หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การทำเบเกอรี่
(รหัสหลักสูตร ๐๗๒๐๐๑๗๓๓๐๙๐๔)
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงแสน

---

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ทักษะและความสามารถในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมอบได้อย่างเหมาะสม ตลอดจนสามารถทำความสะอาดและเก็บรักษาได้อย่างถูกต้อง

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะการจำแนกประเภทของขนมอบได้

๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำขนมอบประเภท เค้ก คุกกี้ ขนมปัง และพัพส์ เพสตรี ได้

๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำขนมอบ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบขนมอบ

๒. ระยะเวลาเข้ารับการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

๓. คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

๓.๑ บุคลากรและพนักงานในสถานประกอบการที่ทำหน้าที่สอนงานเกี่ยวกับขนมอบ

๓.๒ ไม่จำกัดเพศ อายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป

๓.๓ สามารถเข้ารับการฝึกได้สม่ำเสมอตลอดหลักสูตร

๓.๔ มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำขนมอบ

๓.๕ ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสตร และผ่านการทดสอบ จะได้รับวุฒิบัตร พัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขาการทำเบเกอรี่ ๓๐ ชั่วโมง

๕. หัวข้อวิชา...

๕. หัวข้อวิชา

หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมอบ		
๑.๑ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ	๓	๐
๑.๒ ประเภทและชนิดของขนมอบ	๓	๐
๑.๓ อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมอบ	๓	๐
๒. การทำขนมอบ		
๒.๑ การทำขนมอบประเภทคุกกี้	๐	๓
๒.๒ การทำขนมอบประเภทเค้ก	๐	๖
๒.๓ การทำขนมอบประเภทขนมปัง	๐	๖
๒.๔ การทำขนมอบประเภทพายและพัฟส์เพสตรี	๐	๓
๓. การจัดการธุรกิจขนมอบ	๑	๒
	๑๐	๒๐
	๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ

เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบและการเลือกซื้อวัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ ว่ามีคุณสมบัติอย่างไร มีผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อย่างไร เพื่อให้สามารถใช้วัตถุดิบแต่ละชนิดได้อย่างเหมาะสมและได้ลักษณะของขนมอบที่ดี

ประเภทและชนิดของขนมอบ

เรียนรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของขนมอบ ประเภทของขนมอบ การจำแนกขนมอบแต่ละชนิด ความแตกต่างของวัตถุดิบและวิธีทำ ตลอดจนเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการชั่ง ตวง วัด ซึ่งเป็นความรู้ที่จำเป็นในการทำขนมอบ

อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่ใช้ในการทำขนมอบ

เรียนรู้เกี่ยวกับชนิด ขนาด วิธีการใช้ของ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่ใช้ในการทำขนมอบ เพื่อให้สามารถเลือกใช้อย่างถูกต้องเหมาะสม และปลอดภัยในการทำงาน ตลอดจนวิธีทำความสะอาดและการดูแลรักษาเครื่องมือ

การทำขนมอบประเภทคุกกี้

เรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมอบประเภทคุกกี้ ซึ่งเป็นขนมอบที่มีลักษณะเป็นชิ้นเล็ก ขนาดพอคำ ลักษณะแตกต่างกันออกไปตามวิธีการทำและวัตถุดิบที่ใช้ โดยฝึกปฏิบัติการทำคุกกี้แต่ละชนิด เช่น คุกกี้เนย คุกกี้สอดไส้สับปะรด คุกกี้สิงคโปร์ คุกกี้อเมริกัน คุกกี้กล้วยตาก คุกกี้กาแฟ เป็นต้น

การทำขนมอบประเภทเค้ก

เรียนรู้เกี่ยวกับการทำเค้กชนิดต่างๆ ซึ่งจำแนกตามวัตถุดิบประกอบด้วย เค้กเนย เค้กไข่ และชิฟฟ่อนเค้ก ฝึกปฏิบัติการทำเค้กชนิดต่างๆ แบบพื้นฐาน เช่น เค้กเนย เค้กช็อคโกแลต เค้กใบเตย เค้กกล้วยหอม เค้กกาแฟ เป็นต้น

การทำขนมอบประเภทขนมปัง

เรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมปังแบบต่างๆ ซึ่งสามารถจำแนกตามวัตถุดิบและวิธีทำ ฝึกปฏิบัติการทำขนมปังแบบต่างๆ เช่น ขนมปังไส้ต่างๆ ขนมปังเนยสด ขนมปังลูกเกด

การทำขนมอบประเภทพัฟส์ เพสตรี

เรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมอบประเภท พาย พัฟส์ เพสตรี คุณลักษณะของขนมอบประเภทเพสตรีชนิดต่างๆ ฝึกปฏิบัติการทำขนมอบประเภทพายและพัฟส์ เพสตรี เช่น พายร่วน พายชั้น ครัวซอง ชูส์ เอแคลร์ เดนิชเพสตรี เป็นต้น

การจัดการธุรกิจขนมอบ

ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจขนมอบในรูปแบบต่างๆ โดยศึกษาตั้งแต่กระบวนการจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุภัณฑ์ การทำการตลาด การจัดจำหน่าย หลักสุขาภิบาล กฎหมายหรือข้อบังคับต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมอบในเชิงพาณิชย์หรือเชิงอุตสาหกรรม

๗. การวัด...

๗. การวัดและประเมินผล

วัดและประเมินผลจากการสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

ผู้จัดทำหลักสูตร

นายธวัชชัย	ไชยรินทร์	หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงานระหว่างประเทศ
นายสิทธิชัย	กลิ่นชั้น	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นางสุมาลี	ชัยวรรณ	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
นางสาวอัญชลี	ใหม่เฟย	วิทยากร
นางสาวเรณู	อุตเถิน	วิทยากร

ผู้เสนอหลักสูตร

(นายธวัชชัย ไชยรินทร์)
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน ฯ

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายชาติชาย สุจินพรัหม)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงแสน
๑๕ พค. ๖๕