



(ร่าง) หลักสูตรระยะสั้น  
หลักสูตรการประกอบอาหารไทยเบื้องต้น  
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2564

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี

## สารบัญ

	หน้า
1. รายละเอียดเบื้องต้น.....	1
2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ.....	1
3. จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร.....	1
4. รายวิชาที่สามารถเทียบโอนได้.....	2
5. หลักการและเหตุผล.....	2
6. วัตถุประสงค์.....	3
7. สมรรถนะของหลักสูตร.....	3
8. เป้าหมาย.....	3
9. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม.....	4
10. การคิดค่าลงทะเบียน.....	4
11. โครงสร้างหลักสูตร.....	4
12. สถานที่จัดการเรียนการสอน.....	5
13. การประเมินผลและติดตามผลการดำเนินงาน.....	5
14. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระยะสั้น.....	6
15. อาจารย์ผู้สอนหลักสูตรระยะสั้น.....	7
ภาคผนวก.....	8
ภาคผนวก ก คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการวุฒิปັตร.....	9
ภาคผนวก ข กำหนดการจัดการเรียนการสอน.....	11

(ร่าง) หลักสูตรระยะสั้น  
หลักสูตรการประกอบอาหารไทยเบื้องต้น  
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2564

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. รายละเอียดเบื้องต้น

รหัสหลักสูตร : [สำนักส่งเสริมวิชาการฯ เป็นผู้กำหนดรหัสหลักสูตร]  
ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : การประกอบอาหารไทยเบื้องต้น  
ภาษาอังกฤษ : Thai Culinary  
ชื่อผู้จัดทำ ภาษาไทย : การประกอบอาหารไทยเบื้องต้น  
ภาษาอังกฤษ : Thai Culinary

ประเภทหลักสูตร  Reskill  Upskill

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ : คณะกรรมการ โดย ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี

3. จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 24 ชั่วโมง

#### 4. รายวิชาที่สามารถเทียบโอนได้

เป็นหน่วยการเรียนรู้หนึ่งของหลักสูตรสัมฤทธิบัตรของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ รายวิชา  
อาหารไทย SHE107 3 หน่วยกิต 3(2-2-5)

ชื่อวิชา	คำอธิบายรายวิชา	จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์			
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	การศึกษาค้นคว้า ด้วยตนเอง	รวม
อาหารไทย SHE107 3(2-2-5)	ศึกษาความสำคัญและประวัติ ความเป็นมา เอกลักษณะ วัฒนธรรม และประเภทของ อาหารไทย เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียมวัตถุดิบท้องถิ่น การประกอบอาหาร แบบดั้งเดิมและอาหารไทย ร่วมสมัย การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ จานอาหารแนวใหม่	2	2	5	9

#### 5. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรระยะสั้น "การประกอบอาหารไทยเบื้องต้น" เป็นหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบอาหารไทยที่ต้องการพัฒนา  
ตนเอง เพื่อเตรียมความพร้อมเข้ารับการทดสอบ และขอใบรับรอง "มาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขา  
ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1" จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงานกระทรวงแรงงาน ซึ่งเป็นผู้ที่ผ่าน  
การอบรมจะได้รับความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน สามารถทำอาหารไทยได้ เพื่อยกระดับแรงงาน  
ไทยให้ได้มาตรฐานฝีมือแรงงาน

หลักสูตรดังกล่าวจัดเป็นการดำเนินงานที่สอดคล้องกับแนวทางตามที่กระทรวงการ  
อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์วิจัยและ นวัตกรรมให้มีการสนับสนุนการพัฒนาทักษะกำลังคนของประเทศ  
(Reskill/Upskill) เพื่อการมีงานทำและเตรียมความพร้อมรองรับการทำงานในอนาคต หลังวิกฤตการ  
ระบาดของโควิด-19 โดยมีความมุ่งหมายเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้สถาบันอุดมศึกษา จัดหลักสูตร  
อบรมให้ความรู้เสริมสร้างทักษะใหม่ (Reskill) และ พัฒนาทักษะเดิม (Upskill) ให้แก่ผู้ได้รับ  
ผลกระทบจากสถานการณ์แพร่ระบาดของโควิด 19 ภายใต้แนวคิด "เสริมทักษะ สร้างคน เพิ่มโอกาส  
สร้างงาน" นั้น มหาวิทยาลัยมีบทบาทหนึ่งคือเป็นพื้นที่เปิดในการเชื่อมและถ่ายทอดองค์ความรู้  
ทักษะตามความต้องการเพื่อพัฒนากำลังคนของภาคเอกชน ผู้จ้างงาน เชื่อมโยงการพัฒนาทักษะ  
ความรู้ที่เป็นที่ต้องการจากภาคการศึกษา ผ่านการนำเสนอหลักสูตรใหม่ ๆ เพื่อเสริมทักษะใหม่และ  
พัฒนาทักษะที่มีอยู่ หรือ Reskill/Upskill/New skill เพื่อให้ประชาชนทุกกลุ่มสามารถเข้าถึง

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

การพัฒนาทักษะและเพิ่มโอกาสในการทำงานได้อย่างแท้จริง ในช่วงวิกฤตโควิดสร้างความเปลี่ยนแปลงให้เกิดขึ้นในการดำเนินธุรกิจด้านอาหารและการโรงแรมอย่างมาก ผู้ประกอบการต่างๆ ต้องปรับตัวเพื่อรับการเปลี่ยนแปลง และหนึ่งในวิธีคือต้องพัฒนาความรู้เพื่อเสริมทักษะใหม่และพัฒนาทักษะที่มีอยู่ให้กับตัวเอง หรือพนักงานในองค์กรของตน เพื่อให้สามารถปรับตัวได้ทันกับการเปลี่ยนแปลงต่อเหตุการณ์ต่างๆ

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงเสนอหลักสูตรการอบรมระยะสั้น “หลักสูตรการประกอบอาหารไทยเบื้องต้น” อันจะเป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้ผู้เข้าอบรมได้เรียนรู้ ฝึกอบรมโดยวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิที่ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฯ และเชฟจากโรงแรมที่มีประสบการณ์

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร และบุคคลทั่วไปที่สนใจ รวมถึงเปิดโอกาสให้ศิษย์เก่าหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิตเพื่อพัฒนางานอาชีพที่ตนรักให้ก้าวหน้า นอกจากนี้ยังเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับเป้าหมายการผลิตบัณฑิตของหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต

## 6. วัตถุประสงค์

- 6.1 เพื่อเสริมทักษะใหม่และพัฒนาทักษะที่มีอยู่ หรือ Reskill/Upskill ในด้านการประกอบอาหารไทยเบื้องต้นทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติ ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน
- 6.2 เพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาอาชีพส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษาปัจจุบัน
- 6.3 เพื่อเป็นหน่วยการเรียนรู้หนึ่งของหลักสูตรสัมฤทธิ์บัตรของหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต

## 7. สมรรถนะของหลักสูตร

- 7.1 ความรู้ความสามารถเพิ่มประสบการณ์ด้านผู้ประกอบอาหารเพื่อยกระดับความสามารถให้ได้มาตรฐาน ตามมาตรฐานฝีมือแรงงานผู้ประกอบอาหารไทย

## 8. เป้าหมาย

### 8.1 เชิงปริมาณ

- 8.1.1 จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่กำหนดไว้ (30 คน)

### 8.2 เชิงคุณภาพ

- 8.2.1 ผู้เข้าอบรมมีผลการประเมินการเรียนรู้ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70
- 8.2.2 ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรอบรม ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80

## 9. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และบุคคลทั่วไปที่สนใจ รวมถึงศิษย์เก่า หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ที่ประกอบอาชีพเชฟ ที่ต้องการเสริมสร้างทักษะเพื่อเตรียมความพร้อมในการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน "ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1" ไม่จำกัดความรู้พื้นฐาน

## 10. การคิดค่าลงทะเบียน

10.1 แผนการรับผู้เข้าอบรม 30 คน

เป้าหมายการเปิด 3 รุ่นต่อปี คือ เดือน ธันวาคม, เมษายน และ กรกฎาคม

10.2 ค่าลงทะเบียน อัตราค่าลงทะเบียน 5,900 บาท/คน

10.3 งบประมาณรายรับ 177,000 บาท (ต่อรุ่น)

10.4 งบประมาณรายจ่าย 100,000 บาท (ต่อรุ่น)

หมายเหตุ จุดคุ้มทุน  $177,000 - 100,000 = 77,000$  บาท (ต่อรุ่น)

\*\* แต่ละรายวิชา/โมดูลต้องมีผู้สนใจเข้าเรียนไม่น้อยกว่า 17 คน

เป้าหมายการเปิด 3 รุ่นต่อปี คือ เดือน ธันวาคม, เมษายน และ กรกฎาคม

## 11. โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วย

### 11.1 รหัสวิชา/ชื่อวิชาหรือรหัสโมดูล/ชื่อโมดูลและจำนวนชั่วโมงที่กำหนด (24 ชั่วโมง)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา	จำนวนชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. อาหารไทยเบื้องต้น 1.1 เอกลักษณะ วัฒนธรรมของอาหารไทย 1.2 ประเภทของอาหารไทย	1	-
2. ความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร 2.1 การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ 2.2 การเลือกซื้อและการจัดเตรียมวัตถุดิบ 2.3 การซั่ง ตวง วัด	2	5
3. การประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว 9 รายการ 3.1 อาหารคาวแบบดั้งเดิม 3.2 อาหารคาวแบบร่วมสมัย	2	6
4. การประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารหวาน 3 รายการ 4.1 อาหารหวานแบบดั้งเดิม 4.2 อาหารหวานแบบร่วมสมัย	2	6
<b>รวม</b>	<b>7</b>	<b>17</b>

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

### 11.2 คำอธิบายรายวิชา/โมดูล

ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยเบื้องต้น เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเลือกซื้อและการจัดเตรียมวัตถุดิบประเภทต่างๆ การชั่ง ตวง วัด ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยประเภทอาหารคาวและประเภทอาหารหวานทั้งแบบดั้งเดิมและแบบไทยร่วมสมัย

## 12. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านอาหารไทย

อาคาร SCC มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จ.ปทุมธานี

## 13. การประเมินผลและติดตามผลการดำเนินงาน

### 13.1 การประเมินผล

- 1) ประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการ
- 2) ทดสอบความรู้ก่อนและหลังเข้าร่วมโครงการ

### 13.2 การติดตามผลการดำเนินงาน

- 1) ประเมินความพึงพอใจ และการนำไปใช้ประโยชน์

## 14. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระยะสั้น

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1	นางสาวจรัมมาศ ดีอำมาตย์	อาจารย์	คศ.ม.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2550
			คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ฉะเชิงเทรา	2545
2	นางสาวมนัญญา คำขิระพิทักษ์	รองศาสตราจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
			วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2542
			วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2538
3	นางสาวสินีนาด สุขนารักษ์	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2561
			วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2556
			วท.บ. (เทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร และการจัดการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้า พระนครเหนือ	2553
4	นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย	อาจารย์	คศ.ม.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
			วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
5	นางเบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
			คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ฉะเชิงเทรา	2544

หมายเหตุ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระยะสั้นแต่ละรายวิชา/โมดูล ไม่น้อยกว่า 2 คน



## 15. อาจารย์ผู้สอนหลักสูตรระยะสั้น

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ชื่อวิชา/โมดูลที่สอน
1.	1. วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิที่ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตรการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฯ 2. เชฟที่มีประสบการณ์จากโรงแรม 3. อ.จूरिमात् दीआमात्	1. อาหารไทยเบื้องต้น 1.1 เอกลักษณะ วัฒนธรรมของอาหารไทย 1.2 ประเภทของอาหารไทย
2.	1. วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิที่ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตรการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฯ 2. เชฟที่มีประสบการณ์จากโรงแรม 3. ผศ.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา 4. อ.พัชรลักษณ์ วัฒนไชย	2. ความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร 2.1 การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ 2.2 การเลือกซื้อและการจัดเตรียมวัตถุดิบ 2.3 การซั่ง ตวง วัด
3.	1. วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิที่ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตรการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฯ 2. เชฟที่มีประสบการณ์จากโรงแรม 3. อ.จूरिमात् दीआमात् 4. รศ.ดร.มณัญญา คำชิระพิทักษ์ 5. ผศ.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	3. การประกอบอาหารไทย ประเภท อาหารคาว 9 รายการ 3.1 อาหารคาวแบบดั้งเดิม 3.2 อาหารคาวแบบร่วมสมัย
4.	1. วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิที่ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตรการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฯ 2. เชฟที่มีประสบการณ์จากโรงแรม 3. อ.พัชรลักษณ์ วัฒนไชย 4. อ.ดร.สินีนารถ สุขหนารักษ์	4. การประกอบอาหารไทย ประเภท อาหารหวาน 3 รายการ 4.1 อาหารหวานแบบดั้งเดิม 4.2 อาหารหวานแบบร่วมสมัย

## ภาคผนวก

---

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

หมายเลขอ้างอิง 190116KJ3L06986

URL <http://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags>

ภาคผนวก ก  
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการวุฒิบัตร



คำสั่งคณะกรรมการและเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
ที่ / ๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการวุฒิปัตร์ หลักสูตรการประกอบอาหารไทยเบื้องต้น

ด้วยหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จะดำเนินกิจกรรม โครงการวุฒิปัตร์ หลักสูตรการประกอบอาหารไทยเบื้องต้น เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อปฏิบัติหน้าที่ ดังนี้

๑. อาจารย์จตุรมาศ	ดีอำมาตย์	ประธานกรรมการ
๒. ผศ.เบญจางค์	อัจฉริยะโพธา	กรรมการ
๓. อาจารย์ ดร.สินีนาถ	สุขทวารักษ์	กรรมการ
๔. อาจารย์พัชรลักษณ์	วัฒน์ไชย	กรรมการ
๕. รศ.ดร.มนัญญา	คำวชิระพิทักษ์	กรรมการและเลขานุการ
๖. นางสาวสุชัญญา	ปิ่นสวัสดิ์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่และความรับผิดชอบ

๑. ให้คำปรึกษาการดำเนินงานตามโครงการ ดำเนินงานจัดกิจกรรมต่าง ๆ และอำนวยความสะดวก
๒. สนับสนุน ส่งเสริม เตรียมความพร้อมในการดำเนินโครงการ สถานที่ และสื่อทัศนูปกรณ์
๓. ติดตามและประสานงาน และประเมินผลการดำเนินการ
๔. ปฏิบัติหน้าที่อื่นๆ ที่ได้รับมอบหมาย

สั่ง ณ วันที่ สิงหาคม ๒๕๖๔

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ปิ่นฉวีรัตน์ ฤกษ์ภักดิ์)  
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ภาคผนวก ข  
กำหนดการจัดการเรียน

**หลักสูตร “การประกอบอาหารไทยเบื้องต้น”**  
(ระยะเวลา 3 วัน/รุ่น)

<b>วันที่ 1</b>	
08.00 น. – 08.30 น.	ลงทะเบียน และเปิดการอบรม
08.30 น. – 12.00 น.	1. เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย 2. เครื่องมือ อุปกรณ์ การเลือกและจัดเตรียมวัตถุดิบประเภทต่างๆ
12.00 น. – 13.00 น.	พักรกลางวัน
13.00 น. – 17.00 น.	Workshop การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียมวัตถุดิบประเภทต่างๆ
<b>วันที่ 2</b>	
08.00 น. – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 น. – 12.00 น.	Workshop การประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว แบบดั้งเดิม และอาหารไทยร่วมสมัย จำนวน 3 รายการ
12.00 น. – 13.00 น.	พักรกลางวัน
13.00 น. – 17.00 น.	Workshop การประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว แบบดั้งเดิม และอาหารไทยร่วมสมัย จำนวน 6 รายการ
<b>วันที่ 3</b>	
08.00 น. – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 น. – 1.00 น.	Workshop การประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารหวาน แบบดั้งเดิม และอาหารไทยร่วมสมัย จำนวน 1 รายการ
12.00 น. – 13.00 น.	พักรกลางวัน
13.00 น. – 17.00 น.	Workshop การประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารหวาน แบบดั้งเดิม และอาหารไทยร่วมสมัย จำนวน 2 รายการ ปิดการอบรม