

หลักสูตรการฝึกยกระดับ  
สาขา เบเกอรี่และกาแฟ  
(Bakery and Coffee)

รหัสหลักสูตร ๕๐๗๐๐๑๗๓๓๐๕๙๙  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพตามความต้องการของเบเกอรี่และกาแฟ ได้ดังนี้

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกได้เรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่และกาแฟได้
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกทักษะในการทำเบเกอรี่และกาแฟตามที่กำหนดได้
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

๒. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก ๑๘ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่และกาแฟได้
- ๓.๒ มีอายุตั้งแต่ ๑๕ ปีขึ้นไป
- ๓.๓ มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

๔. บุคคล

หลักสูตรฝึกอาชีพเสริม สาขา เบเกอรี่และกาแฟ

ชื่อเต็ม : บุคคลพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา เบเกอรี่และกาแฟ

ชื่อย่อ : วพร. เบเกอรี่และกาแฟ

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการฝึกอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จะได้รับบุคคลจาก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา เบเกอรี่และกาแฟ

## ๕. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อ	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	๐
๒	การทำเบเกอรี่	๑	๑๐
๓	การซึ่งกาแฟสดและเครื่องดื่มในร้านกาแฟ	๑	๕
๔	การวัดและประเมินผล	๐	๐
		๒	๑๖
		๑๘	

## ๖. เนื้อหาวิชา

### ความปลอดภัยในการทำงาน

(๑ : ๐)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกศึกษาเกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในการทำงาน ในการทำงาน

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน การเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนลงมือปฏิบัติงาน การเลือกใช้เครื่องมือให้ถูกต้องกับลักษณะของงาน และ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

### การทำเบเกอรี่

(๑:๑๐)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกศึกษาและปฏิบัติการทำเบเกอรี่

#### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้งานเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนม

ปฏิบัติการทำเบเกอรี่เบื้องต้น เช่น ขนมปัง เค้ก คุกี้ พาย และอื่นๆเป็นต้น

### การซึ่งกาแฟสดและเครื่องดื่มสำหรับร้านกาแฟ

(๑:๑๐)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถทำเครื่องดื่มกาแฟสด

#### คำอธิบายรายวิชา

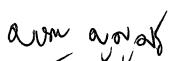
ศึกษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการซึ่งกาแฟ ประเภทของกาแฟ

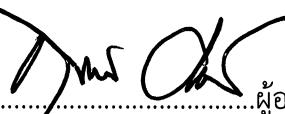
ปฏิบัติการซึ่งกาแฟสดและเครื่องดื่มอื่นๆที่สามารถจำหน่ายในร้านกาแฟ

## การวัดผลและประเมินผล

ประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึกโดยวัดผลจากชิ้นงาน และการทดสอบ

ลงนาม.....  
ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางนันธนิษฐ์ โชติรนกุลชร)  
ครุพีกผู้มีอิทธิพล ระดับ ๗๒

ลงนาม.....  
ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางบุญมา บุญศรี)  
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ แทน  
ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาศักยภาพแรงงาน

ลงนาม.....  
ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายสุรัตน์ ปะลันนท์)  
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๙ เชียงใหม่