

หลักสูตรฝึกอบรม อาหารและเครื่องดื่ม

หลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

คณะ/หน่วยงาน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

1. วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาสมรรถนะให้แก่ผู้สนใจด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยในโครงการนี้จะมุ่งเน้นในการให้พื้นฐานความรู้ที่สำคัญเกี่ยวกับวัตถุดิบและการประกอบอาหาร ทักษะการประกอบ และการมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและการบริการ

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcome) ที่ได้รับภายหลังจากการเรียนรู้หลักสูตรฝึกอบรม ประกอบด้วย ความรู้ ทักษะ และทัศนคติ

2.1 ได้รับความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหาร คุณลักษณะของวัตถุดิบ และการเลือกใช้วัตถุดิบประกอบอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง

2.2 มีทักษะในการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ การใช้มีดและเชียงอย่างถูกต้อง การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเบื้องต้นได้

2.3 มีเจตคติที่ดี และมีคุณธรรมจริยธรรม ในการประกอบวิชาชีพทางการประกอบอาหารและการบริการ

3. กลุ่มเป้าหมาย

3.1 ผู้ที่กำลังศึกษาหรือสำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

3.2 นิสิต/นักศึกษา/บุคลากรทางการศึกษา

3.3 ผู้ที่ทำงานแล้วและต้องการเพิ่มพูนสมรรถนะ (Upskill/Reskill)

3.4 บุคคลทั่วไป

4. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

4.1 มีความสามารถในการสื่อสารด้วยการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาไทยได้

4.2 ไม่มีความบกพร่องทางร่างกายที่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม

5. จำนวนผู้เข้าอบรมต่อรุ่น

20 - 30 คน

6. อาชีพเป้าหมาย

ผู้ประกอบการร้านอาหาร

7. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

8. รูปแบบการจัดการเรียนการสอน

จัดการอบรมแบบ Onsite โดยแบ่งเป็นภาคทฤษฎี (บรรยาย) และภาคปฏิบัติ

9. การดำเนินการ

- ฝึกอบรมหลักสูตรย่อยๆ ละ 15 ชั่วโมง
- ระยะเวลา 75 ชั่วโมง

10. โครงสร้างและเนื้อหาสาระ

หลักสูตรฝึกอบรม 5 หลักสูตรย่อย ประกอบด้วย ทฤษฎี 15 ชั่วโมง และ ปฏิบัติ 60 ชั่วโมง

หลักสูตร	ขอบข่ายเนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ระยะเวลา
หลักสูตรย่อยที่ 1 การประกอบ อาหารไทยดั้งเดิม	1. การเรียนรู้เพื่อถ่ายทอดเรื่องราว (Story telling) ของอาหารไทยดั้งเดิม 2. ความรู้ในการเลือกซื้อและคัดเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยดั้งเดิม 3. ความรู้การเตรียมตัด หั่น แต่งวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารไทยดั้งเดิม 4. ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยดั้งเดิม อาทิเช่น พะแนงหมู หมี่กรอบ แกงเลียง และยำ ถั่วพู เป็นต้น 5. การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหารไทยดั้งเดิม ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ	3	12	2 วัน

หลักสูตร	ขอบข่ายเนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ระยะเวลา
หลักสูตรย่อยที่ 2 การประกอบ อาหารไทย ร่วมสมัย	1. การเรียนรู้เพื่อถ่ายทอดเรื่องราว (Story telling) ของอาหารไทยร่วมสมัย 2. ความรู้ในการเลือกซื้อและคัดเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยร่วมสมัย 3. ความรู้การเตรียมตัด หั่น แต่งวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารไทยร่วมสมัย 4. ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยร่วมสมัย อาทิเช่น แกงมัสมั่น ลูคูตี (โรตีส) ปีกไก่ทอดไส้ และข้าวอบสับปะรด เป็นต้น 5. การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหารไทยร่วมสมัย ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ	3	12	2 วัน
หลักสูตรย่อยที่ 3 พื้นฐานอาหาร ยุโรป	1. ความรู้ในการเลือกซื้อและคัดเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรปพื้นฐาน 2. ความรู้การเตรียมตัด หั่น แต่งวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารยุโรปพื้นฐาน 3. ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารยุโรปพื้นฐาน อาทิเช่น สเปกเตตตีคาโบนาร่า ซีซาร์สลัด ไก่อบ หอยแมลงภู่วุ้นขาว สตูว์ไก่ พอลเลต้า พอร์ค กอดองเบลอ และสเต็กเนื้อกับโรสตี เป็นต้น 4. การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหารยุโรป ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ	3	12	2 วัน
หลักสูตรย่อยที่ 4 ทักษะอาหารยุโรป	1. ความรู้ในการเลือกซื้อและคัดเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรปขั้นสูง 2. ความรู้การเตรียมตัด หั่น แต่งวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารยุโรปขั้นสูง 3. ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารยุโรปขั้นสูง อาทิเช่น พิชซ่าแป้งสด ครีมซูปเห็ดทรัฟเฟิล	3	12	2 วัน

หลักสูตร	ขอบข่ายเนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ระยะเวลา
	ปีฟสโตรกานอฟฟ์ ปลากระพงอบ สลัดไก่ชัทนีย์ และปลาโซลทอดซอสบราวนัทเทอร์ เป็นต้น 4. การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหารยุโรป ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ			
หลักสูตรย่อยที่ 5 เบเกอรี่และ เครื่องดื่ม	1. ความรู้ในการเลือกซื้อและคัดเลือกวัตถุดิบในการประกอบเบเกอรี่และเครื่องดื่ม 2. ความรู้การเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ประกอบเบเกอรี่และเครื่องดื่ม 3. ฝึกปฏิบัติการประกอบเบเกอรี่ อาทิเช่น คูกี้ นม เค้กกล้วยหอมครีมชีส ท็อปปี้เค้ก ครีว ชองค์ ขนมปังโฮลวีท วนิลาไรส์พุดดิ้ง และเค้กมะตูม เป็นต้น 4. ฝึกปฏิบัติการประกอบเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ อาทิเช่น น้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร น้ำผัก เป็นต้น 5. การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหาร ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ	3	12	2 วัน
	รวม	15	60	10 วัน

11. ค่าลงทะเบียน (บาท / คน)

หลักสูตรย่อยละ 1,800 บาทต่อคน

12. การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

14.1 การวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผู้เข้าอบรมจะต้องผ่านการทดสอบประมวลผลการเรียนรู้จึงจะสามารถรับประกาศนียบัตรได้

14.2 รูปแบบการบันทึกประเมินผลการเรียน

☐ การประเมินผลแบบมีค่าระดับคะแนน (A-F)

☒ การประเมินผลแบบไม่มีค่าระดับคะแนน (PD/P/NP)

14.3 วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้

- ประเมินพฤติกรรมความรับผิดชอบ พฤติกรรมการเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน
- ประเมินการเรียนรู้ภาคปฏิบัติ ประเมินจากผลงานที่ทำได้ การสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียนทั้งงานเดี่ยว งานกลุ่ม และการตอบคำถาม
- ประเมินด้านบุคลิกภาพ ความรับผิดชอบที่มีต่องานทั้งงานเดี่ยวและงานกลุ่ม

13. ผู้ประสานงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์สังวาลย์ ชมภูจา

เบอร์โทร 082-4594651 Email: sungwan262@gmail.com