

# หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

## สาขา การทำงานไทย

รหัสหลักสูตร ๘๓๒๐๐๑๗๓๐๔๐๔

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต

### ๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำงานไทย
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกเข้าใจหลักการและเทคนิคในการทำงานไทย
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกจำแนกประเภทของขนมไทยได้
- ๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกนำความรู้และทักษะไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

### ๒. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา ๑๙ ชั่วโมง

### ๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ ผู้ว่างงาน/ ผู้ถูกเลิกจ้าง
- ๓.๒ มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำงาน

### ๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาวิชาการทำงานไทย

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกอบรมทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร.สาขาวิชาการทำงานไทย

### ๕. หัวข้อวิชา

| รหัสวิชา  | หัวข้อวิชา                    | ชั่วโมง |         |
|-----------|-------------------------------|---------|---------|
|           |                               | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| ๘๓๒๐๐๑๖๐๒ | ความปลอดภัยการทำงาน           | ๑       | -       |
| ๘๓๒๐๐๑๖๐๑ | ความรู้เบื้องต้นในการทำงานไทย | ๑       | -       |
| ๘๓๒๐๐๑๖๐๑ | หลักการและเทคนิคในการทำงานไทย | ๑       | -       |
| ๘๓๒๐๐๑๖๐๒ | การทำงานไทยประเภทต่างๆ        | -       | ๑๕      |
| ๘๓๒๐๐๑๖๐๔ | การวัดและประเมินผล            | -       | -       |
|           |                               | ๓       | ๑๕      |
|           |                               | รวม     |         |
|           |                               | ๑๙      |         |

### ๖. เนื้อหา

๘๓๒๐๐๑๖๐๒

ความปลอดภัยในการทำงาน

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้และการบำรุงอุปกรณ์ความปลอดภัยที่เกี่ยวกับการปฏิบัติงานความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์และความปลอดภัยส่วนบุคคล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการและฝึกปฏิบัติการใช้และการบำรุงอุปกรณ์ความปลอดภัยที่เกี่ยวกับการปฏิบัติงานความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์และความปลอดภัยส่วนบุคคล

๘๓๙๓๓๓๐๖๐๑

ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด ขนาดของเครื่องมือ และ อุปกรณ์การทำขนมไทยชนิดต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุดิบ และเครื่องปัจจุบันต่างๆ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งถั่วเขียว แป้งมัน แป้งทาร้ายม่อง แป้งข้าวโพด แป้งสาลี น้ำตาลไข่ กะทิ เกลือ ตี และ กลิ่นที่ได้จากการหมาดและสังเคราะห์ สารที่ทำให้ขนมขึ้นฟู และอื่นๆ รวมทั้งการเก็บรักษา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้เครื่องชั่ง และอุปกรณ์ในการตวง การใช้มาตรฐานส่วนในการชั่ง ตวง ตลอดจนวิธีการทำความสะอาด และเก็บรักษา

๘๓๙๓๓๓๓๐๖๐๑

หลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก ทราบถึงหลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการและเทคนิคต่างๆ ในการทำขนมไทย ศึกษาความปลอดภัยในการทำงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น คุณสมบัติของผู้ทำขนมไทย ศึกษาเกี่ยวกับการสุขาภิบาล และ ข้อเสนอแนะในการทำขนมไทยประเภทต่างๆ

๘๓๙๓๓๓๓๐๖๐๒

การทำขนมไทยประเภทต่างๆ

(๐ : ๑๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขนมไทยประเภทต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการทำขนม รวมทั้งฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทต่างๆ เช่น การทำขนมไทยประเภทนี้ เช่น ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมเผือก ขนมตาล ขนมมันสำปะหลัง ขนมข้าวต้ม มัด ขนมขัน ขนมถั่วต้ม ไข่ ขนมมีหู ขนมสาลีอ่อน ขนมปุยผ้าย ขนมน้ำดอกไม้ ขนมถั่วฟู และขนมสอดไส้ ขนมไทยประเภทอุด เช่น ขนมดอกจาก ขนมกรอบเค็ม ขนมสามเกลอ ขนมกล้วยอุด ข้าวเม่าอุด ขนมครองแครง และข้อเสนอแนะในการทำขนมไทยประเภทอุด ขนมไทยประเภทหวาน เช่น ขนมเปียกอ่อน ตะโก้ ช่าหริ่ม และเผือกหวาน ลูกชุบ ขนมสำปันนี ขนมถั่วหวาน ข้าวตุมพร้าว ลูกชุบ เป็นต้น

๘๓๙๓๓๓๓๔๐๑

การวัดและประเมินผล

เป็นการวัดผลผู้เข้ารับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชา

ทั้งในส่วนที่เป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

๗. ผู้เสนอหลักสูตร

(นายนิกร นิมสาย)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

๘. ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวอาภากร วงศ์เขตกร)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต