

หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน  
สาขาพนักงานเบเกอร์  
(Baker)  
รหัสหลักสูตร 0910027330903  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ความสามารถพื้นฐาน และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ พนักงานเบเกอร์ โดยสามารถปฏิบัติงาน ดังนี้

- 1.1. เข้าใจระบบการทำงาน และหลักการปฏิบัติงานของพนักงานเบเกอร์
- 1.2. รู้จักและสามารถใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการปฏิบัติการทำเบเกอร์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
- 1.3. รู้จักและแยกประเภทของเบเกอร์แต่ละชนิด แต่ละประเภทได้
- 1.4. สามารถปฏิบัติงานในแผนกเบเกอร์แต่ละชนิด แต่ละประเภทได้
- 1.5. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

2. ระยะเวลาในการฝึก

ผู้เข้าฝึกอบรมจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 560 ชั่วโมง ( 4 เดือน ) หลังจากนั้นจะได้รับการฝึกในสถานประกอบกิจการอีก 280 ชั่วโมง ( 2 เดือน )

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

- 3.1. สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ม. 3) หรือเทียบเท่าขึ้นไป
- 3.2. มีอายุ 18 – 35 ปี
- 3.3. เป็นผู้ที่ยังไม่มีพื้นฐานด้านอาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาที่เปิดฝึก
- 3.4. มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก
- 3.5. สามารถเข้ารับการฝึกอบรมและร่วมในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องได้ตามวันเวลาและสถานที่ที่กำหนด

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาพนักงานเบเกอร์ (Baker)

ชื่อย่อ : วพร. สาขาพนักงานเบเกอร์ (Baker)

4.1. ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล โดยมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกทั้งหมด แต่ไม่สามารถเข้าฝึกงานในสถานประกอบกิจการได้ด้วยเหตุผลใดก็ตาม จะได้หนังสือรับรองผลการฝึก

4.2. ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล โดยมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกทั้งหมด และผ่านการประเมินจากสถานประกอบกิจการที่เข้าฝึกในกิจการ จะได้รับวุฒิบัตรพร. สาขาพนักงานเบเกอร์ (Baker) และหนังสือรับรองการฝึกงานจากสถานประกอบกิจการที่เข้ารับการฝึก

## 5. หลักสูตรการฝึก

### 5.1. โครงสร้างหลักสูตร

5.1.1. การฝึกโดยหน่วยงานฝึกของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน แบ่งออกเป็น 3 หมวด ใช้เวลาในการฝึก 560 ชั่วโมง ( 4 เดือน ) โดยจำแนกรายละเอียดได้ ดังนี้

|                                |     |            |
|--------------------------------|-----|------------|
| 1.หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน | 52  | ชั่วโมงฝึก |
| 2.หมวดความรู้ความสามารถหลัก    | 431 | ชั่วโมงฝึก |
| 3.หมวดความรู้ความสามารถเสริม   | 77  | ชั่วโมงฝึก |

5.1.2. เมื่อผู้รับการฝึกที่ผ่านประเมิน จากหน่วยฝึกของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานแล้วจะได้รับ การฝึกงานในสถานประกอบกิจการอีกเป็นเวลา 280 ชั่วโมง (2 เดือน)

## 5.2 หัวข้อวิชา

| รหัสวิชา   | หัวข้อวิชา                                            | ชั่วโมง |         |
|------------|-------------------------------------------------------|---------|---------|
|            |                                                       | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|            | <b>ความรู้ความสามารถพื้นฐาน ( 52 ชั่วโมง)</b>         | 38      | 14      |
| 0913310101 | กิจกรรมสร้างเสริมนิสัยในการทำงาน                      | -       | 14      |
| 0913310102 | ความปลอดภัยในการทำงาน                                 | 7       | -       |
| 0913310103 | ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและการจัดการโรงแรม | 14      | -       |
| 0913310104 | จิตวิทยาการบริการ                                     | 7       | -       |
| 0913310105 | มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน                               | 7       | -       |
| 0913310106 | หลักสุขาภิบาลอาหาร                                    | 3       | -       |
|            | <b>หมวดความรู้ความสามารถหลัก (431 ชั่วโมง)</b>        | 77      | 354     |
| 0913330201 | คำศัพท์เฉพาะในงานเบเกอรี่                             | 2       | -       |
| 0913330202 | มาตรฐานการซั่ง ตวง วัด                                | 2       | -       |
| 0913330203 | การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์เบเกอรี่                    | 3       | -       |
| 0913330204 | การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา                   | 3       | -       |
| 0913330205 | ประวัติและชนิดของเบเกอรี่                             | 7       | 21      |
| 0913330206 | การคิดคำนวณต้นทุน                                     | 7       | 14      |
| 0913330207 | การจัดเมนู                                            | 3       | 14      |
| 0913330208 | เบเกอรี่ประเภทเค้ก                                    | 7       | 42      |
| 0913330209 | เบเกอรี่ประเภทคุกกี้                                  | 7       | 32      |
| 0913330210 | เบเกอรี่ประเภทขนมปัง                                  | 7       | 35      |
| 0913330211 | เบเกอรี่ประเภทพายและเพรสตรี                           | 7       | 49      |
| 0913330212 | เบเกอรี่ประเภทอื่นๆ                                   | 7       | 49      |
| 0913330213 | การแต่งหน้าเค้ก                                       | 4       | 49      |
| 0913330214 | การทำขนมหวาน                                          | 4       | 35      |
| 0913339901 | การวัดและประเมินผล                                    | 7       | 14      |
|            | <b>หมวดความรู้ความสามารถเสริม(77 ชั่วโมง)</b>         | 42      | 35      |
| 0913340107 | คอมพิวเตอร์เบื้องต้น                                  | 7       | 14      |
| 0913340108 | ภาษาอังกฤษในการทำงาน                                  | 14      | 21      |
| 0913340109 | การประกอบธุรกิจส่วนตัว                                | 21      | -       |
|            |                                                       | 157     | 403     |
|            |                                                       |         | 560     |

**หมายเหตุ**

1. หัวข้อวิชาที่กำหนดไว้ในหมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน ผู้รับการฝึกในกลุ่มอาชีพธุรกิจโรงแรมและสถานที่พักแรม หลักสูตรผู้ประกอบการอาหารไทย หลักสูตรพนักงานเบเกอรี่ หลักสูตรพนักงานแม่บ้านโรงแรม หลักสูตรพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม และหลักสูตรพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม สามารถเข้ารับการฝึกพร้อมกันได้
2. หัวข้อวิชาที่กำหนดไว้ในหมวดความรู้ความสามารถหลัก ผู้รับการฝึกสาขาพนักงานเบเกอรี่ต้องเข้ารับการฝึกทุกหัวข้อวิชา
3. หัวข้อวิชาที่กำหนดไว้ในหมวดความรู้ความสามารถเสริม เป็นหัวข้อวิชาที่จัดไว้ให้สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงาน เลือกให้ผู้รับการฝึกเข้ารับการฝึกตามความจำเป็นที่จะต้องนำความรู้ความสามารถไปใช้ประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับความต้องการในแต่ละพื้นที่ และ/หรือความต้องการในการประกอบอาชีพของผู้รับการฝึก ซึ่งสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงาน สามารถกำหนดหัวข้อวิชาในหมวดความรู้ความสามารถเสริมขึ้นเองได้ ทั้งนี้ ระยะเวลาฝึกที่เพิ่มขึ้นในหมวดความรู้ความสามารถเสริมในสาขาพนักงานเบเกอรี่ จะต้องมียุทธศาสตร์ฝึก ไม่น้อยกว่า 77 ชั่วโมง

## 6. เนื้อหาวิชา

- หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน
- 0913310101 กิจกรรมสร้างเสริมนิสัยในการทำงาน (0 : 14)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานได้อย่างปลอดภัย  
 คำอธิบายรายวิชา  
 เรียนรู้และเข้าร่วมกิจกรรมเกี่ยวกับหลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวให้เข้ากับสังคมของ  
 การทำงาน การสื่อข้อความ การมีทัศนคติที่ดีต่องานและสังคม การมีคุณธรรม และจรรยาบรรณใน  
 วิชาชีพของตน การรักษาสีงแวดล้อมเบื้องต้น การศึกษาดูงานนอกสถานที่
- 0913310102 ความปลอดภัยในการทำงาน (7 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายหลักความปลอดภัยในการทำงานได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย และข้อบังคับในการปฏิบัติงาน สาเหตุและความ  
 สูญเสียของอุบัติเหตุ การป้องกันการหกล้มหรือลื่นล้ม การป้องกันจากการถูกบาด การป้องกันจากไฟฟ้า  
 ดูดโรคอันเนื่องมาการทำงาน หลักความปลอดภัยในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับสารเคมี การใช้อุปกรณ์  
 ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยและการปฐมพยาบาลเบื้องต้นความ  
 ปลอดภัยในการทำงาน ข้อบังคับกฎระเบียบในการปฏิบัติงานระหว่างเข้ารับการฝึก ลักษณะประเภท  
 และสาเหตุของอุบัติเหตุ การป้องกันและแก้ไข หลักการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- 0913310103 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและการจัดการโรงแรม (14 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการท่องเที่ยวการจัดการโรงแรม  
 และโครงสร้างการบริหารโรงแรม  
 คำอธิบายรายวิชา  
 เรียนรู้ความหมายของการท่องเที่ยว ความสำคัญของการท่องเที่ยวที่มีผลกระทบต่อ  
 สังคม เศรษฐกิจ และการเมือง ประเภทของการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแบบต่าง ๆ ประโยชน์และ  
 ผลเสียของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว  
 เรียนรู้เกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารกิจการโรงแรม ประเภทของโรงแรม และการแบ่ง  
 ระดับชั้น

0913310104 จิตวิทยาการบริการ (7 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับจิตวิทยาขั้นพื้นฐาน

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับจิตวิทยาขั้นพื้นฐาน จิตวิทยาในการให้บริการ บุคลิกภาพและลักษณะนิสัยที่ดีของผู้ปฏิบัติงานในแผนกเบเกอรี่ การแต่งกายให้เหมาะสมกับกาลเทศะ

0913310105 มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน (7 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับมนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมารยาท จรรยาบรรณ ความหมายของมนุษยสัมพันธ์ ความสำคัญของมนุษยสัมพันธ์ ประโยชน์ของมนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน

0913310106 หลักสุขาภิบาลอาหาร (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายหลักสุขาภิบาลอาหารได้

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ความจำเป็นของสุขาภิบาลสิ่งที่ทำให้อาหารเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค หลักสุขาภิบาลอาหาร เช่น ความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะ และความสะอาดของผู้ประกอบอาหาร ความสะอาดและความปลอดภัยของน้ำ การเก็บรักษาอาหาร การล้างและเก็บภาชนะ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การกำจัดเศษอาหาร น้ำทิ้ง และอื่น ๆ การสุขาภิบาลของสถานที่ประกอบอาหาร

หมวดความรู้ความสามารถหลัก

0913330201 คำศัพท์เฉพาะงานเบเกอรี่ (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถบอกความหมายของคำศัพท์เฉพาะงานเบเกอรี่

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ความหมายของคำศัพท์ที่เกี่ยวกับงานครัว เช่น วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องใช้ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร วิธีการปฏิบัติ และอนุกรมในระบบเมตริก

0913330202 มาตรฐานการ ชั่ง ตวง วัด (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถบอกวิธีการ ชั่ง ตวง วัดได้

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้วิธีการ ชั่ง ตวงวัด การวัดปริมาตร การชั่งน้ำหนัก การประมาณวัตถุ หน่วยวัด พื้นฐานสำหรับน้ำหนัก ปริมาตร ความยาว และอุณหภูมิในระบบเมตริก

0913330203 การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์เบเกอร์ (3 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบเบเกอร์

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ชนิด ของเครื่องมือ และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน เช่น เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ไฟฟ้า เครื่องหั่นและบดอาหาร ตลอดจนวิธีการทำความสะอาด การดูแลรักษา และเครื่องมือ และอุปกรณ์

0913330204 การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา (3 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถบอกวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษาได้

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และปฏิบัติกาเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ เช่น ผักและผลไม้ เนื้อสัตว์ เครื่องแกง เครื่องเทศและสมุนไพร สารปรุงแต่งอาหาร อาหารกระป๋อง วิธีการสังเกตของสด

0913330205 ประวัติและชนิดของเบเกอร์ (7 : 21)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกศึกษาเกี่ยวกับความเป็นมา และเข้าใจถึงเบเกอร์แต่ละชนิดอย่างถูกต้อง

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับที่มา ประเภทของการทำเบเกอร์ ศึกษากระบวนการทำเบเกอร์ทั้งแบบอุตสาหกรรมและแบบครัวเรือน และปฏิบัติเบเกอร์เบื้องต้นอย่างถูกต้อง

0913330206 การคิดคำนวณต้นทุน (7 : 14)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิตได้

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ถึงหลักการในการคิดคำนวณ และการตั้งราคาสินค้าสำหรับจำหน่าย และปฏิบัติการคำนวณต้นทุนการผลิตได้

- 0913330207 การจัดเมนู (3 : 14)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำรายการขนมและเครื่องดื่มมาจัดทำเป็นชุดสำหรับจำหน่ายได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 เรียนรู้ถึงรายการขนมแต่ละประเภท วิธีการจัดขนมเป็นชุดตามเทศกาล งานเลี้ยง และความเหมาะสมในแต่ละพิธีการ และปฏิบัติการจัดกลุ่มของขนมและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่ายได้
- 0913330208 เบเกอรี่ประเภทเค้ก (7 : 42)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับชนิดของเค้ก แต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับชนิดและความแตกต่างของเค้กแต่ละชนิดปฏิบัติการทำเค้กเนย เค้กสปองจ์ เค้กชิฟฟอน ฯลฯ ทราบถึงเทคนิคการทำเค้กแต่ละชนิด การเก็บรักษาและการนำเสนอเสริมคุณภาพมาใช้กับเค้กแต่ละชนิดอย่างเหมาะสม
- 0913330209 เบเกอรี่ประเภทคุกกี้ (7 : 32)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับชนิดของคุกกี้และการทำคุกกี้ได้อย่างถูกต้อง  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาถึงชนิด และวิธีการทำคุกกี้แต่ละชนิด ปฏิบัติการทำคุกกี้แบบหยอด แบบกด แบบม้วน แบบปั้น แบบแช่เย็นและบาร์คุกกี้ รวมถึงการเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์คุกกี้ที่เหมาะสม
- 0913330210 เบเกอรี่ประเภทขนมปัง (7 : 35)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับชนิดของขนมปังและปฏิบัติขนมปังได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาถึงชนิด และวิธีการทำขนมปังแต่ละแบบ การนำขนมปังที่ผลิตแล้วไปใช้งานอย่างเหมาะสม ปฏิบัติการทำแบบขั้นตอนเดียว การทำแบบสองขั้นตอน การทำแบบท่อนเวลา และการทำขนมปังทั้ง 4 ประเภท คือ การทำขนมปังผิวแข็ง การทำขนมปังจี๊ด ขนมปังกิ่งหวาน และขนมปังหวาน และ รู้จักการใช้ยีสต์ให้ถูกต้องกับการทำขนมปังแต่ละชนิด
- 0913330211 เบเกอรี่ประเภทพายและเพรสตี้ (7 : 49)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเบเกอรี่ประเภทพายและเพรสตี้ได้



### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาถึงชนิด และวิธีการทำพายให้มีคุณลักษณะที่ดี เรียนรู้วิธีการรีดแป้งพัฟและเดนิชเพรสตรี ปฏิบัติการทำแป้งพายร่วน การรีดพับแป้งพัฟและเดนิชเพรสตรี และการขึ้นรูปแต่ละแบบอย่างเหมาะสม รวมถึงกระบวนการเตรียมแป้งและอบแป้งให้ถูกต้อง

0913330212 เบเกอรี่ประเภทอื่นๆ (7 : 49)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำเบเกอรี่กลุ่มอื่นๆได้อย่างถูกต้อง

#### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ถึงวิธีการทำเบเกอรี่ชนิดอื่นๆ ที่มีวิธีการทำที่ใกล้เคียงกันคล้ายคลึง แต่มีผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกัน เช่น เอแคร้ ครีมพัฟ พิชซ่า โดนัท และอื่นๆ ปฏิบัติการทำ แป้งกลุ่มซูว์ครีม พิชซ่า การทำซอสพิชซ่า โดนัทและการตกแต่งโดนัท

0913330213 การแต่งหน้าเค้ก (4 : 49)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์และปฏิบัติการแต่งหน้าเค้กได้

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดของครีมแต่ละชนิด หัวบีบแบบต่างๆ หลักของการใช้สีในการตกแต่งหน้าเค้กและตกแต่งอาหาร และอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับแต่งหน้าเค้ก ปฏิบัติการทำครีมแต่งหน้าเค้ก การทำถุงบีบ การใช้หัวบีบ การใช้สี และการแต่งหน้าเค้กโดยใช้ครีม แยม ไอซิ่ง มาซิแพน ฟองดองท์ การนำวัสดุอื่นเข้ามาใช้ในการแต่งหน้าเค้กได้อย่างเหมาะสม

0913330214 การทำขนมหวาน (4 : 35)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งงานขนมหวานได้

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาถึงการทำชิ้นงานที่สามารถนำมาตกแต่งบนงานขนมหวานได้อย่างเหมาะสม ฝึกปฏิบัติการทำน้ำตาลไหม้ การใช้แป้งอบ การใช้ชอคโกแลตเพื่อนำมาตกแต่งได้

0913339901 การวัดและประเมินผล (7 : 14)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อเป็นการประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้รับการฝึก

#### คำอธิบายรายวิชา

ทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

หมวดความรู้ความสามารถเสริม

0913340107 คอมพิวเตอร์เบื้องต้น (7 : 14)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบของเครื่องคอมพิวเตอร์ รหัสข้อมูลและการวัดขนาดข้อมูล  
สื่อบันทึกข้อมูล ไวรัสคอมพิวเตอร์ จรรยาบรรณผู้ปฏิบัติงานด้านคอมพิวเตอร์

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกทักษะการบำรุงรักษาคอมพิวเตอร์อย่างถูกวิธี การใช้ระบบปฏิบัติการและโปรแกรม  
คอมพิวเตอร์สำเร็จรูป การใช้อินเทอร์เน็ตเบื้องต้น

0913340108 ภาษาอังกฤษในการทำงาน (14 : 21)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เรียนรู้และฝึกทักษะเบื้องต้นในการพูด การฟัง การอ่าน การเขียน และแปลความหมาย  
ของศัพท์เทคนิค คู่มือการใช้งานอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องจักร ตลอดจนคำเตือนต่างๆ การใช้ภาษา  
ในงานด้านธุรกิจบริการ และในชีวิตประจำวัน

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกทักษะการพูด การฟัง การอ่าน การเขียน และแปลความหมายของศัพท์เทคนิค คู่มือ  
การใช้งานอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องจักร ตลอดจนคำเตือนต่างๆการใช้ภาษาในงานด้านธุรกิจบริการ  
และในชีวิตประจำวัน

0913340109 การประกอบธุรกิจส่วนตัว (21 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจส่วนตัวและการนำไปประยุกต์ใช้ได้

คำอธิบายรายวิชา

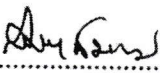
เรียนรู้เกี่ยวกับความหมายและประเภทของการประกอบธุรกิจ ประเภทสินค้า และการ  
ให้บริการสู่ทางการประกอบธุรกิจส่วนตัว การเตรียมความพร้อมในการประกอบธุรกิจส่วนตัว การศึกษา  
ช่องทางธุรกิจ เงินทุนเริ่มต้น ปัจจัยในการผลิต ทำเลที่ตั้ง สถานที่และอุปกรณ์ การจัดทำงบประมาณ  
และการจัดทำบัญชีอย่างง่าย การคิดต้นทุนและกำไร/ขาดทุน การดำเนินงานด้านการตลาด จิตสำนึกใน  
การให้บริการและความรับผิดชอบต่อสังคม

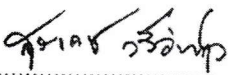
## ผู้จัดทำหลักสูตร


ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดเชียงใหม่

## ผู้พิจารณาหลักสูตร

|              |                |                                                    |
|--------------|----------------|----------------------------------------------------|
| นางสาวดารุณี | แป้นเพชร       | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก |
| นางชมพร      | โล่หัวชรินทร์  | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ            |
| นายทรงพล     | เอาเจริญภักดิ์ | ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช2                         |

ลงนาม.....  ..... ผู้เสนอหลักสูตร  
 (นายสันโตช เต็มแสงเลิศ) 31 ก.ค. 56  
 ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....  ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
 (นายสุรเดช วลีอิทธิกุล)  
 รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๕ ส.ค. ๒๕๕๖

ลงนาม.....  ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร  
 (นายนคร ศิลปอาชา)  
 อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน  
 ๒๕ ส.ค. 2556