

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
ภายใต้โครงการเพิ่มศักยภาพผู้มีรายได้น้อยที่ลงทะเบียนสวัสดิการแห่งรัฐ
เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และความมั่นคงในชีวิต
สาขา การทำขนมไทย
รหัส 0930157330401
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อใช้ในการดำเนินการฝึกอาชีพเสริมสำหรับผู้มีรายได้น้อยที่แจ้งความประสงค์ภายใต้รหัสหลักสูตร 307, 308, 309, 310, 312, 314, 315, 316, 317, 334, 337, 340, 341, 351, 492
- 1.2 เพื่อให้ผู้มีรายได้น้อยมีความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถนำทักษะความรู้ไปประกอบอาชีพได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นเวลา 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

เป็นผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ และมีรายได้ต่ำกว่า 30,000 บาท/คน/ปี ที่แจ้งความประสงค์เข้ารับการฝึกอบรมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำขนมไทย

ชื่อย่อ : วพร. การทำขนมไทย

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำขนมไทย

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
01	การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน	3	-
02	การทำขนมไทย (ประเภทต่างๆ)	3	12
03	การวัดและประเมินผล	-	-
รวม		6	12
		18	

6. เนื้อหาวิชา :

- 01 การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน

02

การทำขนมไทย (ประเภทต่างๆ)

(3 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด วัสดุและเครื่องมือ พร้อมอุปกรณ์การทำขนมไทยชนิดต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการทำขนม เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ประเภทต่างๆ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา รวมทั้งฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทต่างๆ เช่น การทำขนม การทำขนมไทยเพื่อธุรกิจ การทำขนมไทยและเครื่องดื่มจากสมุนไพรไทย การทำขนมประเภทหนึ่ง การทำขนมเปียะ การทำขนมพื้นเมือง การทำขนมเพื่อการค้า การทำขนมและอาหารว่าง การทำอาหารและขนม การประกอบขนมไทย การประกอบอาชีพด้านการทำขนม การประกอบอาหารและขนม การประกอบอาหารว่างและขนม อาหารและขนมเพื่อการค้า เป็นต้น

03

การวัดและประเมินผล

เป็นการวัดผลผู้เข้ารับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชา ทั้งในส่วนที่เป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

หมายเหตุ : ให้แต่ละกลุ่มเป้าหมายร่วมกันพิจารณาคัดเลือกเนื้อหาที่ต้องการจัดฝึกให้เหมาะสมกับระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

ผู้จัดทำหลักสูตร

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก