

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

สาขา การทำขนมอบ

(Baking)

รหัสหลักสูตร ๖๑๙๐๐๑๗๓๐๙๐๒

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุทัยธานี กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมอบ

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการทำขนมอบประเภทครก ก๊วย ขนมปัง พาย และพัฟฟ์ เบสต์รี

๒. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ เป็นเวลา ๑๕ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๕ ปี ขึ้นไป ไม่จำกัดเพศ

๓.๒ มีสัญชาติไทย

๓.๓ มีสภาพร่างกายและจิตใจ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และ สามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร : การรับรองผลการฝึก

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขาวิชาการทำขนมอบ (Baking) โดยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน อุทัยธานี

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาวิชา การทำขนมอบ

ชื่อย่อ : วพร. สาขาวิชา การทำขนมอบ

ผู้เข้ารับการฝึกจบหลักสูตรและได้รับวุฒิบัตร ต้องมีระยะเวลาฝึกตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๘๐ ชั่วโมง และผ่านการประเมินผลจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุทัยธานี จะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขาวิชา การทำขนมอบ

๕. หลักสูตรการฝึก

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงการฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖๑๒๓๓๐๖๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๐.๕	-
๖๑๒๓๓๐๖๐๒	วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมอบ	๐.๕	-
๖๑๒๓๓๐๖๐๓	การทำขนมอบประเภทครก	๑	๔
๖๑๒๓๓๐๖๐๔	การทำขนมอบประเภทเค้ก	๑	๕
๖๑๒๓๓๐๖๐๕	การทำขนมอบประเภทขนมปัง	๑	๒
๖๑๒๓๓๐๖๐๖	การทำขนมอบประเภทพายและพัฟฟ์ เบสต์รี	๑	๒
รวม		๕	๑๓
		๑๓	

หมายเหตุ ครุฝึกฝีมือแรงงานหรือวิทยากรสามารถดำเนินการวัดและประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎี และ ภาคปฏิบัติตามหัวข้อรายวิชาที่กำหนดได้ตามความเหมาะสม

๖. เนื้อหาวิชา...

๖. เนื้อหาวิชา

๖๑๙๓๓๓๐๖๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

(๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเรียนรู้กฎ ระเบียบและข้อบังคับของการปฏิบัติงาน หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน เกี่ยวกับการทำขั้นตอน การเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนลงมือปฏิบัติงาน การใช้เครื่องมือให้ถูกต้องกับลักษณะงาน และ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๖๑๙๓๓๓๐๖๐๒ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่ใช้ในการทำงานมอบ

(๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ในการทำงานมอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ ชนิด ขนาด วิธีการใช้งาน อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่ใช้ในการทำงานมอบ เพื่อให้สามารถเลือกใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม และปลอดภัยในการทำงาน ตลอดจนวิธีทำความสะอาดและการดูแลรักษาเครื่องมือ

๖๑๙๓๓๓๐๖๐๓ การทำงานมอบประเภทคุกคิก

(๑ : ๔)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขั้นตอนประเภทคุกคิก

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำขั้นตอนประเภทคุกคิก วัตถุดิบที่ใช้ เช่น คุกคิกเนย คุกคิกสอดไส้สับปะรด คุกคิกสิงคโปร์ คุกคิกเมริกัน คุกคิกลัวยตาก คุกคิกกาแฟ และอื่นๆ เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการทำคุกคิกแท่งชนิด เช่น คุกคิกเนย คุกคิกสอดไส้สับปะรด คุกคิกสิงคโปร์ คุกคิกอเมริกัน คุกคิกลัวยตาก คุกคิกกาแฟ และอื่นๆ เป็นต้น

๖๑๙๓๓๓๐๖๐๔ การทำงานมอบประเภทเด็ก

(๑ : ๔)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขั้นตอนประเภทเด็ก

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำขั้นตอนประเภทเด็กชนิดต่างๆ และวัตถุดิบที่ใช้ เช่น เด็กเนย เด็กไข่ เด็กช็อกโกแลต เด็กใบเตย เด็กกลัวยหอม ชิฟฟ่อนเด็ก เด็กกาแฟ คัพเค้กหน้าต่างๆ และอื่นๆ เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการทำขั้นตอนประเภทเด็กชนิดต่างๆ เช่น เด็กเนย เด็กไข่ เด็กช็อกโกแลต เด็กใบเตย เด็กกลัวยหอม ชิฟฟ่อนเด็ก เด็กกาแฟ คัพเค้กหน้าต่างๆ และอื่นๆ เป็นต้น

๖๑๙๓๓๓๐๖๐๕ การทำงานมอบประเภทขนมปัง

(๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขั้นตอนประเภทขนมปัง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษารู้เกี่ยวกับการทำบộtประเภทขนมปังแบบต่างๆ และวัตถุดิบที่ใช้ เช่น ขนมปังไส้ต่างๆ ขนมปังเนยสด ขนมปังลูกเกด ขนมปังพริกเผา ขนมปังหมูหยอง และอื่น เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการทำขั้นตอนประเภทปังแบบต่างๆ เช่น ขนมปังไส้ต่างๆ ขนมปังเนยสด ขนมปังลูกเกด ขนมปังพริกเผา ขนมปังหมูหยอง และอื่น เป็นต้น

๖๑๒๓๓๓๐๖๐๖ การทำงานมอบประเภทพายและพัฟส์ เพสตรี

(๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมมอบประเภท พาย พัฟส์ เพสตรี คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมมอบประเภท พาย พัฟส์ เพสตรี ชนิดต่างๆ และวัตถุดิบที่ใช้ เช่น พายร่วน พายชั้น ครัวซอง ชูส์ เอแคลร์ เดนิชเพสตรี และอื่นๆ เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการทำขนมมอบประเภทพายและพัฟส์ เพสตรี เช่น พายร่วน พายชั้น ครัวซอง ชูส์ เอแคลร์ เดนิชเพสตรี และอื่นๆ เป็นต้น

ผู้จัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| ๑. นางสาวรสมalin สุขสุวนนท์ | ตำแหน่ง วิทยกรภายนอก |
| ๒. นางสาวธนวัลย์ บุญนาค | ตำแหน่ง วิทยกรภายนอก |

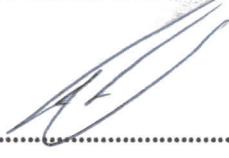
ผู้พิจารณาหลักสูตร

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| ๑. นายอัมภูณ ฤทธิ์นุ่ม | ตำแหน่ง ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ๗๓ |
| ๒. นายแก้ว เรืองศรีจันทร์ | ตำแหน่ง ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ๗๓ |

ลงนาม..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นายแก้ว เรืองศรีจันทร์)

ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ๗๓

ลงนาม..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายฉัตรพิพัฒน์ ภู่กัน)

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสมพร ขันติโชค)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุทัยธานี