

หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การประกอบอาหารอบ
(Baking)

รหัสหลักสูตร ๖๑๒๐๐๑๗๓๓๐๖๐๑

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุทัยธานี กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหารอบ
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประมาณราคาในการประกอบอาหารอบชนิดต่างๆ ได้

๒. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปี ขึ้นไป ไม่จำกัดเพศ
- ๓.๒ มีสัญชาติไทย
- ๓.๓ มีสภาพร่างกายและจิตใจ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. การรับรองผลการฝึก

ผู้รับการฝึกที่ฝึกจบหลักสูตร และได้รับวุฒิบัตร ต้องมีระยะเวลาฝึกตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ และผ่านการประเมินผลจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุทัยธานี

๕. หลักสูตรการฝึก

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงการฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖๑๒๓๓๓๐๑๙๐๑	ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันและโทษของยาเสพติด	๐.๕	-
๖๑๒๓๓๓๔๐๑๐๒	ความปลอดภัยในการทำงาน	๐.๕	-
๖๑๒๓๓๓๔๐๑๐๓	ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	๑	-
๖๑๒๓๓๓๔๐๑๐๔	วัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอบ	๐.๕	-
๖๑๒๓๓๓๔๐๑๐๕	เทคนิคและขั้นตอนในการประกอบอาหารอบ	๒	๒๒
๖๑๒๓๓๓๔๐๑๐๖	เทคโนโลยีในการบรรจุภัณฑ์	๐.๕	๑
๖๑๒๓๓๓๔๑๗๐๐	การประมาณราคา และการตั้งราคาขายอาหารอบ	๑	-
๖๑๒๓๓๓๔๑๙๐๐	การวัดและประเมินผล	-	๑
รวม		๖	๒๔
		๓๐	

นางสาวกัญญา

นายอัครวิทย์

๖. เนื้อหาวิชา...

๖. เนื้อหาวิชา

๖๑๒๓๓๓๐๙๐๑ ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันและโทษของยาเสพติด (๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการป้องกันและโทษของยาเสพติด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ โทษและพิษภัยของยาเสพติด และวิธีการป้องกันไม่ให้เข้าไปเกี่ยวข้องกับตนเองและคนในครอบครัว

๖๑๒๓๓๓๐๙๐๒ ความปลอดภัยในการทำงาน (๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้กฎ ระเบียบและข้อบังคับของการปฏิบัติงาน หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงานเกี่ยวกับ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในการประกอบอาหารอบ และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๖๑๒๓๓๓๐๙๐๓ ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับความหมายของการแปรรูปอาหาร ลักษณะของการแปรรูปอาหาร รูปแบบต่างๆ หลักการทั่วไปของการแปรรูปอาหาร เช่น การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การทำแห้ง การใช้น้ำตาล การหมักดอง การฉายรังสี การใช้สารเคมี และอื่นๆ เป็นต้น

๖๑๒๓๓๓๐๙๐๔ วัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอบ (๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารอบ เช่น เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ วัสดุในการประกอบอาหารอบชนิดต่างๆ วิธีการใช้งานและวิธีบำรุงรักษา

๖๑๒๓๓๓๐๙๐๕ เทคนิคและขั้นตอนในการประกอบอาหารอบ (๒ : ๒๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับเทคนิคและขั้นตอนในการประกอบอาหารอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคและขั้นตอนในการประกอบอาหารอบ เริ่มตั้งแต่การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารอบชนิดต่างๆ วิธีการทำอาหารอบชนิดต่างๆ ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารอบชนิดต่างๆ

นางสาวกัญญา

ผู้อำนวยการพัฒนา กัก

๖๑๒๓๓๓๐๙๐๖...

๖๑๒๓๓๓๐๙๐๖ เทคโนโลยีในการบรรจุภัณฑ์ (๐.๕ : ๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับเทคโนโลยีในการบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีในการบรรจุภัณฑ์ เช่น ลักษณะของบรรจุภัณฑ์รูปแบบต่างๆ

การบรรจุภัณฑ์แบบสูญญากาศ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติบรรจุภัณฑ์รูปแบบต่างๆ

๖๑๒๓๓๓๙๗๐๐ การประมาณราคา และตั้งราคาขายอาหารอบ (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการประมาณราคา และตั้งราคาขายอาหารอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีคิด ต้นทุนการทำอาหารอบแต่ละประเภท และตั้งราคาขายอาหารอบ

๖๑๒๓๓๓๙๙๐๐ การวัดและประเมินผล (๐ : ๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดและประเมินผลผู้เข้ารับการศึกษา การฝึกอบรม ทั้งในภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

คำอธิบายรายวิชา

เป็นการประเมินผลผู้เข้ารับการศึกษา ในภาคทฤษฎีให้คะแนนจากการสังเกต และสอบถาม ส่วนในภาคปฏิบัติให้คะแนนจากการฝึกภาคปฏิบัติในขั้นตอนต่างๆ

ผู้จัดทำหลักสูตร

๑. นายวินัย แก้วเกษการณ ตำแหน่ง ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช๓

๒. นางสาวธณวิทย์ บุญนาค ตำแหน่ง วิทยากรนอก

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายวินัย แก้วเกษการณ)

ตำแหน่ง ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช๓

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร

(นายฉัตรพิพัฒน์ ภูกัน)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสมพร ชันติโชติ)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุทัยธานี

สภานาฎกทัต

นาย..... รองผู้ช่วยฯ