

# การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การประกอบอาหารไทยและการบริหารจัดการ ร้านอาหารไทย ระดับมืออาชีพ”

เนื้อหาหลักสูตร จำนวน 150 ชั่วโมง

## 1. ความรู้ทั่วไป จำนวน 18 ชั่วโมง

- ศักยภาพและแนวโน้มของธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศในกิ่งกศวรรษหน้า
- ภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ของอาหารไทย
- อาหารไทยกับสุขภาพ
- ความจำเป็นของภาษาอังกฤษกับการประกอบอาชีพในร้านอาหาร
- ระบบสารสนเทศในการบริหารจัดการร้านอาหาร
- จริยธรรมและคุณธรรมของพ่อครัวและผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร
- เคล็ดล้นการประกอบอาหารไทยจากประสบการณ์

## 2. ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย และการบริหารจัดการร้านอาหาร จำนวน 59 ชั่วโมง

- วิธีปฏิบัติที่ดีเพื่อความปลอดภัยอาหารของงานบริการอาหาร (Best Practice to Food Safety In Food Service)
- การเลือกซื้อ การตรวจสอบคุณภาพ, การจัดเก็บวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ
- การสร้างมาตรฐานมาตรฐานอาหารไทย
- การควบคุมคุณภาพการประกอบอาหารไทย
- การบริหารจัดการในห้องครัวและร้านอาหาร (Kitchen and Restaurant Management)
- จิตวิทยาการบริการ (Service Mind)
- เทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- การจัดการอาหาร (Menu Planning)
- การคิดและการควบคุมต้นทุนการผลิต (Cost Control)
- ศิลปะการตกแต่งอาหาร (Food Styling)
- การใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวตามหลักสากลและการเตรียมความพร้อมเพื่อการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

## 3. การปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหาร จำนวน 66 ชั่วโมง

- ข้าวและการหุงข้าว
- อาหารประเภทเครื่องจิ้ม
- อาหารว่าง
- อาหารประเภทแกง
- อาหารประเภทผัด
- อาหารเนื้อมะเข็ญ
- อาหารประเภทยำ และสลัด
- อาหารประเภทจานเดียว
- อาหารประเภทผสมผสานวัฒนธรรม (Fusion Food)
- เมนูอาหารสุขภาพ
- ขนมไทย
- เครื่องดื่ม - ค็อกเทล และไวน์
- อาหารไทยกับเครื่องดื่มสมุนไพร และชา-กาแฟ
- การแกะสลักผักผลไม้
- การจัดดอกไม้และการจัดตกแต่งห้องอาหาร

## 4. การทดสอบ จำนวน 7 ชั่วโมง

- การทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี
- การทดสอบภาคปฏิบัติโดยสร้างตำรับอาหาร (Design Own Menu)

## 5. การฝึกงานและดูงาน ณ โรงแรมและภัตตาคารที่ร่วมโครงการ (ตามจำนวนและระยะเวลาที่สถานประกอบการจะสามารถรับได้)

## 6. การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

- สำหรับผู้ผ่านการฝึกอบรมที่ประสงค์จะทดสอบหลังจากสำเร็จการฝึกอบรม โดย ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร



# ใบสมัคร



## รับสมัคร

- จำนวน 4 รุ่นไม่เกิน 60 คน
- ระยะเวลาจำนวน 22 วัน รวม 150 ชั่วโมง
- เวลาเรียนวันทำการและวันหยุดนักขัตฤกษ์ วันละ 6-8 ชั่วโมง

## ค่าใช้จ่ายตลอดการฝึกอบรม 20,000 บาท (สองหมื่นบาทถ้วน) โดย

- งบประมาณจากรัฐบาลสนับสนุนคนละ 10,000 บาท
- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมรับผิดชอบ คนละ 10,000 บาท

## คุณสมบัติผู้สมัคร

1. อายุไม่ต่ำกว่า 25 ปี
2. วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3 / มศ. 3)
3. มีประสบการณ์ประกอบอาชีพการทำอาหาร หรือมีกิจการร้านอาหารไม่น้อยกว่า 1 ปี
4. สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้เป็นเวลา ตลอดหลักสูตร

## กำหนดเวลารับสมัคร

ตั้งแต่วันที่ 1 มีนาคม ถึง 29 มิถุนายน 2550

## ประกาศรายชื่อผู้มีคุณสมบัติ

## เข้ารับการสัมภาษณ์

รุ่นที่ 1 และ 2 : 4 พฤษภาคม 2550

รุ่นที่ 3 และ 4 : 6 กรกฎาคม 2550

## การสอบสัมภาษณ์

รุ่นที่ 1 และ 2 :

เสาร์ที่ 19 และ อาทิตย์ที่ 20 พฤษภาคม 2550

รุ่นที่ 3 และ 4 :

เสาร์ที่ 21 และ อาทิตย์ที่ 22 กรกฎาคม 2550

## วิธีการสมัคร

1. Download ใบสมัคร ได้ที่ [www.ifrpd.ku.ac.th](http://www.ifrpd.ku.ac.th)

2. ส่งอีเมลและส่งใบสมัครพร้อมหลักฐานการสมัครไปที่

โครงการฝึกอบรม "การประกอบอาหารไทยและการบริหารจัดการร้านอาหารไทย ระดับมืออาชีพ" อาคารอมรภูมิรังสรรค์ ชั้น 3

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หรือ สังกาตปรมณีย์ที่

ตู้ ป.ณ. 1043 ปทล. เกษตรศาสตร์

เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10903

## ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม

โทร. 0-2942-7300 โทรสาร 0-2942-7301

[www.ifrpd.ku.ac.th](http://www.ifrpd.ku.ac.th)



## การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

# “การประกอบอาหารไทยและการบริหารจัดการร้านอาหารไทย ระดับมืออาชีพ”

### (The Workshop on Professional Thai Cooking and Thai Restaurant Management)

## ดำเนินการโดย

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
Institute of Food Research and Product Development  
Kasetsart University (IFRPD KU)

1. ชื่อ (นาย/นาง/น.ส.).....นามสกุล.....

First name (Mr./ Mrs./ Miss)..... Last name.....

เพศ..... อายุ.....ปี ส่วนสูง..... ซม. น้ำหนัก..... กก.

สถานภาพ  โสด  สมรส จำนวนบุตร.....คน

การศึกษาสูงสุด..... สัญชาติ..... ศาสนา.....

อาชีพปัจจุบัน.....

2. ที่อยู่ เลขที่..... หมู่ที่..... ซอย..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์.....

โทรศัพท์มือถือ..... โทรสาร..... E-mail.....

3. ประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพทำอาหารและ/หรือธุรกิจร้านอาหาร

ภายในประเทศ เป็นเวลา.....ปี คือ.....

ต่างประเทศ เป็นเวลา.....ปี คือ.....

4. ประวัติการฝึกอบรม / ฝึกงานด้านอาหาร คือ.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(.....)

วันที่...../...../.....