



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย งานส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ที่ สพ.๐๗๗/๒๕๖๓

วันที่ ๒๗ มีนาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย

ด้วยงานส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จะดำเนินการเปิดฝึก หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ สาขา การทำงานไทย จำนวน ๑๙ ชั่วโมง ให้แก่กลุ่มแรงงานนอกระบบ ผู้ลูกเลิกจ้าง ผู้ว่างงาน

ในการนี้ งานส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน ไดร์ขออนุมัติ หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ สาขา การทำงานไทย เพื่อใช้ฝึกให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เนื่องจากไม่มีในหลักสูตรกลางของ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดลงนามในหลักสูตรที่แนบมาพร้อมนี้

(นายศักดิ์ดา สีกามุท)

หัวหน้างานส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ที่ ร ๐๔๘/๗๔๗

อนุมัติ

(นายสมศักดิ์ เพ็งธรรม)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย

ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๒๗ มี.ค. ๒๕๖๓

หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ¹
สาขา การทำขนมไทย (18 ชั่วโมง)

(Thai desserts)

รหัสหลักสูตร

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ ดังนี้

- 1.1 หลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย
- 1.2 สามารถจำแนกขนมไทยประเภทต่างๆได้
- 1.3 สามารถทำขนมไทยประเภทนึง หอด และอบได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นเวลา 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกาย และจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

4. วุฒิบัตร

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา การทำขนมไทย

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำขนมไทย

ชื่อย่อ : วพร. สาขา การทำขนมไทย

ผู้เข้ารับการฝึกที่ผ่านการอบรมจะต้องมีเวลาการฝึกตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตร จากรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำขนมไทย

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
.....	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย	1	-
.....	การทำขนมไทยประเภทนึง	1	4
.....	การทำขนมไทยประเภทหอด	1	5
.....	การทำขนมไทยประเภทอบ	1	5
		4	14
		18	

6. เนื้อหาวิชา

..... ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิด ขนาดของเครื่องมือ และอุปกรณ์การทำขนมไทย การเลือกชื้อวัสดุดี และเครื่องปรุงประเภทต่างๆ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งถั่วเขียว แป้งมัน แป้งเท้ายาเมื่อม เป็นข้าวโพด แป้งสาลี น้ำตาล ไข่ กะทิ และอื่นๆ รวมทั้งการเก็บรักษา

..... การทำขนมไทยประเพณี

(1:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำขนมไทยประเพณี

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยประเพณี เช่น สาคูไส้หมู ขنمชั้น ขنمกล้วย ขنمฟักทอง ขنمเผือก ขنمดาล ขnmมันสำปะหลัง ขnmข้าวเหนียวมูนต่างๆ ข้าวต้มมัด ขnmถั่วยตะไร ขnmถั่วยฟู และขnm สอดไส้

..... การทำขนมไทยประเพษททอด

(1:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำขนมไทยประเพษททอด

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยประเพษททอด เช่น ขnmดอกจอก ขnmครองแครง ขnmกล้วยทอด ข้าวเม่าทอด ขnmผักบัว กล้วยซาบ มันซาบ พิกทองซาบ ขnmไช่หงส์ ขnmไช่กระทา ขnmมันรังนก และขnm ถั่วทอด

..... การทำขนมไทยประเพษทอบ

(1:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำขนมไทยประเพษทอบ

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยประเพษทอบ เช่น ขnmหน้อแกง ขnmไช่ ขnmกลีบลำดาว ขnmโสมนัส ขnmหน้านวล ขnmบ้าบิน ขnmผิง และขnmสาลีกรอบ

ผู้เสนอและผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายศักดิ์ดา สีกะมุท)

หัวหน้างานส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสมศักดิ์ เพ็งธรรม)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย