหมายของอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาววัง (60 นาที)
- อาหารไทยโบราณและอาหารไทยชาววังที่ควรทราบ (90 นาที)
- วรรณกรรมไทยที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารที่ควรทราบ (90 นาที)

วิชาที่ 13 ความรู้เกี่ยวกับข้าว และข้าวในการประกอบอาหารไทย

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้เบื้องต้นของข้าวซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในอาหารไทย ชนิด และคุณสมบัติของข้าวไทย วิธีการปลูก การเก็บเกี่ยว และการแปรรูป การประยุกต์ใช้ข้าวในการประกอบอาหารไทย ตั้งแต่การทำอาหารคาว อาหารหวาน ไปจนถึงอาหารว่าง การวิเคราะห์บทบาทของข้าวในวัฒนธรรมไทย และ ความสำคัญในระดับสากล

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายชนิด คุณสมบัติ และความสำคัญของข้าวในบริบทของวัฒนธรรมไทย และการประกอบอาหารได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน และประยุกต์ใช้ข้าวไทยในเมนูอาหารไทยทั้งคาว และหวานได้อย่างสร้างสรรค์ และเหมาะสม

เนื้อหาการเรียน: ความรู้เกี่ยวกับข้าว และข้าวในการประกอบอาหารไทย

- สายพันธุ์และคุณลักษณะประจำสายพันธุ์ข้าวที่สำคัญในประเทศไทย (30 นาที)
- แหล่งปลูกข้าวที่สำคัญในประเทศไทย (30 นาที)
- ความแตกต่างระหว่างข้าวนาปี กับ ข้าวนาปรัง (60 นาที)

- การคัดเลือกข้าวสำหรับการประกอบอาหาร (60 นาที)
- องค์ประกอบสำคัญในข้าวและสารอาหารในข้าวที่ควรทราบ (60 นาที)

วิชาที่ 14 ความรู้เกี่ยวกับขนมและอาหารว่างไทย

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ขนม และอาหารว่างไทยที่เป็นเอกลักษณ์ และสะท้อนถึงวัฒนธรรมไทย ประวัติ และความสำคัญของขนมและอาหารว่างไทยในวิถีชีวิตของคนไทย ลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบ กระบวนการปรุง และการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ โดยเน้นทั้งความสวยงาม ความพิถีพิถัน และคุณค่าทางโภชนาการ พร้อมทั้งการประยุกต์ให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายประวัติ ความสำคัญ และลักษณะเด่นของขนมและอาหารว่างไทยได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน ออกแบบการปรุง และนำเสนอขนม และอาหารว่างไทยให้มีความสร้างสรรค์ และเหมาะสมกับบริบทปัจจุบัน

เนื้อหาการเรียน : ความรู้เกี่ยวกับขนมและอาหารว่างไทย

- ประวัติความเป็นมาของขนมไทยและอาหารว่างไทย (30 นาที)
- ชนิดและประเภทของขนมไทยและอาหารว่างไทย (90 นาที)
- 20 ขนมไทยและอาหารว่างไทย ที่ควรทราบ (120 นาที)

วิชาที่ 15 อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การใช้งาน และการดูแลรักษา

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา : ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ประเภท และลักษณะของอุปกรณ์สำหรับครัวไทยและครัวสากล วิธีการใช้งานอย่างถูกต้อง ความสำคัญของการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ แนวทางการดูแลรักษาอุปกรณ์ให้สะอาด ปลอดภัย และพร้อมใช้งานเสมอ และการดูแลรักษา เพื่อยืดอายุการใช้งาน

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถระบุประเภทของอุปกรณ์ประกอบอาหาร และใช้งานได้ถูกต้อง และปลอดภัย
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการดูแลรักษาอุปกรณ์ประกอบอาหาร เพื่อยืดอายุการใช้งาน และรักษาคุณภาพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เนื้อหาการเรียน : อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การใช้งานและการดูแลรักษา

- อุปกรณ์การเตรียมประกอบอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษา (60 นาที)
- อุปกรณ์การปรุง ประกอบอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษา (90 นาที)
- อุปกรณ์การจัดเสิร์ฟอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษา (90 นาที)

วิชาที่ 16 การเตรียมพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย

ระยะเวลา 7 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา : ขั้นตอน และวิธีการเตรียมความพร้อมเบื้องต้นสำหรับงานครัวไทย การเลือก และจัดเตรียมวัตถุดิบ การจัดสรรพื้นที่การทำงานในครัวอย่างเหมาะสม การจัดเตรียมเครื่องปรุง และอุปกรณ์ที่ใช้ในอาหารไทย ความสำคัญของการเตรียมงานที่มีระบบ และความเรียบร้อย เพื่อสนับสนุนการทำงานในครัวให้มีประสิทธิภาพ และลดข้อผิดพลาดในกระบวนการทำอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้ :

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์สำหรับงานครัวไทยได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน และจัดเตรียมพื้นที่การทำงานในครัวไทยให้เหมาะสม และสนับสนุนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เนื้อหาการเรียน: การเตรียมพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย

- การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทผัก (120 นาที)
- การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ปีก และสัตว์ปีก (180 นาที)
- การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทสัตว์น้ำ (120 นาที)

วิชาที่ 17 การนำเสนออาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: เรื่องราว และบริบทที่เกี่ยวข้องในการนำเสนออาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การออกแบบ และจัดวางอาหารให้สวยงาม สร้างความประทับใจ และสะท้อนถึงเอกลักษณ์ของอาหารไทย การสังเคราะห์ และการนำเสนอทางด้านอาหารให้ดึงดูดสายตา แนวทางการนำเสนออาหารโดยใช้เครื่องมือ การสื่อสารออนไลน์ในรูปแบบที่สร้างความโดดเด่น

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการ และเทคนิคการนำเสนออาหารที่ช่วยเพิ่มมูลค่า และความน่าสนใจได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบ และนำเสนออาหารในลักษณะที่สร้างสรรค์ และเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายได้อย่างมืออาชีพ

เนื้อหาการเรียน : การนำเสนออาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า

- เรื่องราวและบริบทที่เกี่ยวข้องในการนำเสนออาหาร(120 นาที)
- การสังเคราะห์และการนำเสนอ (120 นาที)
- เครื่องมือการสื่อสารออนไลน์ในโลกยุคปัจจุบัน (120 นาที)

วิชาที่ 18 แรغبันดาลใจกับจรรยาบรรณในวิชาชีพ และผู้ประกอบการมืออาชีพ

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: การสร้างแรงบันดาลใจ และความเข้าใจในจรรยาบรรณของวิชาชีพผู้ประกอบการ โดยเน้นความสำคัญของการปฏิบัติตนในฐานะผู้ประกอบการมืออาชีพ คุณค่าของจรรยาบรรณที่ส่งผลต่อความน่าเชื่อถือในวิชาชีพ คุณสมบัติที่จำเป็นสำหรับการพัฒนาตนเองให้เป็นผู้ประกอบการมืออาชีพ ผ่านตัวอย่างจากผู้เชี่ยวชาญในวงการอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายจรรยาบรรณ และความสำคัญของจรรยาบรรณในวิชาชีพผู้ประกอบการได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถระบุคุณสมบัติของผู้ประกอบการมืออาชีพ และแนวทางการพัฒนาตนเองในสายอาชีพได้อย่างชัดเจน

เนื้อหาการเรียน : แรغبันดาลใจกับจรรยาบรรณในวิชาชีพ และผู้ประกอบการมืออาชีพ

- จรรยาบรรณในวิชาชีพผู้ประกอบการไทย (30 นาที)
- ความเป็นผู้ประกอบการมืออาชีพ (60 นาที)

- แร่งบันดาลใจในวิชาซีฟู้ดผู้ประกอบอาหาร (60 นาที)
- Set Zero Food Waste และการจัดการทางอาหารความยั่งยืน
- ความหมายและความสำคัญของ Set Zero Food Waste (30 นาที)
- บทบาทของผู้ประกอบอาหารกับการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน (30 นาที)
- การจัดการอาหารเพื่อความยั่งยืน (30 นาที)

วิชาที่ 19 SOP Menu Standard and Costing

ระยะเวลา 3 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: การจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure: SOP) สำหรับเมนูอาหาร รวมถึงการวิเคราะห์ และคำนวณต้นทุนการผลิตอาหารอย่างเป็นระบบ แนวทางการสร้าง SOP ที่มีประสิทธิภาพ เพื่อรักษาคุณภาพ และความสม่ำเสมอของเมนูอาหาร พร้อมทั้งเรียนรู้การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ กำไร และราคาขาย เพื่อสนับสนุนการบริหารจัดการธุรกิจอาหารให้มีผลกำไร และมีประสิทธิภาพสูงสุด

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายแนวทางการจัดทำ SOP สำหรับเมนูอาหาร เพื่อรักษาคุณภาพ และมาตรฐานได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนอาหารและกำหนดราคาขายที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันในธุรกิจอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : SOP Menu Standard and Costing

- การสร้างมาตรฐานอาหารด้วยระบบ SOP (90 นาที)
- การคำนวณต้นทุน และการบริหารต้นทุน (90 นาที)

วิชาที่ 20 คุณลักษณะ เอกลักษณ์ และเทคนิคการปรุงประกอบอาหารไทย

ระยะเวลา 5 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: คุณลักษณะ และเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่สะท้อนถึงวัฒนธรรม และประเพณีของชาวไทย ลักษณะเฉพาะของอาหารไทย เช่น รสชาติ กลิ่น สี และการจัดจาน กระบวนการปรุงที่พิถีพิถัน และเทคนิคการปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย เช่น การปรุงรส การใช้เครื่องเทศ การเตรียมส่วนผสม และการจัดสำหรับอาหาร เพื่อสร้างความเข้าใจ และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในงานด้านอาหารไทยได้อย่างสร้างสรรค์

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายคุณลักษณะ และเอกลักษณ์ของอาหารไทย รวมถึงความสำคัญในบริบททางวัฒนธรรมได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ และนำเทคนิคการปรุงอาหารไทยไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้อง และสร้างสรรค์

เนื้อหาการเรียน : คุณลักษณะ เอกลักษณ์และเทคนิคการปรุงประกอบอาหารไทย

- อาหารไทยตามตำรับ ภาคปฏิบัติจำนวน 50 ตำรับ (3 – 5 นาที/ตำรับ)
- (รูป รส กลิ่น สี ผิวสัมผัส เทคนิคในการประกอบอาหารแต่ละชนิด)

การวัดผลประเมินผลภาคทฤษฎีออนไลน์ :

1. ผู้เรียนทำแบบทดสอบ ปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 3 ข้อ ต่อ 1 ตอน ภายในระยะเวลาการทำแบบทดสอบ 5 นาที
2. ผลที่แสดงการผ่านการเรียนรู้ มีระดับคะแนนตั้งแต่ ร้อยละ 80 ขึ้นไป

วิชาที่ - ปฐมนิเทศ และเริ่มเรียนในพื้นที่

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา:

- แนะนำการปฏิบัติตัวสำหรับการเรียนและการวัดผลประเมินผล (90 นาที)
- ความเป็นเชฟมืออาชีพ หลักการและการนำไปใช้ (90 นาที)
- องค์ประกอบการจัดการงานครัวและความเป็นผู้นำในงานครัว (90 นาที)
- ทักษะการสื่อสารและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าสำหรับงานครัว (90 นาที)

วิชาที่ 21 งานเตรียมพื้นฐาน 1 งานเตรียมสำหรับอาหารไทย เตรียมผัก

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเตรียมพื้นฐานสำหรับอาหารไทย ทักษะการใช้ มีด รู้จักการหั่นผักแบบต่างๆทั้งแบบ ไทยและแบบสากล สามารถนำผักที่หั่นแล้วมาปรุงประกอบอาหารได้

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการเตรียมวัตถุดิบประเภทผัก
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถหั่นตัดแต่งวัตถุดิบประเภทผัก สำหรับปรุงประกอบอาหารไทยได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทย

เนื้อหาการเรียน : แกงป่าผักรวมไก่บ้าน แกงเลียง

วิชาที่ 22 งานเตรียมพื้นฐาน 2 งานเตรียมสำหรับอาหารไทย การหุงข้าวแบบต่างๆ

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเตรียมพื้นฐานสำหรับอาหารไทย วิธีหุงข้าวแบบต่างๆ ทั้งข้าวเจ้า

ข้าวเหนียว และเทคนิคการหุงข้าวสวย ทั้งแบบเช็ดน้ำ ไม่เช็ดน้ำ และหุงด้วยหม้อไฟฟ้า

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานวิธีการหุงข้าวแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถหุงข้าวด้วยวิธีในรูปแบบต่างๆ ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการหุงข้าว และการจัดเสิร์ฟข้าวได้

เนื้อหาการเรียน : หุงข้าวสวย หุงข้าวชนิดพิเศษ ต้มข้าวต้ม นึ่งข้าวเหนียว ไข่เจียว ไข่เจียวหมูสับ ไข่ตุ๋น ข้าวผัดปู

วิชาที่ 23 งานเตรียมพื้นฐาน 3 งานเตรียมเนื้อสัตว์บด สัตว์ปีก สัตว์น้ำ

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเตรียมพื้นฐานสำหรับอาหารไทย การเตรียม การหั่น และการจัดเก็บเนื้อสัตว์เพื่อเตรียมใช้งานรูปแบบต่างๆ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถหั่นตัดแต่งวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ สำหรับปรุงประกอบอาหารไทยได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทย

เนื้อหาการเรียน : นำต้มกระดูก ต้มข่าไก่ ปลาราดพริก

วิชาที่ 24 การปรุงประกอบอาหารประเภท ต้มและแกง 1

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะในการปรุงประกอบอาหารไทยประเภท ต้ม และ แกงแบบไม่ใส่กะทิ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทยประเภทต้ม และ แกงแบบไม่ใส่กะทิ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทยประเภทต้ม และ แกงแบบไม่ใส่กะทิ ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภท ต้ม และ แกง แบบไม่ใส่กะทิ และการจัดเสิร์ฟได้

เนื้อหาการเรียน : ต้มยำทะเลโปะแตก ต้มยำกุ้ง (แบบดั้งเดิม) แกงส้มไข่ชะอมกุ้งสด

วิชาที่ 25 การปรุงประกอบอาหารประเภทยำ

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะในการเตรียมวัตถุดิบในการทำยำ การปรุงประกอบอาหารประเภทยำ เทคนิคการลวก การเคล้าส่วนผสม และการจัดเสิร์ฟอาหารประเภทยำ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทยประเภทยำรูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทยำรูปแบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภทยำและการจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : ยำวุ้นเส้นทะเลหมูสับ ยำถั่วพูกุ้งสด ลาบหมู(อีสาน)

วิชาที่ 26 การปรุงประกอบอาหารประเภท ทอด อย่าง

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบทอด ของอย่าง เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ด้วยการทอด

อย่าง และการจัดเสิร์ฟอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทยประเภททอดและ
อย่าง
รูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภททอดและอย่าง
รูปแบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภททอด อย่าง และการจัด
เสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : ทอดมันปลาทราย เปาะเปี๊ยะทอด สันคอกหมูย่าง

วิชาที่ 27 การปรุงประกอบอาหารประเภท อบ นึ่ง

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบสำหรับอาหาร อบ นึ่ง เทคนิคการปรุงประกอบ
อาหารด้วยการอบ นึ่ง และการจัดเสิร์ฟอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภท อบ และ
นึ่ง
รูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภท อบ และ นึ่ง
รูปแบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภท อบ นึ่ง และจัดเสิร์ฟ
อาหารได้

เนื้อหาการเรียน : ข้าวอบสับปะรด ห่อหมกปลาช่อน ปลากระพงนึ่งมะนาว

วิชาที่ 28 การปรุงประกอบอาหารประเภท ผัด 1

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการผัด เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร
ด้วยการผัด และการจัดเสิร์ฟอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทผัด
รูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทผัด รูปแบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภทผัดและจัดเสิร์ฟ
อาหารได้

เนื้อหาการเรียน : ผัดเผ็ดปลาดุก ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ผัดไทย

วิชาที่ 29 การปรุงประกอบอาหารประเภท เครื่องจิ้ม

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำเครื่องจิ้ม ของแฉม เทคนิคการ
ปรุงประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้มและการจัดเสิร์ฟอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทเครื่องจิ้ม และของแถม
รูปแบบต่างๆ ได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทเครื่องจิ้มและของแถม
รูปแบบต่างๆ ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภทเครื่องจิ้ม ของแถม
และจัดการเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : น้ำพริกกะปิปลาหู หลนกุ้ง น้ำพริกอ่อน

วิชาที่ 30 การปรุงประกอบอาหารประเภท ขนม

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำขนมไทย เทคนิคการปรุงประกอบ
อาหารประเภทขนมไทย และการจัดเสิร์ฟอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบขนมไทย รูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบขนมไทย รูปแบบต่างๆ ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบขนมไทย และการจัดเสิร์ฟขนมได้

เนื้อหาการเรียน : ทับทิมกรอบ ข้าวเหนียว(มูน)มะม่วง ขนมครก ข้าวต้มมัด

วิชาที่ 31 การปรุงประกอบอาหารชาววัง

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบ รูปแบบของอาหารชาววังที่มีการปรุงประกอบ
อาหารที่ละเอียดอ่อน มีความพิถีพิถัน และความประณีตในการจัดเสิร์ฟ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารชาว
วัง
รูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารชาววัง
รูปแบบต่างๆ ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภทอาหารชาววังและ
รูปแบบ
การจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : น้ำพริกปลาร้า ซ่อม่วง กระทงทอง

วิชาที่ 32 การปรุงประกอบอาหารท้องถิ่น 1

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบ รูปแบบของอาหารท้องถิ่นในภาคเหนือ และ
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่มีการปรุงประกอบอาหารที่แตกต่างกัน มีทรัพยากร ประชากร และ
วัฒนธรรมประเพณีที่ก่อให้เกิด ความแตกต่างทางอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารท้องถิ่น ภาคเหนือ และ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิค การปรุงประกอบอาหาร ประเภทอาหารท้องถิ่น ภาคเหนือ และ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และรูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : แกงฮังเล ข้าวซอย ส้มตำปลาร้า ไก่ย่าง

วิชาที่ 33 การปรุงประกอบอาหารบาทวิถี

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบ รูปแบบของอาหารบาทวิถี (อาหารจานด่วน) วัฒนธรรมร่วมสมัยที่ได้รับความนิยมมากขึ้น อาหารที่ปรุงประกอบเสร็จเร็ว ตอบสนองความเร่งรีบในสังคมปัจจุบัน ผู้เรียนได้เรียนรู้และปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียม การปรุงประกอบ และการจัดเสิร์ฟอาหารบาทวิถี (อาหารจานด่วน) ที่น่าสนใจ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารบาทวิถี (อาหารจานด่วน) รูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารบาทวิถี (อาหารจานด่วน) แบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิค การปรุงประกอบอาหาร ประเภทอาหารบาทวิถี (อาหารจานด่วน) และรูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : ข้าวมันไก่ กะเพราเนื้อราดข้าว ไข่ดาว หมูสะเต๊ะ

วิชาที่ 34 การปรุงประกอบอาหารท้องถิ่น 2

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบ รูปแบบของอาหารท้องถิ่น ภาคกลางและภาคใต้ ที่มีการปรุงประกอบอาหารที่แตกต่างกัน มีทรัพยากร ประชากร และวัฒนธรรมประเพณีที่ก่อให้เกิด ความแตกต่างทางอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารท้องถิ่น ภาคกลางและภาคใต้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารท้องถิ่น ภาคกลางและ

ภาคใต้ แบบต่างๆได้

3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิค การปรุงประกอบอาหาร ประเภทอาหารท้องถิ่น ภาคกลาง

ภาคใต้ และรูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : คั่วกลิ้ง แกงเหลือง หมูทอดกระเทียม ไช้พะโล้

วิชาที่ 35 การปรุงประกอบอาหารประเภท ต้มและแกง 2

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะในการปรุงประกอบอาหารไทยประเภท ต้มและแกง แบบใส่กะทิ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภท ต้มและแกง แบบใส่กะทิ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทยประเภท ต้ม และ แกง แบบใส่กะทิได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภท ต้ม และ แกง แบบใส่กะทิ

และการจัดเสิร์ฟได้

เนื้อหาการเรียน : แกงเผ็ดเปิด่าง พะแนงหมู มีสมันเนื้อ

วิชาที่ 36 การปรุงประกอบอาหารประเภท ผัด 2

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการผัด เทคนิคการปรุงประกอบอาหารด้วยการผัด การเตรียมเครื่องผัดที่เป็นเครื่องโหลก เทคนิคการปรุงประกอบอาหารด้วยการผัด และการจัดเสิร์ฟ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทผัด และผัดที่เป็นเครื่องโหลก
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทผัด และผัดที่เป็นเครื่องโหลกได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภทผัด ผัดที่เป็นเครื่องโหลก และจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : ผัดพริกขิง ผัดฉ่า ผัดผักบุ้งไฟแดง

วิชาที่ 37 การปรุงประกอบอาหารเพื่อการค้า

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบ เรียนรู้เทคนิคการเตรียม การปรุงประกอบ และการจัดเก็บอาหารจำนวนมาก เพื่อเตรียมจำหน่าย หรือจัดเลี้ยง

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารจำนวนมาก

การเตรียมอาหารเพื่อจำหน่ายหรือจัดเลี้ยง รูปแบบต่างๆ

2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารจำนวนมาก สำหรับจัด

เลี้ยงหรือจำหน่ายได้

3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภทอาหารจำนวนมาก สำหรับจัด

เลี้ยงหรือจำหน่ายและการจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : แกงเขียวหวานไก่

การวัดผลประเมินผลภาคปฏิบัติในพื้นที่ : ระยะเวลา 16 ชั่วโมง

- สอบปฏิบัติเดี่ยว (8 ชั่วโมง)

จับฉลากเลือกข้อสอบ ปฏิบัติ 2 รายการ รอบเช้า และ 2 รายการ รอบบ่าย

- สอบแบบรายกลุ่ม (8 ชั่วโมง)

จับกลุ่มละ 10 ท่าน ทำอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง

สิ่งที่ส่งมาด้วย 2

(ร่าง) กำหนดการอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรผู้สอนในโครงการ
“หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย”

ช่วงที่ 1 ระหว่างวันที่ 18 – 22 ธันวาคม 2567 (รุ่นที่ 1 และ 2)

ช่วงที่ 2 ระหว่างวันที่ 6-10 มกราคม 2568 (รุ่นที่ 3 และ 4)

ณ ห้องแกรนด์บอลรูม ชั้น 3 อาคารศูนย์การเรียนรู้อาหารไทย สถาบันอาหาร กทม.

กลุ่มเป้าหมาย

- 1) บุคลากรที่จะเป็นผู้สอนในโครงการ “หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย” จำนวนรวม 325 คน
- 2) เป็นบุคลากรจากหน่วยร่วมดำเนินการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษา และหน่วยงานภาคเอกชน
- 3) ระยะเวลาในการอบรม 5 วัน 30 ชั่วโมง โดยหลักสูตรแบ่งเนื้อหาการเรียนออกเป็น
 - ภาคทฤษฎีเกี่ยวกับหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ 3 วัน /18 ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทยและการเสิร์ฟ 1 วัน/ 6 ชั่วโมง
 - การศึกษาดูงานนอกสถานที่ 1 วัน/6 ชั่วโมง

วันที่	เวลา	เนื้อหาการเรียน	วิทยากร/ผู้ทรงคุณวุฒิ
1	09.00-10.00 น.	พิธีเปิดโครงการอบรม Train the Trainer - ซอฟต์แวร์ นโยบายนโยบายภาครัฐกับยุทธศาสตร์ การขับเคลื่อนเศรษฐกิจ ชุมชน เศรษฐกิจมหภาค ของไทย	เชฟชุมพล แจ้งไพร
	10.00 – 10.15 น.	**พักรับประทานอาหารว่าง**	
	10.15 - 12.00 น.	ภาพรวมโครงการฯ และจุดมุ่งหมายของซอฟต์แวร์ อาหารอุตสาหกรรมอาหารไทย	
	12.00 – 13.00 น.	**พักรับประทานอาหารกลางวัน**	นายณัฐพงศ์ ธีรนนท์พิชิต
	13.00 – 14.30 น.	- รายละเอียดและแนวทางการดำเนินงาน โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย - รายละเอียด หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program)	
	14.30 – 14.45 น.	**พักรับประทานอาหารว่าง**	
	14.45 – 18.00 น.	- วิธีการดำเนินงาน และการเบิกจ่ายเงินใน โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย - ระบบและรายละเอียดการเรียนออนไลน์ของ THACCA Academy	

วันที่	เวลา	เนื้อหาการเรียน	วิทยากร/ผู้ทรงคุณวุฒิ
2	9.00 – 11.00 น. 11.00 – 12.00 น. 12.00 – 16.30 น.	รายละเอียดและแนวทางการดำเนินงานโครงการ 1. การขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรและกรรมการของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ และการอบรมออนไลน์เพื่อประกอบการยื่นขอ 2. การจัดการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ และการขอขึ้นทะเบียนเป็นศูนย์ทดสอบฯ 3. แนวทางและข้อแนะนำการเข้าอบรมออนไลน์หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย **พักรับประทานอาหารกลางวัน** ดูงานนอกสถานที่ (ทำเนียบรัฐบาล) **** - งานแถลงข่าวซอฟต์แวร์อาหาร โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย - การจัดการและการออกร้านอาหารนอกสถานที่ <i>กรณีศึกษา</i> การออกร้านอาหารในอาคาร - ถาม-ตอบ	สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กรมอนามัย
3*	08.30 – 16.30 น.	ศึกษาดูงานนอกสถานที่ - สัมผัสประสบการณ์ เรียนรู้นวัตกรรม ต่อยอดความคิด ทางธุรกิจ (ตลาดข้าว ตลาดผัก ตลาดผลไม้ ตลาดสด) - สัมผัสประสบการณ์ด้านงานบริการ ห้องปฏิบัติการครัวการบินไทย	ดร.ณัฐนรี สมิตร และคณะ
4*	08.30 – 10.30 น. 10.30 – 10.45 น. 10.45 – 12.00 น. 12.00 – 13.00 น. 13.00 – 17.30 น. 18.30 – 20.30 น.	- กล่าวต้อนรับ โดย ผู้อำนวยการหลักสูตร OFOS Thai Food และแนะนำห้องปฏิบัติการ - เสวนา “Gu Ru ครัวอาหาร กับอาชีพเซฟอาหารไทย” **พักรับประทานอาหารว่าง** - อบรมเทคนิคการประกอบอาหารและการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการประกอบอาหาร **พักรับประทานอาหารกลางวัน** - ฝึกปฏิบัติการอาหาร รับประทานอาหารเย็น กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์และเครือข่ายทางวิชาการ	1. อ.ณัฐพงศ์ ธีรนนท์พิชิต ผู้อำนวยการหลักสูตร OFOS Thai Food 1.เซฟชุมพล แจ่มไพโร ประธานอนุกรรมการขับเคลื่อนฯ 2. เซฟสมศักดิ์ รารองคำ นายกสมาคมเซฟประเทศไทย 3. ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์ 4. เซฟชัชชญา รักตะกนิษฐ์ 5. ดร.วิชุดา ณ สงขลา 1. เซฟชุมพล แจ่มไพโร 2. อ.ณัฐพงศ์ ธีรนนท์พิชิต 3. เซฟธนภณ อัครวิกุล 4. เซฟปิ่นณวิชญ์ หมดหนุด และคณะ

วันที่	เวลา	เนื้อหาการเรียน	วิทยากร/ผู้ทรงคุณวุฒิ
5	09.00 – 10.30 น. 10.30 – 10.45 น. 10.45 – 12.00 น. 12.00 – 13.00 น. 13.00 – 16.30 น.	<p>การบริหารจัดการการศึกษาและงานทะเบียน</p> <p>1) ระบบการลงทะเบียนเรียน</p> <p>2) ระบบการเรียนการสอน</p> <p>3) ระบบการทดสอบ ติดตาม และประเมินผล</p> <p>4) ระบบการสื่อสารระหว่างหน่วยงานภาคี ที่ร่วมดำเนินโครงการ</p> <p>**พักรับประทานอาหารว่าง**</p> <p>5) การรายงานผลการดำเนินงานฯ</p> <p>6) งานแนะแนวการฝึกงาน</p> <p>** พักรับประทานอาหารกลางวัน **</p> <p>ทดสอบการขึ้นเป็นผู้ประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาหารไทย ของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ปิดการอบรมและถ่ายภาพร่วมกัน</p>	<p>เชฟชุมพล แจ่มไพโร อ.ณัฐพงศ์ ธีรนนท์พิชิต และคณะ</p> <p>คุณอรกานดา อรรถวิวัฒน์ รองประธานอนุฯ</p> <p>สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ</p>

- หมายเหตุ : 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
2. สถาบันอาหารจัดเตรียมห้องพักรูและค่าเดินทางเหมาจ่าย
3. รุ่นที่ 3-4 วันเรียนในวันที่ 2 เรียนตามกำหนดการปกติไม่มีศึกษาดูงานที่ทำเนียบรัฐบาล

*กิจกรรมวันที่ 3 และ 4 ของการอบรม 2 รุ่น สลับเวลาเข้าเยี่ยมชมหน่วยงานและฝึกปฏิบัติ เนื่องจากข้อจำกัดของสถานที่ และการเดินทาง

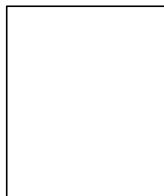
**การแต่งกายศึกษาดูงานนอกสถานที่ให้เตรียมหมวก รองเท้าผ้าใบ

***รุ่นที่1-2 การแต่งกายให้เตรียมชุดสูทและชุดปฏิบัติการครัว (ชุดเชฟ) ของแต่ละสถาบัน (ศึกษาดูงานที่ทำเนียบ)

**** กำหนดการช่วงบ่ายของรุ่นที่ 3-4 จะแจ้งให้ทราบในภายหลัง



(ร่าง)



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (Memorandum of Agreement)

ว่าด้วยการจัดอบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2567

ระหว่าง สถาบันอาหาร และ มหาวิทยาลัย A

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้จัดทำขึ้น ณ เมื่อวันที่ ระหว่าง สถาบันอาหาร สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ 2008 ถนนอรุณอมรินทร์ ซอยอรุณอมรินทร์ 36 แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700 โดย นางศุภวรรณ ติระรัตน์ ตำแหน่งผู้อำนวยการสถาบันอาหาร ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า "สถาบันอาหาร" ฝ่ายหนึ่ง กับ มหาวิทยาลัย A สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ โดย ตำแหน่ง ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า "มหาวิทยาลัย" อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยที่ทั้งสองฝ่ายมีเจตนารมณ์ร่วมกันในการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารไทยให้มีมาตรฐานวิชาชีพระดับสูง จึงตกลงทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ โดยมีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

ข้อ 1 วัตถุประสงค์ของความร่วมมือ คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายตกลงร่วมมือกันในการจัดการอบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ และการสนับสนุน อำนวยความสะดวกให้ผู้เข้าอบรมได้รับการทดสอบและรับรองมาตรฐาน เพื่อยกระดับมาตรฐานวิชาชีพด้านเซฟอาหารไทย

ข้อ 2 ขอบเขตความร่วมมือ มหาวิทยาลัยจะดำเนินการจัดอบรมปฏิบัติการหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ ซึ่งประกอบด้วยกิจกรรมภาคปฏิบัติจำนวน 150 ชั่วโมง และอำนวยความสะดวกหรือจัดให้มีการทดสอบเพื่อรับรองคุณวุฒิวิชาชีพแก่ผู้เข้าอบรมที่มีชั่วโมงเรียนผ่านตามเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด

ข้อ 3 หน้าที่และความรับผิดชอบของคู่สัญญา ให้สถาบันอาหารมีหน้าที่ในการประชาสัมพันธ์และรับสมัครผู้เข้าอบรม สนับสนุนด้านวิชาการ สื่อการสอน จัดส่งรายชื่อผู้เข้าอบรม และชำระค่าตอบแทนตามที่กำหนด ส่วนมหาวิทยาลัยมีหน้าที่จัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ และวัสดุสำหรับการฝึกอบรม จัดหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญดำเนินการจัดอบรม รวมทั้งครูผู้สอนที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่หน่วยรับรองกำหนด และอำนวยความสะดวกให้มีการทดสอบและประเมินผลแก่ผู้เข้าอบรม

ข้อ 4 ค่าตอบแทน สถาบันอาหารตกลงจ่ายค่าตอบแทนให้แก่มหาวิทยาลัยในอัตรา 14,018.69 บาท (หนึ่งหมื่นสี่พันสิบแปดบาทหกสิบเก้าสตางค์) ต่อผู้เข้าอบรมหนึ่งคน โดยแบ่งชำระเป็นสองงวด คือ ร้อยละห้าสิบ

เมื่อมหาวิทยาลัยนำส่งแผนการจัดอบรมระบุ วัน เวลา รายชื่อวิทยากรผู้รับผิดชอบ ผู้ประสานงาน สถานที่อบรม พร้อมจำนวนผู้เข้าอบรมที่ชัดเจน ก่อนวันจัดอบรมไม่น้อยกว่าสิบวัน และ ร้อยละห้าสิบ หลังเสร็จสิ้นการอบรมและส่งมอบรายงานตามรูปแบบที่กำหนด ทั้งนี้ การคำนวณค่าตอบแทนส่วนที่เหลือ จะประเมินตามจำนวนคนที่เข้าอบรมผ่านเกณฑ์ที่กำหนด กล่าวคือ มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 พร้อมแสดงหลักฐานการทดสอบวัดผลหลังการอบรม และการจัดการให้ผู้เข้าอบรมทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย ทดสอบตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทยกับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ และ ทดสอบฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบการอาหารไทยกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน พร้อมทั้งสรุปข้อมูลการเข้าอบรม Success case อย่างน้อย 2 -3 คน ต่อศูนย์ พร้อมทั้งนำส่งรายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ

ข้อ 5 ระยะเวลาของข้อตกลง บันทึกข้อตกลงนี้มีผลบังคับใช้นับแต่วันที่ลงนาม สิ้นสุด ณ 11 กุมภาพันธ์ 2568 และอาจต่ออายุได้โดยความเห็นชอบของทั้งสองฝ่าย

ข้อ 6 การประกันคุณภาพการฝึกอบรม มหาวิทยาลัยต้องดำเนินการฝึกอบรมให้ได้มาตรฐาน โดยจัดให้มีผู้สอนที่มีประสบการณ์ตามคุณสมบัติที่โครงการกำหนด รักษาสัดส่วนผู้สอนต่อผู้เรียนให้ฝึกภาคปฏิบัติได้ทุกคน จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ภาพดี และจัดให้มีการประเมินผลอย่างต่อเนื่อง

ข้อ 7 การยกเลิกข้อตกลง การยกเลิกข้อตกลงโดยความยินยอมของทั้งสองฝ่ายต้องแจ้งล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างน้อยสิบห้าวัน และต้องดำเนินการให้ผู้เข้าอบรมที่อยู่ระหว่างการฝึกอบรมเสร็จสิ้นหลักสูตรก่อน

ข้อ 8 การรายงานผลการฝึกอบรม มหาวิทยาลัยต้องจัดทำรายงานความก้าวหน้าและรายงานการประเมินผลเมื่อสิ้นสุดการอบรมตามหลักสูตร และตามรูปแบบที่กำหนด โดยจัดส่งตามกำหนดเวลาที่ระบุและจัดเก็บข้อมูลในระบบที่ทั้งสองฝ่ายเข้าถึงได้

ข้อ 9 การดำเนินกิจกรรมสนับสนุนอื่นๆ เพื่อให้สถาบันอาหารสามารถส่งมอบงานแก่ผู้ว่าจ้างได้ อาทิ การถ่ายภาพกิจกรรมการอบรม การใช้งานเครื่องมือ Miniweb app เพื่อบริหารจัดการ การคัดเลือก success case และจัดให้มีการสัมภาษณ์เก็บข้อมูลในรูปแบบเอกสารและคลิปสั้น การกระตุ้นให้ผู้เข้าอบรมทำแบบประเมินความพึงพอใจตามแบบฟอร์มที่กำหนด เป็นต้น

ข้อ 10 การจัดการกรณีเหตุสุดวิสัย ในกรณีที่เกิดเหตุสุดวิสัย เช่น ภัยธรรมชาติ การประกาศสถานการณ์ฉุกเฉิน โรคระบาด หรือเหตุจลาจล ให้แจ้งอีกฝ่ายทราบภายในยี่สิบสี่ชั่วโมง และจัดทำแผนรองรับสถานการณ์ฉุกเฉินภายในสามวัน

ข้อ 11 การแก้ไขข้อตกลง การแก้ไขเพิ่มเติมข้อตกลงนี้จะกระทำได้โดยความยินยอมของทั้งสองฝ่าย และต้องทำเป็นลายลักษณ์อักษรแนบท้ายบันทึกข้อตกลงนี้

ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความในบันทึกข้อตกลงนี้โดยตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้า
พยาน

ลงชื่อ สถาบันอาหาร
(.....)

ตำแหน่ง

ลงชื่อ มหาวิทยาลัย A
(.....)

ตำแหน่ง

ลงชื่อ พยาน
(.....)

ลงชื่อ พยาน
(.....)