หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาการทำขนมอบ
รหัสหลักสูตร ๘๓๒๐๐๑๗๓๓๐๙๐๖
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต

---

๑. วัตถุประสงค์ :

๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการเลือกซื้อวัตถุสำหรับการทำขนมอบ

๑.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการใช้อุปกรณ์ในการทำขนมอบได้อย่างเหมาะสม

๑.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาชีพการทำขนมอบเป็นอาชีพเสริม

๒. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เป็นระยะเวลา ๑๘ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

๓.๑ ผู้ว่างงาน /ผู้ถูกเลิกจ้าง

๓.๒ มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำขนม

๔.วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำขนมอบ

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร.สาขาการทำขนมอบ

๕. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๘๓๒๓๓๑๐๑๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๐.๕	-
๘๓๒๓๓๓๐๖๐๑	การเลือกซื้อวัตถุดิบ	๑	-
๘๓๒๓๓๓๐๙๐๑	การทำขนมอบชนิดต่างๆ	๐.๕	๑๖
	รวม	๒	๑๖
		๑๘	

/๖.เนื้อหาวิชา....

๖. เนื้อหาวิชา :

๘๓๒๓๓๑๐๑๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน (๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้ลักษณะ ประเภท และสาเหตุของอุบัติภัยในการทำงาน การประกอบอาหาร เรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน การเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน การเตรียมและการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน การเตือนภัย การแจ้งเหตุ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๘๓๒๓๓๓๐๖๐๑ การเลือกซื้อวัตถุดิบ (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำขนม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ การเก็บรักษา อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับการประกอบอาหาร ขนมอบ การดูแลรักษาอุปกรณ์เตาอบอย่างถูกวิธีและปลอดภัย

๘๓๒๓๓๓๐๙๐๑ การทำขนมอบชนิดต่างๆ (๐.๕ : ๑๖)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการการทำขนมอบชนิดต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนในการทำขนมอบชนิดต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติการทำขนมอบชนิดต่าง ๆ

การวัดและประเมินผล

วัดผลความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการฝึก

๗. ผู้เสนอหลักสูตร

(นายนิกร นิ่มสาย)

อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

๘. ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวอาภากร ว่องเขตกร)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต