หลักสูตรการฝึกยกระดับ
สาขา เบเกอรี่เพื่อจำหน่าย
(Bakery for sale)
รหัสหลักสูตร ๕๐๒๐๐๑๗๓๓๐๕๒๓
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

.....

๑. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพตามความต้องการของเบเกอรี่เพื่อจำหน่าย ได้ดังนี้

๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกได้เรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่เพื่อจำหน่ายได้

๑.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีทักษะในการทำเบเกอรี่เพื่อจำหน่ายได้

๑.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

๒. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก ๑๘ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

๓.๑ มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่

๓.๒ มีอายุตั้งแต่ ๑๕ ปีขึ้นไป

๓.๓ มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

๔. วุฒิบัตร

หลักสูตรฝึกอาชีพเสริม สาขา เบเกอรี่เพื่อจำหน่าย

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา เบเกอรี่เพื่อจำหน่าย

ชื่อย่อ : วพร. เบเกอรี่เพื่อจำหน่าย

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการฝึกอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา เบเกอรี่เพื่อจำหน่าย

๕. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อ	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	๐
๒	การทำเบเกอรี่เพื่อจำหน่าย	๒	๑๕
๓	การวัดและประเมินผล	๐	๐
		๓	๑๕
		๑๘	

๖. เนื้อหาวิชา

ความปลอดภัยในการทำงาน **(๑ : ๐)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกศึกษาเกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในการทำงาน ในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน การเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนลงมือปฏิบัติงาน การเลือกใช้เครื่องมือให้ถูกต้องกับลักษณะของงาน และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

การทำเบเกอรี่เพื่อจำหน่าย **(๑:๑๐)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกศึกษาและปฏิบัติการทำเบเกอรี่เพื่อจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้หลักการทำเบเกอรี่เบื้องต้น การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การคิดคำนวณ การกำหนดราคาขาย การบรรจุภัณฑ์สินค้า

ปฏิบัติการทำเบเกอรี่ที่สามารถจัดจำหน่าย เช่น ขนมปัง เค้ก คุกกี้ พายและอื่นๆเป็นต้น การจัดวางสินค้าเพื่อจัดจำหน่าย การออกแบบขนมเพื่อจำหน่าย

การวัดผลและประเมินผล

ประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึกโดยวัดผลจากชิ้นงาน และการทดสอบ

.....

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางนันธณิฐ์ โชติธนกุญชร)

ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช๒

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางบุษบา บุญศรี)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ แทน

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาศักยภาพแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสุรัตน์ ปาละนันทน์)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๙เชียงใหม่