หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
สาขาการประกอบอาหารว่างและขนม
(Snack and Sweets Cooking)
รหัสหลักสูตร 5520017330502
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานน่าน

.....

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกประกอบอาหารว่างและขนมชนิดต่าง ๆ ตามความต้องการของพื้นที่ได้อย่างมีคุณภาพ

1.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถเรียนรู้ขั้นตอนการเตรียม การคัดเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/วัตถุดิบในการประกอบอาหารว่างและขนมได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถคัดเลือกบรรจุหีบห่อได้ตรงกับประเภทของอาหารว่างและขนมได้อย่างมีคุณภาพ

2. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานน่าน เป็นเวลา 18 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิได้รับการประเมิน

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีสัญชาติไทย/ไม่จำกัดเพศ

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป

3.3 มีสภาพร่างกาย จิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

3.4 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษหรือเป็นโรคติดตอชนิดร้ายแรงและมีความประพฤติดี

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการประกอบอาหารว่างและขนม

ชื่อย่อ : วพร. สาขาการประกอบอาหารว่างและขนม

ผู้รับการฝึกที่จบฝึกตามหลักสูตรและผ่านการประเมิน/วัดผลจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานน่าน และเป็นหลักสูตรการยกระดับฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	จำนวนชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5522420201	ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ	1	0
5522420202	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม	1	0
5522420203	วิธีการทำอาหารว่างและขนม	1	13
5522420204	การบรรจุหีบห่ออาหารว่างและขนม	1	1
รวม		**4**	**14**
		18	

6. เนื้อหาวิชา

5522420201 **ความรู้เกี่ยวโภชนาการ** (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และเข้าใจถึงหลักโภชนาการในการประกอบอาหารว่างและขนม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักโภชนาการ ความสะอาดของวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ ตลอดจนวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารว่างและขนม การเก็บรักษาวัตถุดิบ เป็นต้น

5522420202 **การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสม** (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และส่วนผสมที่ใช้ในการประกอบอาหารว่างและขนม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และส่วนผสมที่ใช้ในการประกอบอาหารว่างและขนมได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยตลอดจนการบำรุงรักษาอุปกรณ์ในการผลิตให้มีสภาพพร้อมใช้งานอยู่เสมอ

5522420203 **วิธีการทำอาหารว่างและขนม** (1 : 13)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถปฏิบัติการเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างและขนมได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนการผลิต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนในการประกอบอาหารว่างและขนม ตลอดจนสามารถประกอบอาหารว่างและขนมได้อย่างถูกต้อง ตามสูตร ตามส่วนผสมที่กำหนดไว้ โดยมุ่งเน้นที่รสชาติ ความสะอาดและถูกสุขอนามัย

5522420204 **การบรรจุหีบห่ออาหารว่างและขนม** (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถบรรจุอาหารว่างและขนมได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาขั้นตอนการบรรจุหีบห่ออาหารว่างและขนม ได้อย่างถูกต้อง ถูกประเภท/ชนิดและถูกสุขอนามัย

7. ผู้จัดทำหลักสูตร

7.1 นายจตุพร	พวงไวย์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
7.2 นายวีระยุทธ	ใบยา	ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช2
7.3 นางสาวจีรนันท์	ดิษฐสว่าง	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน

8. ผู้เสนอหลักสูตร

(นายจตุพร พวงไวย์)
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

9. ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพงษ์ศักดิ์ โพธินาม)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานน่าน