หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

สาขา การทำขนมไทยและเบเกอรี่ (Thai dessert & bakery)

รหัสหลักสูตร 9420017330406

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 23 ปัตตานี

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

1. วัตถุประสงค์ :

1.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความสามารถในการทำขนมไทยและเบเกอรี่ได้ถูกขั้นตอนการทำขนมได้อย่างถูกต้อง

1.2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้และความสามารถในการเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องมือให้ตรงกับการใช้งานและชนิดของขนมได้อย่างถูกต้อง

1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาชีพส่วนตัว

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึกอบรม 18 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องมีเวลาฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะถือเป็นผู้ผ่านการฝึกอบรมและมีสิทธิได้รับวุฒิบัตรตามหลักสูตร

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 เป็นผู้ประกอบอาชีพเกี่ยวกับสาขาที่สมัคร หรืองานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถ หรือประสบการณ์เกี่ยวกับสาขาที่สมัครเข้ารับการฝึก

3.3 เป็นผู้มีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง และไม่เป็นโรคติดต่อ

3.4 สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการทำขนมไทยและเบเกอรี่

ชื่อย่อ :วพร.สาขา การทำขนมไทยและเบเกอรี่

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร.สาขา การทำขนมไทยและเบเกอรี่

5. หลักสูตรการฝึก:

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
9423330601	ความปลอดภัยในการทำงาน	0.5	-
9423330602	การทำขนมไทย ประเภทต่าง ๆ	0.5	8
9423330603	การทำขนมเบเกอรี่ ประเภทต่าง ๆ	0.5	8

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
9423330604	การประกอบอาชีพอิสระ	0.5	-
9423330699	การวัดและประเมินผล	-	-
		2	16
	รวม	18	

6. เนื้อหาวิชา :

9423330601 ความปลอดภัยในการทำงาน (0.5 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับการทำงานของเครื่องมืออุปกรณ์ให้อย่างถูกต้องปลอดภัยและสามารถปฐมพยาบาลเบื้องต้นเมื่อเกิดอุบัติเหตุเนื่องจากการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และการบำรุงรักษาภาชนะที่ใช้ได้อย่างถูกต้องถูกสุขลักษณะ และถูกสุขอนามัย รวมถึงการป้องกันในการเกิดอุบัติเหตุได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

9423330602 การทำขนมไทย ประเภทต่าง ๆ (0.5 : 8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด วัสดุและเครื่องมือพร้อมอุปกรณ์การทำขนมไทยชนิดต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งานตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการทำขนม เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทยประเภทต่าง ๆ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษารวมทั้งฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทต่าง ๆ เช่น การทำขนม การทำขนมไทยเพื่อธุรกิจ การทำขนมไทยและเครื่องดื่มจากสมุนไพรไทย การทำขนมประเภทนึ่ง การทำขนมเปี๊ยะ การทำขนมพื้นเมือง การทำขนมเพื่อการค้า การทำขนมและอาหารว่าง การประกอบขนมไทย การประกอบอาหารว่างและขนม อาหารและขนมเพื่อการค้า เป็นต้น

9423330603 การทำขนมเบเกอรี่ ประเภทต่างๆ (0.5 : 8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด วัสดุและเครื่องมือพร้อมอุปกรณ์การทำขนมเบเกอรี่ ชนิดต่าง ๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งานตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการทำขนม เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน กรรมวิธีการนวดแป้ง วิธีอบและการใช้อุณหภูมิความร้อน รวมไปถึงบรรจุภัณฑ์ วิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษารวมทั้งฝึกปฏิบัติการทำขนมเบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ เช่น การทำขนมปังเนยสด การทำเค้กเนยสด เป็นต้น

9423330604 การประกอบอาชีพอิสระ (0.5 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ในการจัดระบบการประกอบอาชีพอิสระ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพอิสระ หลักการจัดการ วิธีการเลือกที่ตั้งทำเล การตลาด กฎหมายที่เกี่ยวข้อง วิธีแก้ไขปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

9423330699 การวัดและประเมินผล (0 : 0)

เป็นการวัดผลผู้รับการฝึกโดยการประเมินผลจากฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคการปฏิบัติในแต่ละหัวข้อวิชาระหว่างการฝึกอบรม

ผู้จัดทำหลักสูตร :

นางสาววีรวรรณ ศิริยอด ตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ

ลงนาม .....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาววีรวรรณ ศิริยอด)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ

ลงนาม .....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุรเชษฐ์ ทองสั้น)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม .....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสุชาติ เงินสุข)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 23 ปัตตานี