



## การฝึกเตรียมเข้าทำงาน

หลักสูตร พนักงานเบเกอรี่

(Bakery Staff)

รหัสหลักสูตร 0910027330601

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวบุปผา เรืองสุด อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ 25 พ.ค. 2566 .../...../.....	จำนวน ...10... แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่...../.....

การฝึกเตรียมเข้าทำงาน  
หลักสูตร พนักงานเบเกอรี่  
(Bakery Staff)

รหัสหลักสูตร 0910027330601

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถพื้นฐาน และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพพนักงานเบเกอรี่ โดยสามารถ

- 1.1 รู้และปฏิบัติงานในตำแหน่งพนักงานเบเกอรี่ได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 เลือกใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่ได้อย่างถูกต้อง
- 1.3 รู้และแยกประเภทของเบเกอรี่แต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง
- 1.4 นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นเวลา 280 ชั่วโมง (2 เดือน) หลังจากนั้นจะได้รับการฝึกในสถานประกอบกิจการ 140 ชั่วโมง (1 เดือน) รวมระยะเวลาฝึกทั้งหมด 420 ชั่วโมง (3 เดือน)

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีอายุไม่ต่ำกว่า 15 ปีบริบูรณ์
- 3.2 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่า ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 หรือเทียบเท่า
- 3.3 มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร
- 3.4 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ และไม่เป็นโรคติดต่ออย่างร้ายแรง

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร พนักงานเบเกอรี่

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานเบเกอรี่

4.1 ผู้รับการฝึกที่มีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดและผ่านการประเมินผล แต่ไม่สามารถเข้าฝึกงานในสถานประกอบกิจการได้ด้วยเหตุผลใดก็ตาม จะได้หนังสือรับรองผลการฝึก

4.2 ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผลจากสถานประกอบกิจการที่เข้าฝึกงานโดยมีระยะเวลาการฝึกงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกงานทั้งหมด ถือว่าได้สำเร็จการฝึกเตรียมเข้าทำงาน หลักสูตร พนักงานเบเกอรี่ จะได้รับวุฒิบัตรและหนังสือรับรองการฝึกจากสถานประกอบกิจการที่เข้ารับการฝึกงาน



## 5. หลักสูตรการฝึก

5.1 โครงสร้างหลักสูตร รวมระยะเวลาการฝึกทั้งหมด 420 ชั่วโมง (3 เดือน)

5.1.1 การฝึกโดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน แบ่งออกเป็น 3 หมวด ใช้เวลาในการฝึก 280 ชั่วโมง (2 เดือน) โดยจำแนกรายละเอียด ดังนี้

- 1) หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน 12 ชั่วโมงฝึก
- 2) หมวดความรู้ความสามารถหลัก 220 ชั่วโมงฝึก
- 3) หมวดความรู้ความสามารถเสริม 48 ชั่วโมงฝึก

5.1.2 ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล จากหน่วยฝึก ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานแล้วจะได้รับ การฝึกงานในสถานประกอบกิจการอีกเป็นเวลา 140 ชั่วโมง (1 เดือน)

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ฝึกงาน
	<b>หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน</b>			
0913310601	กิจกรรมสร้างเสริมนิสัยอุตสาหกรรมในการทำงาน	3	0	0
0913310602	ความปลอดภัยในการทำงาน	3	0	0
0913310603	มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน	3	0	0
0913310604	สุขาภิบาลอาหาร	3	0	0
	<b>หมวดความรู้ความสามารถหลัก</b>			
0913330901	ประวัติและชนิดของเบเกอรี่	6	0	0
0913330902	คำศัพท์เฉพาะในงานเบเกอรี่	3	0	0
0913330903	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์เบเกอรี่	3	0	0
0913330904	มาตรฐานการชั่ง ตวง วัด	3	0	0
0913330905	การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษาวัตถุดิบ	3	0	0
0913330906	การคิดคำนวณต้นทุน	3	3	0
0913330907	การทำเบเกอรี่ประเภทขนมปัง (Bread)	6	30	24
0913330908	การทำเบเกอรี่ประเภทคุกกี้ (Cookies)	6	30	24
0913330909	การทำเบเกอรี่ประเภทเค้ก (Cake)	6	30	24
0913330910	การทำเบเกอรี่ประเภทพาย (Pie)	6	30	24
0913330911	การทำเบเกอรี่ประเภทอื่นๆ	6	18	24
0913330912	เทคนิคและวิธีการแต่งหน้าเค้ก (Cake)	3	19	20
0913349901	การวัดผลและประเมินผล	1	5	0



รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ฝึกงาน
	หมวดความรู้ความสามารถเสริม			
0913340901	คอมพิวเตอร์เพื่อการทำงาน	6	12	0
0913340902	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	12	6	0
0913340903	การประกอบธุรกิจส่วนตัว	6	6	0
รวม		91	189	140
		280		140
		420		

หมายเหตุ 1. ผู้สำเร็จการฝึก สามารถนำชั่วโมงการฝึกไปเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์จากการฝึกงานเพื่อเก็บสะสมในธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank)

2. ผู้สำเร็จการฝึก สามารถเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติในสาขาที่เกี่ยวข้อง

## 6. เนื้อหาวิชา

### หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน

0913310601 กิจกรรมสร้างเสริมนิสัยอุตสาหกรรมในการทำงาน (3 : 0)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเข้าสังคมการทำงาน กฎระเบียบ และความรับผิดชอบในการทำงาน

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการปรับตัวให้เข้ากับสังคมของการทำงาน การสื่อสาร และการรายงานผลสภาพการทำงาน ทักษะที่ดีในการทำงาน การมีระเบียบวินัย ความรับผิดชอบ การมีคุณธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพของตนเอง การรักษาสีเสื้อแวม

0913310602 ความปลอดภัยในการทำงาน (3 : 0)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในการทำงาน

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย และข้อบังคับในการปฏิบัติงาน สาเหตุของความสูญเสียของอุบัติเหตุ การป้องกันการเกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน สภาพแวดล้อมในการทำงาน อันตรายจากการใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า โรคจากการทำงาน หลักการปฏิบัติงานเกี่ยวกับสารเคมี การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัย การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0913310603 มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน (3 : 0)



- 0913310603 มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน (3 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับมนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน การอยู่ร่วมของคนในองค์กร การมีมนุษย์สัมพันธ์ที่ดีต่อผู้บังคับบัญชา มนุษย์สัมพันธ์ที่ดีต่อเพื่อนร่วมงาน การปรับปรุงตนเอง การสื่อสารและการประสานงาน การศึกษาผู้อื่น ศึกษาสภาพแวดล้อมในการทำงาน การปรับปรุงตนเองให้เข้ากับผู้อื่น
- 0913310604 สุขภาพโภชนาการ (3 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักสุขภาพโภชนาการ  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักสุขภาพโภชนาการ การประกอบอาหารที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหาร ความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร ความสะอาดของพนักงาน ความสะอาดและความปลอดภัยของน้ำ การเก็บรักษาอาหาร การล้างและการจัดเก็บภาชนะเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่ การกำจัดขยะ และการสุขภาพของสถานที่การทำเบเกอรี่
- หมวดความรู้ความสามารถหลัก
- 0913330901 ประวัติและชนิดของเบเกอรี่ (6 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของเบเกอรี่ และชนิดของเบเกอรี่  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของเบเกอรี่ ประเภทและชนิดของเบเกอรี่ กระบวนการผลิตเบเกอรี่แต่ละประเภท ทั้งแบบอุตสาหกรรมและแบบครัวเรือน
- 0913330902 คำศัพท์เฉพาะในงานเบเกอรี่ (3 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ในงานเบเกอรี่  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับคำศัพท์ในงานเบเกอรี่ และความหมายของคำศัพท์ เช่น วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ วัตถุประสงค์ และส่วนผสมในงานเบเกอรี่
- 0913330903 การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์เบเกอรี่ (3 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการใช้ และเก็บรักษาเครื่องมือในงานเบเกอรี่



**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดของเครื่องมืออุปกรณ์ และวิธีการใช้ในการปฏิบัติงานเบเกอรี่ เช่น เตาอบ เตาไมโครเวฟ เครื่องหั่น และเครื่องบด ตลอดจนวิธีการทำความสะอาด และการเก็บรักษา

0913330904 **มาตรฐานการชั่ง ตวง วัด** (3 : 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานวิธีการ ชั่ง ตวง วัด ในงานเบเกอรี่

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับมาตรฐานวิธีการชั่ง ตวง การวัดปริมาตร การชั่งน้ำหนัก การประมาณวัดดู หน่วยวัดพื้นฐานสำหรับน้ำหนัก ปริมาตร ความยาว และอุณหภูมิในระบบเมตริกสำหรับงานเบเกอรี่

0913330905 **การเลือกซื้อวัตถุดิบ และการเก็บรักษาวัตถุดิบ** (3 : 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อ และการเก็บรักษาวัตถุดิบในงานเบเกอรี่

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ และการเก็บรักษาวัตถุดิบในงานเบเกอรี่ เช่น แป้ง น้ำตาล ไขมัน นม สารช่วยฟู ไข่ กลิ่นรสและเครื่องเทศ และสารเสริมคุณภาพ ฯลฯ

0913330906 **การคิดคำนวณต้นทุน** (3 : 3)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และความสามารถเกี่ยวกับการคิดคำนวณต้นทุน

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการคิดคำนวณต้นทุนในการผลิตขนมเบเกอรี่ เช่น ค่าวัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าความเสื่อมของอุปกรณ์ ค่าใช้จ่ายในการผลิต และการตั้งราคาสินค้าสำหรับการจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติหลักการคิดคำนวณต้นทุนในการผลิตขนมเบเกอรี่

0913330907 **การทำเบเกอรี่ประเภทขนมปัง (Bread)** (6 : 30)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และสามารถในการทำเบเกอรี่ ประเภทขนมปังได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการทำเบเกอรี่ประเภทขนมปัง การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ และเครื่องมือในการทำขนมปัง การจัดเก็บและการทำความสะอาด ข้อควรระวังในการทำขนมปัง

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ประเภทขนมปัง เช่น ขนมปังผลไม้ ขนมปังหวาน เตนนิส ชนิดต่างๆ



0913330908 การทำเบเกอรี่ประเภทคุกกี้ (Cookies) (6 : 30)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถทำเบเกอรี่ประเภทคุกกี้ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการทำเบเกอรี่ประเภทคุกกี้ โดยจะแบ่งตามวัตถุดิบที่ใช้ และแบ่งตามวิธีการทำรูปร่าง การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ และเครื่องมือในการทำคุกกี้ การจัดเก็บ และการทำความสะอาด ข้อควรระวังในการทำคุกกี้

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการทำเบเกอรี่ประเภทคุกกี้ เช่น คุกกี้หยอด (Dropped Cookies) คุกกี้กด (Pressed Cookies) คุกกี้ปั้น (Moulded Cookies) คุกกี้คลึง (Rolled Cookies) คุกกี้แท่ง หรือ คุกกี้บาร์ (Bar Cookies)

0913330909 การทำเบเกอรี่ประเภทเค้ก (Cake) (6 : 30)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และสามารถทำเบเกอรี่ประเภทเค้กได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ประเภทเค้ก แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม คือ สปันจ์เค้ก บัตเตอร์เค้ก ชิฟฟอนเค้ก วิธีการเตรียมวัตถุดิบ เตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำคุกกี้ การจัดเก็บ และการทำความสะอาด ข้อควรระวังในการทำคุกกี้

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ประเภทเค้ก เช่น สปันจ์เค้ก บัตเตอร์เค้ก ชิฟฟอนเค้ก

0913330910 การทำเบเกอรี่ประเภทพาย (Pie) (6 : 30)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และสามารถทำเบเกอรี่ประเภทพาย และเพรสตรีได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการทำเบเกอรี่ประเภทพายทั้ง 3 ชนิด ได้แก่ พายร่วน (Shortcrust Pastry หรือ Pie Crust) พายชั้น (Puff Pastry) และพายนีม (Choux Pastry) วิธีการทำเพรสตรี การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือในการทำคุกกี้ การจัดเก็บ การทำความสะอาด ข้อควรระวังในการทำเบเกอรี่ประเภทพาย และเพรสตรี

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ประเภทพาย ได้แก่ พายหน้าปิด พายเปลือกคู่ (Double crust/Two crust pie) แป้งพายอบสุก พายหน้าเปิด (Prebaked pie shell/Single Crust) แป้งพายดิบ (Unbaked shell/Custard pie) การทำพายบรรจุไส้ ได้แก่ พายทูน่า พายลูกตาล พายไก่ การทำเบเกอรี่ประเภทเพรสตรี ได้แก่ เดนิช ครัวซองค์ พายนีม (Choux Pastry) แอแคลร์(éclair) ครีมพัฟ (Cream puff)



- 0913330911 การทำเบเกอรี่ประเภทอื่น ๆ (6 : 18)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และสามารถทำเบเกอรี่ประเภทอื่น ๆ ได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักการทำเบเกอรี่ประเภทอื่น ๆ เช่น การทำโดนัท พิซซ่า  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำโดนัทแบบต่าง ๆ และการตกแต่ง การทำพิซซ่า และทำซอสพิซซ่า
- 0913330912 เทคนิคและวิธีการแต่งหน้าเค้ก (Cake) (3 : 19)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และความสามารถในการตกแต่งหน้าเค้กได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับชนิดของครีมแต่งหน้าเค้ก การเตรียมความพร้อมก่อนตกแต่ง การผสมส่วนผสม  
 ที่ถูกต้อง การใช้เครื่องมือให้ถูกต้องกับการใช้งาน การดูแลรักษาความสะอาด และการจัดเก็บเพื่อสะดวก  
 ในการหยิบออกมาใช้งาน  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการแต่งหน้าเค้กโดยใช้วัสดุประเภทต่างๆ เช่น การแต่งหน้าเค้กด้วยแยม  
 ด้วยซ็อกโกแลตครีม การแต่งหน้าเค้กด้วยมาร์ซิแพน การแต่งหน้าเค้กด้วยไอซิ่ง เป็นต้น  
 หมวดยุทธศาสตร์ความรู้ความสามารถเสริม
- 0913340901 คอมพิวเตอร์เพื่อการทำงาน (6 : 12)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการทำงานได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี ส่วนประกอบของเครื่องคอมพิวเตอร์ จรรยาบรรณ  
 ผู้ปฏิบัติงานด้านคอมพิวเตอร์ วิธีการใช้ระบบปฏิบัติการ และโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป การใช้  
 อินเทอร์เน็ตเบื้องต้น  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ระบบปฏิบัติการ และโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป การใช้  
 อินเทอร์เน็ตเบื้องต้น การบำรุงรักษาคอมพิวเตอร์เบื้องต้น
- 0913340902 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร (12 : 6)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และความสามารถใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในการทำงานได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับทักษะการพูดในชีวิตประจำวัน การอ่าน การฟัง การใช้ภาษาในงานเบเกอรี่  
 การแปลความหมายของศัพท์เทคนิค คู่มือการใช้งานของเครื่องมือ และอุปกรณ์ในงานเบเกอรี่ ตลอดจน  
 คำเตือนต่าง ๆ





ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับทักษะการพูดในชีวิตประจำวัน การอ่าน การฟัง การใช้ภาษาในงานเบเกอร์ การแปลความหมายของศัพท์เทคนิค คู่มือการใช้งานของเครื่องมือ และอุปกรณ์ในงานเบเกอร์ ตลอดจน คำเตือนต่าง ๆ

0913340903 การประกอบธุรกิจส่วนตัว (6 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบธุรกิจส่วนตัวได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย และประเภทของธุรกิจ ประเภทของสินค้า การเตรียมความพร้อม ในการประกอบธุรกิจส่วนตัว การศึกษาช่องทางธุรกิจ เงินลงทุน ปัจจัยในการผลิต ทำเลที่ตั้ง การจัดเตรียม งบประมาณ และการจัดทำบัญชีเบื้องต้น

0913349901 การวัดและประเมินผล (1 : 5)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

#### คณะผู้จัดทำและพิจารณาหลักสูตร

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1. นางชรินทร์ทิพย์ เอนกวรรณธร  | ผู้จัดการทรัพยากรบุคคล<br>บริษัท ศรีฟ้าโพเรนฟู๊ด จำกัด                                 |
| 2. นางสาวฐิติรัตน์ อุ่นจิตสกุล | วิทยากร และเจ้าของกิจการ<br>ร้าน อุ่นมีสุข เบเกอร์                                     |
| 3. นายวิริยะ ทองเหลือ          | ผู้อำนวยการสถาบัน<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 34 กาญจนบุรี                               |
| 4. นายประสิทธิ์ นิยมแก้ว       | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาระบบการฝึก<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก                 |
| 5. นายนที ราชฉวาง              | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 6. นายไพโรจน์ พาสพิชญ์         | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก            |
| 7. นางสาวศรีสุข สุกใส          | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 34 กาญจนบุรี         |
| 8. ดร. ยุทธชัย ทองอินทร์       | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก            |
| 9. นายสรายุธ ศศิสุวรรณ         | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก            |



10. นายบรรพต ดาวล้อม นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
11. นายเอกลักษณ์ จำปาศรี นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
12. นายทวีศักดิ์ เจริญศิลป์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ  
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 13 กรุงเทพมหานคร
13. นางสาวดาราทัด ลิ้มปัสโยพาส นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
14. นางสาวสุกฤตา มุสิกการ์ตัน ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช 3  
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 34 กาญจนบุรี
15. นางเกษมณี เชาว์ยิ่งยศ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสรรชัย ชอบพิมาย)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเฉลิมพงษ์ บุญรอด)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

