



(ร่าง) หลักสูตรระยะสั้น
หลักสูตรทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
“ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1”
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2564

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

สารบัญ

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

(ร่าง) หลักสูตรระยะสั้น
หลักสูตรทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน"ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1"
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2564

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. รายละเอียดเบื้องต้น

รหัสหลักสูตร : [สำนักส่งเสริมวิชาการฯ เป็นผู้กำหนดรหัสหลักสูตร]
ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
"ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1"
ภาษาอังกฤษ : Thai Cook level 1
ชื่อวุฒิบัตร ภาษาไทย : หลักสูตรทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
"ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1"
ภาษาอังกฤษ : Thai Cook level 1

ประเภทหลักสูตร Reskill Upskill

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ : คณะกรรมการ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

3. จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 16 ชั่วโมง

4. รายวิชาที่สามารถเทียบโอนได้
ไม่มีรายวิชาเทียบโอน

5. หลักการและเหตุผล

หลักสูตร “หลักสูตรทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1” เป็นหลักสูตรที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 14 จังหวัดปทุมธานี กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน ผ่านการดำเนินงานของ “ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์” ตามใบอนุญาต ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ เลขที่... จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงานกระทรวงแรงงาน ในการร่วมจัดการทดสอบให้ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (พ่อครัว/แม่ครัว) ซึ่งเป็นผู้ที่มีฝีมือและความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน สามารถทำอาหารไทยได้ เพื่อยกระดับแรงงานไทยให้ได้มาตรฐานฝีมือแรงงาน เพื่อรองรับการแข่งขัน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ซึ่งสามารถนำไปรับรองประกอบการสมัครงานยกระดับศักยภาพในการทำงาน อีกทั้งสามารถรับรองการทำงานในต่างประเทศได้

ผู้เข้ารับการอบรม ต้องมีคุณสมบัติตามที่กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงานกำหนด และจะต้องผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยต้องได้คะแนนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 จึงมีสิทธิ์ได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ โดยผู้ผ่านการทดสอบจะได้ใบรับรองการทดสอบฝีมือในตำแหน่ง ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ1 (พ่อครัว/แม่ครัว1) จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

หลักสูตรดังกล่าวจัดเป็นการดำเนินงานที่สอดคล้องกับแนวทางตามที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรมให้มีการสนับสนุนการพัฒนาทักษะกำลังคนของประเทศ (Reskill/Upskill) เพื่อการมีงานทำและเตรียมความพร้อมรองรับการทำงานในอนาคต หลังวิกฤตการระบาดของโควิด-19 โดยมีความมุ่งหมายเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้สถาบันอุดมศึกษา จัดหลักสูตรอบรมให้ความรู้เสริมสร้างทักษะใหม่ (Reskill) และ พัฒนาทักษะเดิม (Upskill) ให้แก่ผู้ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์แพร่ระบาดของโควิด 19 ภายใต้แนวคิด “เสริมทักษะ สร้างคน เพิ่มโอกาส สร้างงาน” นั้น มหาวิทยาลัยมีบทบาทหนึ่งคือเป็นพื้นที่เปิดในการเชื่อมและถ่ายทอดองค์ความรู้ ทักษะตามความต้องการเพื่อพัฒนากำลังคนของภาคเอกชน ผู้จ้างงาน เชื่อมโยงการพัฒนาทักษะ ความรู้ที่เป็นที่ต้องการจากภาคการศึกษา ผ่านการนำเสนอหลักสูตรใหม่ ๆ เพื่อเสริมทักษะใหม่และ พัฒนาทักษะที่มีอยู่ หรือ Reskill /Upskill/New skill เพื่อให้ประชาชนทุกกลุ่มสามารถเข้าถึง การพัฒนาทักษะและเพิ่มโอกาสในการทำงานได้อย่างแท้จริง ในช่วงวิกฤตโควิดสร้างความเปลี่ยนแปลงให้เกิดขึ้นในการดำเนินธุรกิจด้านอาหารและการโรงแรมอย่างมาก ผู้ประกอบการต่างๆ ต้องปรับตัวเพื่อรับการเปลี่ยนแปลง และหนึ่งในวิธีคือต้องพัฒนาความรู้เพื่อเสริมทักษะใหม่และ พัฒนาทักษะที่มีอยู่ให้กับตัวเอง หรือพนักงานในองค์กรของตน เพื่อให้สามารถปรับตัวได้ทันกับการเปลี่ยนแปลงต่อเหตุการณ์ต่างๆ

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงเสนอหลักสูตรการอบรมระยะสั้น “หลักสูตรทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน "ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1” อันจะเป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้ผู้เข้าอบรมได้เรียนรู้ ฝึกอบรมโดยวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิที่ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฯ และเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน “ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1” เพื่อให้ได้ “ใบรับรองทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 (พ่อครัว/แม่ครัว)” เพื่อยกระดับแรงงานไทยให้ได้มาตรฐานฝีมือแรงงาน ซึ่งสามารถนำไปรับรองประกอบการสมัครงาน ยกย่องระดับศักยภาพในการทำงาน อีกทั้งสามารถรับรองการทำงานในต่างประเทศได้

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ เชฟ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และบุคคลทั่วไปที่สนใจ รวมถึงเปิดโอกาสให้ศิษย์เก่าหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ที่ต้องการการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน “ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1” เพื่อพัฒนางานอาชีพที่ตนรักให้ก้าวหน้าจากนั้นยังเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับเป้าหมายการผลิตบัณฑิตของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์

6. วัตถุประสงค์

6.1 เพื่อจัดอบรมผู้ประกอบการอาหารไทย ภาคทฤษฎีตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน และดำเนินงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามหน้าที่ของศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

6.2 เพื่อจัดทดสอบ “มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1” โดยศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

6.3 เพื่อออกรับหนังสือรับรองว่าเป็นผู้สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 สำหรับผู้ผ่านทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

6.4 เพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาอาชีพส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษาปัจจุบัน

7. สมรรถนะของหลักสูตร

7.1 การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ทดสอบความรู้ ความสามารถ และทัศนคติในการทำงานของผู้ประกอบอาชีพตามเกณฑ์ที่กำหนด ในมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

ผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 (พ่อครัว/แม่ครัว) อันหมายถึง ผู้ที่มีฝีมือและความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน สามารถทำอาหารไทยได้ สามารถนำไปรับรองประกอบการสมัครงาน ยกย่องระดับศักยภาพในการทำงาน อีกทั้งสามารถรับรองการทำงานในต่างประเทศได้

8. เป้าหมาย

8.1 เชิงปริมาณ

8.1.1 จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่กำหนดไว้ (28 คน ต่อรุ่น)

โดยมีเป้าหมายการเปิด 3 รุ่นต่อปี คือ เดือน ธันวาคม, เมษายน และ กรกฎาคม

8.2 เชิงคุณภาพ

8.2.1 ผู้เข้าอบรมมีผลการประเมินการเรียนรู้ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70

8.2.2 ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรอบรม ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80

9. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

9.1 อายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีนับถึงวันสมัคร

9.2 มีประสบการณ์ หรือ ประกอบอาชีพเกี่ยวกับผู้ประกอบการอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ

9.3 ผ่านการฝึกฝีมือแรงงานอาหารไทย ในสถาบันสอนด้านการอาหารไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมง หรือ

9.4 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้อง

9.5 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยมีการเรียนอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ความพร้อมของผู้เข้ารับการทดสอบ

1. การแต่งกายต้องสุภาพ เสื้อผ้าต้องมีแขน มีปก สวมกางเกงสุภาพ ไม่คับเกินไปต้องให้เคลื่อนไหวสะดวก
2. ใช้รองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบ (ไม่ควรสวมรองเท้าส้นสูง หรือ รองเท้าแตะ)
3. การไว้เล็บต้องตัดสั้น และไม่ทาเล็บ ไม่สวมแหวน หรือ กำไลข้อมือ

อุปกรณ์ที่ต้องนำมาเพื่อเข้ารับการทดสอบ

1. หมวกคลุมผมสีขาว
2. ผ้ากันเปื้อน
3. ผ้าเช็ดมือสีขาว
4. ผ้าเช็ดจานสีขาว
5. ถุงมือจับกันความร้อน
6. มีดทำอาหาร
7. ถุงร้อน ถุงหิ้ว และหมวกยาง
8. ปากกา ดินสอ

10. การคิดค่าลงทะเบียน

- 10.1 แผนการรับผู้เข้าอบรม 28 คนต่อรุ่น
เป้าหมายการเปิด 3 รุ่นต่อปี คือ เดือน ธันวาคม, เมษายน และ กรกฎาคม
- 10.2 ค่าลงทะเบียน อัตราค่าลงทะเบียน 1,600 บาท/คน
(ค่าธรรมเนียมในการทดสอบ 1,000 บาท ตามมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ และ ค่าวัสดุ 600 บาท)
- 10.3 งบประมาณรายรับ 44,800 บาท ต่อรุ่น
- 10.4 งบประมาณรายจ่าย 33,260 บาท ต่อรุ่น

หมายเหตุ จุดคุ้มทุน $44,800 - 33,260 = 11,540$ บาท

** แต่ละรายวิชา/โมดูลต้องมีผู้สนใจเข้าเรียนไม่น้อยกว่า 21 คน

ค่าธรรมเนียมในการทดสอบ 1,000 บาท เป็นไปตามมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

11. โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วย

11.1 รหัสวิชา/ชื่อวิชาหรือรหัสโมดูล/ชื่อโมดูลและจำนวนชั่วโมงที่กำหนด

โดยการฝึกอบรมตามมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติซึ่งประกอบด้วย

การอบรมภาคทฤษฎี เวลา 3 ชั่วโมง

ทดสอบภาคทฤษฎี เวลา 3 ชั่วโมง และ

ทดสอบภาคปฏิบัติ เวลา 3 ชั่วโมง

(รวม ระยะเวลา 2 วัน)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 28 คนต่อรุ่น

ผู้มีสิทธิ์ได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ จะต้องผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยต้องได้คะแนนทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 (**ต้องผ่านการทดสอบภาคทฤษฎีไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 ถึงจะมีสิทธิ์สอบภาคปฏิบัติ**)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา	จำนวนชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. การอบรมภาคทฤษฎี เนื้อหา ดังนี้ - ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงานด้านสถานที่ภาวะแวดล้อมและความปลอดภัยส่วนบุคคล - ความรู้ความเข้าใจพื้นฐานในการปฏิบัติงาน - วิธีการปฏิบัติงานซึ่งเน้นความถูกต้องและเรียบร้อยตามมาตรฐาน - การเลือกใช้และดูแลรักษาเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน - การเลือกใช้วัสดุอย่างถูกต้องเหมาะสมและประหยัด	3	-
2. การสอบ แบ่งออกเป็น 2 ส่วน		
ส่วนที่ 1 ภาคทฤษฎี มีข้อสอบ 50 ข้อ ใช้เวลาสอบ 3 ชั่วโมง - ชี้แจงทำความเข้าใจในกระบวนการทดสอบ - ทำแบบทดสอบ ข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ ต้องสอบผ่านไม่น้อยกว่า 35 ข้อ - ตรวจสอบผลการทดสอบ พร้อมประกาศผลการทดสอบภาคทฤษฎี **ต้องผ่านการทดสอบภาคทฤษฎีไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 ถึงจะมีสิทธิ์สอบภาคปฏิบัติ**	3	-
ส่วนที่ 2 ภาคปฏิบัติใช้เวลาสอบ 3 ชั่วโมง - ความพร้อมและความถูกต้องตามหลักเกณฑ์ประเมินของวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ เพื่อใช้ในการประกอบอาหารตามที่กำหนดในสูตรมาตรฐาน - ทดสอบการปฏิบัติอาหารคาว 3 อย่าง อาหารหวาน 1 อย่าง - จัดตกแต่งอาหารจำนวน 2 ชุด (เพื่อนำเสนอและใช้ทดสอบชิม) ผลรวมคะแนนทั้งทฤษฎีและปฏิบัติต้องผ่านการประเมินจากคณะกรรมการทดสอบฯ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 ถึงจะผ่านการทดสอบ	-	3
3. สร้างความเข้าใจในกติกาการสอบ 4. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบให้ความถูกต้องตามหลักเกณฑ์ประเมิน 5. นำเสนอผลงานเพื่อรับการประเมินทดสอบชิม	3	4
รวม	9	7

การรับใบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ หลักสูตรหลักสูตรทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน “ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1”

ผู้ที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน จะมารับใบประกาศนียบัตร/วุฒิบัตรมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติได้หลังผ่านการทดสอบมาตรฐานอย่างน้อย 14 วันทำการ โดยมีให้เลือก 2 วิธี

1. มารับด้วยตัวเอง หรือ
2. ส่งทางไปรษณีย์ EMS ค่าส่ง 60 บาท

11.2 คำอธิบายรายวิชา/โมดูล

ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงานด้านสถานที่ภาวะแวดล้อมและความปลอดภัยส่วนบุคคลในการเป็นผู้ประกอบการอาหาร ความรู้ความเข้าใจพื้นฐานในการปฏิบัติการประกอบอาหารคาวและอาหารหวาน วิธีการปฏิบัติงานซึ่งเน้นความถูกต้องและเรียบร้อยตามมาตรฐาน การเลือกใช้และดูแลรักษาเครื่องครัวและอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน การเลือกใช้วัสดุอย่างถูกต้องเหมาะสมและประหยัด

12. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านอาหารไทย (ตามใบอนุญาต ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ เลขที่... จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงานกระทรวงแรงงาน ในการร่วมจัดการทดสอบให้ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1)

อาคาร SCC มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จ.ปทุมธานี

13. การประเมินผลและติดตามผลการดำเนินงาน

13.1 การวัดผลและการประเมินผล

ส่วนที่ 1 ภาคทฤษฎี มีข้อสอบ 50 ข้อ ใช้เวลาสอบ 3 ชั่วโมง
ต้องสอบผ่านอย่างต่ำ 35 ข้อ ถึงจะมีสิทธิ์สอบภาคปฏิบัติ

ส่วนที่ 2 ภาคปฏิบัติ - อาหารคาว 3 รายการ - อาหารหวาน 1 รายการ
ใช้เวลาสอบ 3 ชั่วโมง

ผลรวมคะแนนทั้งทฤษฎีและปฏิบัติต้องได้ขั้นต่ำ 70% ถึงจะผ่านการทดสอบ

13.2 การติดตามผลการดำเนินงาน

- แบบประเมินความพึงพอใจ และการนำไปใช้ประโยชน์ และรายงานต่อกรมพัฒนาฝีมือแรงงานตามรูปแบบรายงานที่กรมพัฒนาฝีมือแรงงานกำหนด

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. (คหกรรม ศาสตร์)	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. (คหกรรม ศาสตร์)	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. กรรมการกลางจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ไม่น้อยกว่า 1 คน 2. กรรมการจากศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านอาหารไทย ม.ราชภัฏวไลยอลงกรณ์ 2 คน	การอบรมภาคทฤษฎี เนื้อหา 5 หมวด ดังนี้ 1. ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงานด้านสถานที่ภาวะแวดล้อมและความปลอดภัยส่วนบุคคล 2. ความรู้ความเข้าใจพื้นฐานในการปฏิบัติงาน 3. วิธีการปฏิบัติงานซึ่งเน้นความถูกต้องและเรียบร้อยตามมาตรฐาน 4. การเลือกใช้และดูแลรักษาเครื่องครัวและอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน 5. การเลือกใช้วัสดุอย่างถูกต้องเหมาะสมและประหยัด
	1. กรรมการกลางจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ไม่น้อยกว่า 2 คน 2. กรรมการจากศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านอาหารไทย ม.ราชภัฏวไลยอลงกรณ์ 5 คน	การสอบ ส่วนที่ 1 ภาคทฤษฎี มีข้อสอบ 50 ข้อ ใช้เวลาสอบ 3 ชั่วโมง - ชี้แจงทำความเข้าใจในกระบวนการทดสอบ - ทำแบบทดสอบ ข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ ต้องสอบผ่านไม่น้อยกว่า 35 ข้อ - ตรวจผลการทดสอบ พร้อมประกาศผลการทดสอบภาคทฤษฎี **ต้องผ่านการทดสอบภาคทฤษฎีไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 ถึงจะมีสิทธิ์สอบภาคปฏิบัติ**
		ส่วนที่ 2 ภาคปฏิบัติใช้เวลาสอบ 3 ชั่วโมง - จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารตามที่กำหนดในสูตรมาตรฐาน - ทดสอบการปฏิบัติอาหารคาว 3 อย่าง อาหารหวาน 1 อย่าง

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ชื่อวิชา/โมดูลที่สอน
		<p>- จัดตกแต่งอาหารจำนวน 2 ชุด (เพื่อนำเสนอและใช้ทดสอบชิม) ผลรวมคะแนนทั้งทฤษฎีและปฏิบัติต้องผ่านการประเมินจากคณะกรรมการทดสอบฯ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 ถึงจะผ่านการทดสอบ</p>

ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

หมายเลขอ้างอิง 190116KJ3L06986

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

ภาคผนวก ก
คำสั่งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น



คำสั่งคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
ที่ / ๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการวุดบัตร์ หลักสูตรทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
“ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑”

ด้วยหลักสูตรทศวรรษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จะดำเนินกิจกรรม โครงการ
วุดบัตร์ หลักสูตรทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน “ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑” เพื่อให้การดำเนินงาน
เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จึงแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อปฏิบัติหน้าที่ ดังนี้

๑. อาจารย์จตุริมาศ	ตีอำมาตย์	ประธานกรรมการ
๒. ผศ.เบญจางค์	อัจฉริยะโพธา	กรรมการ
๓. อาจารย์ ดร.สินีนาด	สุขทนารักษ์	กรรมการ
๔. อาจารย์ไพรัชลักษณ์	วิวัฒน์ไชย	กรรมการ
๕. รศ.ดร.มนัญญา	ศิวาสิริขันธ์	กรรมการและเลขานุการ
๖. นางสาวสุชัญญา	ปิ่นสวัสดิ์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่และความรับผิดชอบ

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

สั่ง ณ วันที่ สิงหาคม ๒๕๖๔

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ปิ่นฉวีรัตน์ ถกลภักดิ์)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ภาคผนวก ข
กำหนดการจัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

หมายเลขอ้างอิง 190116KJ3L06986

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

หลักสูตรทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน “ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1”
(ระยะเวลา 2 วัน/รุ่น)

วันที่ 1	
08.00 น. – 08.30 น.	ลงทะเบียน และเปิดการอบรม
08.30 น. – 12.00 น.	การอบรมภาคทฤษฎี เนื้อหา ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงานด้านสถานที่ภาวะแวดล้อมและความปลอดภัยส่วนบุคคล - ความรู้ความเข้าใจพื้นฐานในการปฏิบัติงาน - วิธีการปฏิบัติงานซึ่งเน้นความถูกต้องและเรียบร้อยตามมาตรฐาน - การเลือกใช้และดูแลรักษาเครื่องครัวและอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน - การเลือกใช้วัสดุอย่างถูกต้องเหมาะสมและประหยัด
12.00 น. – 13.00 น.	พักกลางวัน
13.00 น. – 16.00 น.	การสอบ ส่วนที่ 1 ภาคทฤษฎี มีข้อสอบ 50 ข้อ ใช้เวลาสอบ 3 ชั่วโมง
16.30 น.	ประกาศผลสอบ และรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบปฏิบัติ (ส่วนที่ 2)
วันที่ 2	
08.00 น. – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 น. – 12.00 น.	การสอบ ส่วนที่ 2 ภาคปฏิบัติใช้เวลาสอบ 3 ชั่วโมง (รอบที่ 1) <ul style="list-style-type: none"> - จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ เพื่อใช้ในการประกอบอาหารตามที่กำหนดในสูตรมาตรฐาน - ทดสอบการปฏิบัติอาหารคาว 3 อย่าง อาหารหวาน 1 อย่าง - จัดตกแต่งอาหารจำนวน 2 ชุด (เพื่อนำเสนอและใช้ทดสอบชิม)
12.00 น. – 13.00 น.	พักกลางวัน
13.30 น. – 16.30 น.	การสอบ ส่วนที่ 2 ภาคปฏิบัติใช้เวลาสอบ 3 ชั่วโมง (รอบที่ 2) <ul style="list-style-type: none"> - จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ เพื่อใช้ในการประกอบอาหารตามที่กำหนดในสูตรมาตรฐาน - ทดสอบการปฏิบัติอาหารคาว 3 อย่าง อาหารหวาน 1 อย่าง - จัดตกแต่งอาหารจำนวน 2 ชุด (เพื่อนำเสนอและใช้ทดสอบชิม)
16.30 น.	ปิดการอบรม