

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การทำข้าวไทย
รหัสหลักสูตร ๒๖๒๐๐๑๗๓๐๑๑
ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และความสามารถในการใช้อุปกรณ์ในการทำข้าวไทยได้อย่างเหมาะสม
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบข้าวไทยแต่ละประเภท ได้อย่างถูกต้องและถูกสุขลักษณะ
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระได้

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งทฤษฎีและปฏิบัติเป็นระยะเวลา ๑๕ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึก จะต้องมีเวลาฝึกครบ ๑๕ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๕ ปีบริบูรณ์
- ๓.๒ ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย
- ๓.๓ เป็นผู้มีความสนใจในการทำข้าวไทยหรือประกอบอาชีพการทำอาหาร
- ๓.๔ มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่ฝึกจบฝึกหลักสูตรและผ่านการประเมินผลจากศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก จะได้รับวุฒิบัตร สาขา การทำข้าวไทย

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๖๒๐๐๑๗๓๐๑๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	๐
๒๖๒๐๐๑๗๓๐๑๒	วัสดุ/อุปกรณ์ การเลือกซื้ออาหาร และเก็บรักษา	๑	๐
๒๖๒๐๐๑๗๓๐๑๓	การทำข้าวไทยประเภทต่าง ๆ	๑	๑๕
		๓	๑๕
		๑๕	

๖. เนื้อหาวิชา.....

๖. เนื้อหาวิชา

๒๖๒๗๓๓๑๖๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

(๑:๐)

ศึกษาข้อควรปฏิบัติในการฝึกอบรม ข้อควรระวังในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ

๒๖๒๗๓๓๑๖๐๒ วัสดุ/อุปกรณ์การเลือกซื้ออาหาร และการเก็บรักษา

(๑:๐)

๒๖๒๗๓๓๑๖๐๓ การทำขนมไทยประเภทต่าง ๆ

(๑:๑๕)

ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคบริการทำขนมไทยประเภทต่าง ๆ เช่น การทำขนมไทยประเภทไข่ การทำขนมไทยประเภทหวาน การทำขนมไทยประเภทน้ำ และขนมอื่น ๆ

ศึกษาเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล และคุณสมบัติของผู้ทำขนมไทย

ศึกษาเกี่ยวกับการสุขภิบาลอาหาร และข้อเสนอแนะ ขั้นตอนการปฏิบัติในการทำขนมไทยประเภทไข่ ขนมไทยประเภทหวาน ขนมไทยประเภทน้ำ และขนมอื่น ๆ เช่น

- ขนมไทยประเภทไข่ ขนมฟอยทอง ขนมทองหยิบ ขนมทองหยุด ขนมเม็ดขัน ขนมสังขยา ขนมหม้อแกง

- ขนมไทยประเภทหวาน ขนมเปียกปูน ขนมตะโก้ ขนมช่าหริม ขนมข้าวถุง ขนมลอดช่องไทย ขนมกล้วยแม ขนมกระยาสารท ขนมข้าวเหนียวแดง ขนมข้าวเหนียวแก้ว ขนมวุ้นประเภทต่าง ๆ

- ขนมไทยประเภทน้ำ ขนมตาล ขนมมันสำปะหลัง ข้าวเหนียวมูลหน้าต่างๆ ขนมข้าวเหนียวตัด ขนมปุ๋ยฝ่าย ขนมสาลี ขนมน้ำดอกไม้ ขนมถั่วฟู ขนมสอดไส้ ขนมชั้น ขนมปีก

หมายเหตุ ๑. ให้เลือกปฏิบัติวันละ ๒ - ๓ ชนิด เกลาที่เหลือให้ฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ

๒. ผู้สอนหรือผู้ดำเนินการสอนอาจเปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติมรายการสอนได้ตามความเหมาะสมของห้องถันและสมัยนิยม

ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจินตนา งามสนอง)

หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางวรารณ ภาประษฐ์)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝึกอบรมงานจังหวัดนครนายก