หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การทำขนมไทย
Making Thai Desserts
รหัสหลักสูตร (5320017330403)
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

.....

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจตลอดจนทัศนคติที่ดี และสามารถปฏิบัติได้ ดังนี้

1. มีความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาตนเองให้เพิ่มขีดความสามารถในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม
2. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ หลักการจัดการ การเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ปัญหาและอุปสรรคในการคำนวณ
3. มีความรู้ และสามารถทำขนมไทยประเภทต่างๆ
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์ โดยใช้ระยะเวลาในการฝึก 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

1. กลุ่มเป้าหมายทั่วไป ผู้ถูกเลิกจ้าง ผู้ว่างงาน ซึ่งมีความประสงค์จะประกอบอาชีพอิสระ
2. มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
3. มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม

4. วุฒิบัตร

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขาการทำขนมไทย

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการทำขนมไทย

ชื่อเต็ม : วพร.การทำขนมไทย

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร.การทำขนมไทย

/5.หัวข้อวิชา...

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5323320601	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
5323320602	การประกอบอาชีพอิสระ	1	-
5323320603	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย	1	-
5323320604	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารชุมชน	1	-
5323320605	การทำขนมไทยชนิดต่างๆ	3	10
5323329901	การวัดและประเมินผล	1	-
รวม		8	10
		18	

หมายเหตุ ครูฝึกแรงงานหรือวิทยากรสามารถดำเนินการวัดและประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติตามหัวข้อวิชาที่กำหนดได้ตามความเหมาะสม

6. เนื้อหารายวิชา

5323320601 ความปลอดภัยในการทำงาน (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไปและการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎระเบียบ วินัย และข้อบังคับในการปฏิบัติงาน การป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป โดยเน้นที่สาเหตุของอุบัติเหตุและการป้องกันในขณะปฏิบัติงานกับของมีคมหรือความร้อนและการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

5323320602 การประกอบอาชีพอิสระ (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจขนาดเล็ก หลักการจัดการ การเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจขนาดเล็ก หลักการจัดการ การเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

/การใช้...

5323320603 **การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย** (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือชั่ง ตวง วัด ประเภทต่างๆ วิธีการเก็บรักษา การทำความสะอาด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือชั่ง ตวง วัด ประเภทต่างๆ วิธีการเก็บรักษา การทำความสะอาด

5323320604 **หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารชุมชน** (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารชุมชน การเลือกใช้วัตถุดิบให้เหมาะสมกับท้องถิ่น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารชุมชน การเลือกใช้วัตถุดิบให้เหมาะสมกับท้องถิ่น

5323320505 **การทำขนมไทยชนิดต่างๆ** (3:10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำขนมไทยชนิดต่างๆ ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับขนมไทยชนิดต่างๆ การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง ในการทำขนมไทย เช่น ขนมใส่ไส้ ขนมเทียน ขนมมันสำปะหลัง ทับทิมกรอบ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง แกงบวด กล้วยบวชชี สาคูเปียก ข้าวเหนียวเปียก บัวลอย ฯลฯ

/การประเมิน...

5323329901 การประเมินผล **(1:0)**

ผู้จัดทำหลักสูตร

นางสาวรจริณร์ กุก่อง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้พิจารณาหลักสูตร

1. นางสุจิรา จันทร์รอด นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
2. สิบเอกวีระวัฒน์ คุณาจารย์ ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายขจรศักดิ์ ภูคำ)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายธวัชชัย ไชยรินทร์)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์