

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การทำอาหารว่าง-ขนมไทย
(รหัส 3620017330401)
ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดชัยภูมิ
๔

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะอาชีพให้แก่ประชาชนและผู้สนใจ นำไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้
- 1.2 เพื่อตอบสนองความต้องการของห้องถัง ชุมชน และสังคม
- 1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้อบรมความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ระยะเวลา 3 วัน (18 ชั่วโมง) โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ชั่วโมงจึงจะได้รับการวัดผล

3. คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึก

- 3.1 มีประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้องหรือมีความรู้ความสามารถในการเบื้องต้น
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 เป็นผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว
- 3.4 มีร่างกายและจิตใจไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำอาหารว่าง-ขนมไทย

ชื่อย่อ วพร. การทำอาหารว่าง- ขนมไทย

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผลและระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การทำอาหารว่าง-ขนมไทย

5. หัวข้อวิชา

ลำดับ	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
2	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารว่าง-ขนมไทย	1	0
3	เครื่องมือและอุปกรณ์การทำอาหารว่าง-ขนมไทย	1	0
4	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์	1	0
5	การทำอาหารว่างประเภทต่างๆ		6
6	การทำขนมไทยประเภทต่างๆ	0	8
		4	14
		18	

6. เนื้อหาวิชา

6.1 ความปลอดภัยในการทำงาน (1:0)

6.1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานศึกษาวิธีการและป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน

6.1.2 วิธีเตรียมความพร้อมของงานก่อนปฏิบัติงาน วิธีใช้อุปกรณ์ป้องกันภัยในการทำงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

6.2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารว่าง-ขนมไทย (1:0)

ทบทวนความรู้เบื้องต้น ความสำคัญ และประโยชน์การทำอาหารว่าง-ขนมไทย

6.3 เครื่องมือและอุปกรณ์การทำอาหารว่าง-ขนมไทย (1:0)

ทบทวนความรู้เกี่ยวกับชนิด ขนาดของเครื่องมือ และการใช้อุปกรณ์ในการการทำอาหารว่าง-ขนมไทย เช่นถ้วยตวง ช้อนตวง ดาด กระทะ เตา เครื่องหั่นและบดอาหาร ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์

6.4 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำอาหารว่าง-ขนมไทย (1:0)

ทบทวนความรู้เกี่ยวกับหลักโภชนาการ หลักสุขภาพดี และการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ ล้าง หั่น การตัดแต่ง และการเก็บรักษาวัตถุดิบ

6.5 การทำอาหารว่างประเภทต่างๆ (0:6)

ทบทวนความรู้และปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องปรุง การทำอาหารว่างประเภทต่างๆ เช่น กระเทงหอง ซ่อมป่วง สาคูไส้หมู ขนมจีบ ซาลาเปา ปอเปี๊ยะ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ขนมปังหน้าหมู บัวลอยไข่หวาน เป็นต้น

6.6 การทำขนมไทยประเภทต่างๆ (0:8)

ทบทวนความรู้และปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องปรุง การทำขนมไทยประเภทต่างๆ เช่น ลูกชุบ ครองแคงกรอบ ทับทิมกรอบ ทองหยิบ ทองหยอด ผอยทอง วุ้นแบบต่างๆ ขนมชั้นแบบต่างๆ เป็นต้น

ผู้ยกร่างหลักสูตร

(นางสาวสุภากรณ์ อาจารินทร์)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ผู้เสนอหลักสูตร

(นายอุลิต โภมาเรท)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวจิรากรณ์ ปุณณฤทธิ์)
ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดชัยภูมิ

๖. ผู้อพาร์ทเม้นท์

๗. ห้องน้ำติดตั้งในห้องนอน