

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

สาขา การทำขนมไทยและเบเกอรี่

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช

รหัสหลักสูตร 8020017330404

1. วัตถุประสงค์:

1.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำขนมไทยและเบเกอรี่ได้ถูกขั้นตอนการทำขนมได้อย่างถูกต้อง

1.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และรู้จักเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องมือให้ตรงกับการใช้งานและชนิดของขนมได้อย่างถูกต้อง

1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ในเรื่องศัพท์และชื่อขนม ภาษาอังกฤษเพื่อเสนอสินค้าทางอินเทอร์เน็ต ได้

2. ระยะเวลาฝึก:

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในสาขาดังกล่าว รวมระยะเวลา 30 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึก ต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาฝึกจึงจะผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตร

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก:

เป็นผู้มีสภาพร่างกายและจิตใจพร้อม มีความประพฤติดี สามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดทั้งหลักสูตร

4. วัตถุประสงค์

ชื่อเต็ม: วัตถุประสงค์พัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำขนมไทยและเบเกอรี่

ชื่อย่อ วพร. การทำขนมไทยและเบเกอรี่

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช สาขา การทำขนมไทยและเบเกอรี่

5. หัวข้อวิชา:

ลำดับที่	หัวข้อวิชา	จำนวนชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความปลอดภัยในการทำงาน	0.5	0
2	การทำขนมชั้น วุ้นสายรุ้ง ขนมลูกชุบ	0.5	8
3	การทำขนมหม้อแกงและฝอยทอง ทองหยอด	0.5	8
4	ขนมปังเนยสดและเค้กเนยสด	0.5	8
5	ชื่อขนม ภาษาอังกฤษ วิธีการลงสินค้าประชาสัมพันธ์ทางอินเทอร์เน็ต	1	3
		3	27
		30	

6.เนื้อหาวิชา:

1. ความปลอดภัยในการทำงาน

(0.5:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำงานของเครื่องมืออุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องปลอดภัย และสามารถปฐมพยาบาลเบื้องต้นเมื่อเกิดอุบัติเหตุเนื่องจากการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และการบำรุงรักษาภาชนะที่ใช้ได้อย่างถูกต้องถูกสุขลักษณะ และถูกสุขอนามัย รวมถึงการป้องกันในการเกิดอุบัติเหตุได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

2. การทำขนมชั้น วุ้นสายรุ้ง ขนมลูกชุบ

(0.5:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถทำขนมชั้นและขนมวุ้นสายรุ้ง ขนมลูกชุบได้อย่างถูกต้องและนำไปประกอบอาชีพได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องมือและชนิดให้ตรงกับขนม เช่น แบ่งแต่ละอย่างแต่ละชนิดควรใช้กับขนมประเภทใด วิธีการทำขนมชั้น วุ้นสายรุ้ง ขนมลูกชุบ และรูปแบบที่แตกต่างจากรูปแบบเดิมๆ เช่น การใช้แม่พิมพ์ลักษณะรูปต่างๆ เล่นสีส้นแต่ละชั้นให้ดูสวยงาม ขั้นตอนวิธีการผสมวัตถุดิบและสัดส่วนต่างๆ ในการทำขนมชั้นและ วุ้นสายรุ้ง ขนมลูกชุบ วิธีการใช้อุณหภูมิในการนึ่ง ที่ถูกต้อง

(0.5:8)

3. การทำขนมหม้อแกงและฝอยทอง ทองหยอด

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกทำขนมหม้อแกง และฝอยทอง ทองหยอด ตามขั้นตอนวิธีการทำที่ถูกต้อง และนำไปประกอบอาชีพได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบการทำขนมหม้อแกง และฝอยทอง ทองหยอด และรูปแบบแม่พิมพ์แตกต่างไปจากเดิม เช่น ลักษณะรูปแบบเป็นรูปหัวใจหรือทรงกลม จะได้เป็นที่สนใจของลูกค้า และขนาดเล็กกว่ารูปแบบเดิมๆ ขั้นตอนวิธีการผสมและสัดส่วนของวัตถุดิบของขนมหม้อแกง และฝอยทอง ทองหยอด และการใช้อุณหภูมิความร้อน

(0.5:8)

4. ขนมปังเนยสดและเค้กเนยสด

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความสามารถการทำขนมปังเนยสดและเค้กเนยสด รู้ขั้นตอนวิธีการทำขนมปังเนยสดและเค้กเนยสดอย่างถูกต้อง และนำไปประกอบอาชีพได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบการทำขนมปังเนยสดและเค้กเนยสด เครื่องมืออุปกรณ์ในการใช้และขั้นตอนวิธีการผสมและสัดส่วนของวัตถุดิบ กรรมวิธีการนวดแป้งขนมปังเนยสดและเค้กเนยสด และลักษณะรูปแบบของขนมให้เป็นที่สนใจของลูกค้า วิธีอบและการใช้อุณหภูมิความร้อน รวมไปถึงบรรจุภัณฑ์ สรุปล

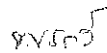
5. ชื่อขนม ภาษาอังกฤษ วิธีการลงสินค้าประชาสัมพันธ์อินเทอร์เน็ต (1:3)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกู้จักชื่อขนมเป็น ภาษาอังกฤษ และสามารถนำเสนอสินค้า
ประชาสัมพันธ์ทางอินเทอร์เน็ตได้

คำอธิบายรายวิชา

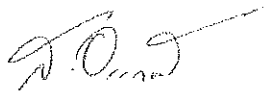
ศึกษาเกี่ยวกับชื่อขนมไทยเป็นภาษาอังกฤษ การถ่ายรูปสินค้าและวิธีการประชาสัมพันธ์ทาง
อินเทอร์เน็ตโดยใช้ช่องทางมือถือเป็นสื่อกลาง

.....
ผู้จัดทำหลักสูตร



(นางพรรวี คารวินพุกษ์)
ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3

ผู้เห็นชอบเห็นชอบหลักสูตร



(นายสุวรรณะ อรรถพร)
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นางสาวสมลักษณ์ สุวรรณพรهما)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช
๑๓ พ.ค. ๖๐