



หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน

สาขา การทำเค้กฟองดอง
(Fondant cake)

กลุ่มสาขาอาชีพ ภาคบริการ

รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๑๗๓๓๐๙๐๑

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุดรธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
กระทรวงแรงงาน

แก้ไขครั้งที่/	-
ผู้เสนอ	นางนิตติยา วงษ์ชาติ
ผู้เห็นชอบ	นายบุญรุ่ง โนใจ
ผู้อนุมัติ	ว่าที่ร้อยเอกสมศักดิ์ เนียมสุวรรณ
วันที่อนุมัติ	๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓
	สาขา การทำเค้กฟองดอง	แก้ไขครั้งที่	-
	รหัสหลักสูตร	หน้า	จาก ๒ - ๕

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน
สาขา การทำเค้กฟองดอง
(fondant cake)
(รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๑๗๓๓๐๙๐๑)
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะฝีมือและมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน ตลอดจนนำไปประกอบอาชีพได้ ดังนี้

- ๑.๑ เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ วิชาชีพให้มีความสามารถในการทำงาน
- ๑.๒ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคคลทั่วไปใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาตนเอง และสร้างรายได้
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถตกแต่ง และปั้นฟองดองในรูปแบบต่างๆได้

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก ๑๘ ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป
- ๓.๒ เป็นแรงงานใหม่ แรงงานที่ถูกเลิกจ้างหรือมีแนวโน้มจะถูกเลิกจ้าง ผู้ว่างงานและแรงงานนอกระบบ
- ๓.๓ มีความสนใจในการประกอบอาชีพด้านการทำเค้กฟองดอง
- ๓.๔ เป็นผู้มีความแข็งแรงและสามารถเข้ารับการฝึกตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำเค้กฟองดอง

ชื่อย่อ วพร. สาขา การทำเค้กฟองดอง

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การทำเค้กฟองดอง (๑๘ ชั่วโมง)

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อรายวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔๑๒๓๓๑๐๙๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	-
๔๑๒๓๓๑๐๙๐๒	วัสดุและงานอุปกรณ์ที่ใช้ทำเค้กฟองดอง	๑	-

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓
	สาขา การทำเค้กฟองดอง	แก้ไขครั้งที่	-
	รหัสหลักสูตร	หน้า	จาก ๓ - ๕

รหัสวิชา	หัวข้อรายวิชา	ชั่วโมง	
		๑	๔
๔๑๒๓๓๓๐๙๐๑	การทำเค้กฟองดอง	๑	๔
๔๑๒๓๓๓๐๙๐๒	การตกแต่งเค้กชั้นพื้นฐาน	๑	๕
๔๑๒๓๓๓๐๙๐๓	การปั้นฟองดองรูปทรงต่างๆ	๑	๕
๔๑๒๓๓๓๐๙๐๓	การวัดและประเมินผล	-	-
		๕	๑๒
		๑๘	

๖. เนื้อหาวิชา

(๑:๐)

๔๑๒๓๓๓๐๙๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับ ความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ ข้อกำหนดของการทำเค้กฟองดอง และการรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ทำเค้กฟองดอง

๔๑๒๓๓๓๐๙๐๒ วัสดุและงานอุปกรณ์ที่ใช้ทำเค้กฟองดอง

(๑:๐)

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ วิธีการใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ทำเค้กฟองดอง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ วิธีการเลือกวัสดุ ประเภทต่างๆ เช่น การใช้ฟองดองกับ พิมพ์ซิลิโคน การใช้พิมพ์ อบเค้ก และวิธีเลือกอุปกรณ์ที่เหมาะสม

๔๑๒๓๓๓๐๙๐๓ การทำเค้กฟองดอง

(๑:๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำเค้ก วิธีทำเค้กฟองดอง ขั้นตอนของการผสมส่วนต่างๆ และการเลือกวัสดุในการทำที่ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีทำเค้ก การเตรียมวัตถุดิบ การชั่งตวงวัตถุดิบต่าง ๆ การผสมเค้ก การอบขนม ตลอดจน การนำเค้กมาตกแต่งในรูปแบบต่างๆ

ฝึกปฏิบัติการทำเค้กประเภทต่างๆ เช่น เค้กสปองจ์ เค้กชิฟอน เค้กฟองดอง เป็นต้น

๔๑๒๓๓๓๐๙๐๔ การตกแต่งเค้กชั้นพื้นฐาน

(๑:๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ เกี่ยวกับ การตกแต่งชั้นพื้นฐานในการทำเค้กฟองดอง

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓
	สาขา การทำเค้กฟองดอง	แก้ไขครั้งที่	-
	รหัสหลักสูตร	หน้า	จาก ๔ - ๕

คำอธิบายรายวิชา

๔๑๒๓๓๓๐๙๐๓ การปั้นฟองดองรูปทรงต่างๆ (๑:๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการปั้นฟองดองรูปทรงต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการทำปั้นฟองดองรูปทรงต่างๆ การใช้อุปกรณ์ในการปั้น การผสมสี การคลุมฟองดอง และเทคนิคการปั้นฟองดองรูปทรงต่างๆ

ฝึกปฏิบัติการปั้นฟองดองรูปทรงต่างๆ และเทคนิคในการปั้นฟองดอง เช่น การรีดแผ่นฟองดองหรือการใช้ซิลิโคนกดฟองดองเป็นรูปทรงต่างๆ

๔๑๒๓๓๓๐๙๐๓ การวัดและประเมินผล (๐:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เป็นการวัดผลผู้เข้ารับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชาทั้งในส่วนที่เป็นภาคทฤษฎี และปฏิบัติ

ลงนาม



ผู้เสนอหลักสูตร

(นางนิตติยา วงษ์ชาติ)

ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช ๓

ลงนาม



ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายบุญรุ่ง ไนใจ)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม



ผู้อนุมัติหลักสูตร

ว่าที่ร้อยเอก

(สมศักดิ์ เนียมสุวรรณ)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุดรธานี