

หลักสูตรยกระดับฝีมือ
สาขา การประกอบขนมอบ
(Pastries assembly)
รหัสหลักสูตร ๖๓๒๐๐๑๗๓๓๐๖๐๓
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. ขอบเขตหลักสูตร

หลักสูตรยกระดับฝีมือ สาขาการประกอบขนมอบ ความปลอดภัยในการทำงาน การจัดรายการอาหาร การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา การทำคุกกี้ชนิดต่างๆ การทำเค้กชนิดต่างๆ การทำขนมไทยประเภทอบ การทำขนมฝรั่งประเภทอบ การประกอบอาชีพส่วนตัว และการวัดผล

๒. ระยะเวลาการฝึกอบรม

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เป็นเวลา ๓๐ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- ๓.๑ เป็นไปตามระเบียบกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ว่าด้วยการฝึกยกระดับฝีมือ พ.ศ.๒๕๔๗ ข้อ ๙
- ๓.๒ อายุตั้งแต่ ๑๘ ปีบริบูรณ์ถึงวันที่สมัคร
- ๓.๓ เป็นผู้ประกอบอาชีพเกี่ยวกับสาขาที่สมัคร หรืองานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง
- ๓.๔ เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ หรือประสบการณ์เกี่ยวกับสาขาที่สมัครเข้ารับการฝึก
- ๓.๕ มีสุขภาพดีและร่างกายแข็งแรง เหมาะสมที่จะเข้ารับการฝึกในสาขาอาชีพนั้นๆได้ตลอดหลักสูตรการฝึก
- ๓.๖ ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคติดต่ออย่างร้ายแรง
- ๓.๗ มีความประพฤติดี

๔. วุฒิบัตร

ชื่อวุฒิบัตร : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน (วพร.) หลักสูตรยกระดับฝีมือ สาขาการประกอบขนมอบ

๕. คุณสมบัติครูฝึก/วิทยากร

- ๕.๑ ได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตรยกระดับฝีมือ สาขาเทคนิคการสอนงาน จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
- ๕.๓ ขึ้นทะเบียนวิทยากร/ครูฝึก ตามระบบประกันคุณภาพการพัฒนาฝีมือแรงงาน กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๖. มาตรฐานความสามารถ

๖.๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

๖.๑.๑ ขอบเขต

ความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง และการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน การเตรียมและใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตือนภัยและการแจ้งเหตุ ประเภทและสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงานการประกอบขนม การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๖.๑.๒ ความสามารถย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน

- (๑) อธิบายการระมัดระวังและการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงานของผู้ปฏิบัติงาน
- (๒) อธิบายการเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงานแก่ผู้ปฏิบัติงาน
- (๓) อธิบายการเตรียมและใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงานแก่ผู้ปฏิบัติงาน
- (๔) อธิบายการเตือนภัยและการแจ้งเหตุแก่ผู้ปฏิบัติงาน
- (๕) อธิบายประเภทและสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงานการประกอบขนมแก่ผู้ปฏิบัติงาน
- (๖) อธิบายการปฐมพยาบาลเบื้องต้นแก่ผู้ปฏิบัติงาน

๖.๑.๓ ความรู้ที่จำเป็น

ความรู้เกี่ยวกับ ความปลอดภัยในการทำงาน การเตรียมความพร้อม การป้องกัน และการปฐมพยาบาลอย่างถูกวิธี

๖.๒ การจัดรายการอาหาร

๖.๒.๑ ขอบเขต

การจัดรายการขนมตามลักษณะการจัดเลี้ยง การบริการขนม การสำรวจความต้องการของตลาด แหล่งวัสดุ-อุปกรณ์ การวางแผนการจัดทำขนมแต่ละประเภท

๖.๒.๒ ความสามารถย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน

- (๑) อธิบายการจัดรายการขนมตามลักษณะการจัดเลี้ยงแก่ผู้ปฏิบัติ
- (๒) อธิบายการบริการขนมแก่ผู้ปฏิบัติ
- (๓) อธิบายการสำรวจความต้องการของตลาดแก่ผู้ปฏิบัติ
- (๔) อธิบายการหาแหล่งวัสดุ-อุปกรณ์ในการทำแก่ผู้ปฏิบัติ
- (๕) อธิบายการวางแผนการจัดทำขนมแต่ละประเภทแก่ผู้ปฏิบัติ

๖.๒.๓ ความรู้ที่จำเป็น

ความรู้เกี่ยวกับ ความต้องการของตลาด การวางแผนการทำขนม และแหล่งหาวัสดุ-อุปกรณ์

๖.๓ การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา

๖.๓.๑ ขอบเขต

การซื้อวัสดุของสดและของแห้ง การเก็บรักษาวัสดุให้คงคุณค่าทางโภชนาการ การเลือกซื้อวัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของขนม การจัดทำบัญชีรายการวัสดุของสดของแห้ง และค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุ-อุปกรณ์ การดูแลรักษาอุปกรณ์เตาอบอย่างถูกวิธีและปลอดภัย

๖.๓.๒ ความสามารถย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน

- (๑) อธิบายการซื้อวัสดุของสดและของแห้งแก่ผู้ปฏิบัติ
- (๒) อธิบายการเก็บรักษาวัสดุให้คงคุณค่าทางโภชนาการแก่ผู้ปฏิบัติ

(๓) อธิบายการเลือกซื้อวัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของขนมแก่ผู้ปฏิบัติ

(๔) อธิบายการจัดทำบัญชีรายการวัสดุของสดของแห้งและค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุ-อุปกรณ์แก่ผู้ปฏิบัติ

(๕) อธิบายการดูแลรักษาอุปกรณ์เตาอบอย่างถูกวิธีและปลอดภัยแก่ผู้ปฏิบัติ

๖.๓.๓ ความรู้ที่จำเป็น

ความรู้เกี่ยวกับ การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา อย่างถูกวิธี

๖.๔ การทำคุกกี้ชนิดต่างๆ

๖.๔.๑ ขอบเขต

การใช้แป้ง การใช้เนยสด การเลือกผลไม้รวม วิธีการอบคุกกี้ประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบคุกกี้ การใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาของสดของแห้งให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการและนำมารับประทานเมื่อให้บริการ การตกแต่งหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติทำคุกกี้ประเภทต่างๆ

๖.๔.๒ ความสามารถย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน

(๑) ใช้แป้ง ใช้เนยสด เลือกผลไม้ได้

(๒) ใช้อุปกรณ์ในการรักษาของสดและของแห้งให้คงคุณค่าทางโภชนาการได้

(๓) เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้

(๔) ทำคุกกี้ประเภทต่างๆได้

(๕) ตกแต่ง ใส่ภาชนะ อย่างสวยงามและเหมาะสม

๖.๔.๓ ความรู้ที่จำเป็น

ความรู้เกี่ยวกับ การทำคุกกี้ชนิดต่างๆ ได้อย่างถูกวิธี

๖.๕ การทำเค้กชนิดต่างๆ

๖.๕.๑ ขอบเขต

การทำเค้กประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบขนมเค้ก การใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการและนำมารับประทานเมื่อให้บริการ การตกแต่งอาหารหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย การคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติการทำเค้กประเภทต่างๆ

๖.๕.๒ ความสามารถย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน

(๑) ใช้อุปกรณ์ในการรักษาของสดและของแห้งให้คงคุณค่าทางโภชนาการได้

(๒) เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้

(๓) ทำเค้กประเภทต่างๆได้

(๔) ตกแต่ง ใส่ภาชนะ อย่างสวยงามและเหมาะสม

(๕) คิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่ายได้

๖.๕.๓ ความรู้ที่จำเป็น

ความรู้เกี่ยวกับ การทำเค้กชนิดต่างๆ ได้อย่างถูกวิธี

๖.๖ การทำขนมไทยประเภทอบ

๖.๖.๑ ขอบเขต

ขนมที่ใช้วิธีการอบประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบขนม การใช้ อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการและนำมารับประทานเมื่อให้บริการ การตกแต่งอาหาร หรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย การจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย การคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อ ให้บริการหรือจำหน่าย ฝึกปฏิบัติการทำขนมอบประเภทต่างๆ

๖.๖.๒ ความสามารถย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน

- (๑) ใช้อุปกรณ์ในการรักษาของสดและของแห้งให้คงคุณค่าทางโภชนาการได้
- (๒) เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้
- (๓) ทำขนมไทยประเภทอบต่างๆได้
- (๔) ตกแต่ง ใส่ภาชนะ อย่างสวยงามและเหมาะสม
- (๕) จัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย และคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่ายได้

๖.๖.๓ ความรู้ที่จำเป็น

ความรู้เกี่ยวกับ การทำขนมไทยประเภทอบ ได้อย่างถูกวิธี

๖.๗ การทำขนมฝรั่งประเภทอบ

๖.๗.๑ ขอบเขต

ขนมฝรั่งประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบขนมอบ การใช้ใช้อุปกรณ์ใน การเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการเมื่อให้บริการ การตกแต่งอาหารหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อ ให้บริการหรือจำหน่าย การจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย ฝึกปฏิบัติการทำขนมฝรั่งประเภทต่างๆ

๖.๗.๒ ความสามารถย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน

- (๑) ใช้อุปกรณ์ในการรักษาของสดและของแห้งให้คงคุณค่าทางโภชนาการได้
- (๒) เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้
- (๓) ทำขนมฝรั่งประเภทอบต่างๆได้
- (๔) ตกแต่ง ใส่ภาชนะ อย่างสวยงามและเหมาะสม
- (๕) จัดทำบัญชีค่าใช้จ่ายได้

๖.๗.๓ ความรู้ที่จำเป็น

ความรู้เกี่ยวกับ การทำขนมฝรั่งประเภทอบ ได้อย่างถูกวิธี

๖.๘ การประกอบอาชีพส่วนตัว

๖.๘.๑ ขอบเขต

ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพส่วนตัว หลักการจัดการ การเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

๖.๘.๒ ความสามารถย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน

- (๑) อธิบายความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพส่วนตัวแก่ผู้ปฏิบัติ
- (๒) อธิบายหลักการจัดการ การเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด แก่ผู้ปฏิบัติ
- (๓) อธิบายปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน ตลอดจนวิธีแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นแก่ผู้ปฏิบัติ

๖.๘.๓ ความรู้ที่จำเป็น

ความรู้เกี่ยวกับ การประกอบอาชีพส่วนตัว อย่างถูกวิธี

๖.๙ การวัดผล

๖.๙.๑ ขอบเขต

วัดผลความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการฝึก

๖.๙.๒ ความสามารถย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน

เป็นการทดสอบก่อน/หลังการฝึกอบรม (Pre – Post test) โดยทฤษฎีเชิงปฏิบัติ (ปรนัย ๔ ตัวเลือก) จำนวน ๓๐ ข้อ รายละเอียดแบบทดสอบ ตามแนบท้ายในภาคผนวก

๖.๙.๓ ความรู้ที่จำเป็น

ความรู้เกี่ยวกับ การประกอบขนมอบ ได้อย่างถูกต้อง

๗. รายการหน่วยการฝึกอบรม

รหัสวิชา	หน่วยฝึกอบรม	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	
๒	การจัดรายการอาหาร	๑	
๓	การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา	๑	
๔	การทำคุกกี้ชนิดต่างๆ		๖
๕	การทำเค้กชนิดต่างๆ		๖
๖	การทำขนมไทยประเภทอบ		๖
๗	การทำขนมฝรั่งประเภทอบ		๖
๘	การประกอบอาชีพส่วนตัว	๒	
๙	การวัดผล	๑	
		๖	๒๔
	รวม	๓๐	

๘. แนวทางการฝึกอบรมและประเมินผล

๘.๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

xxxxxxxxxx

(๐๑:๐๐)

๘.๑.๑ วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ ความปลอดภัยในการทำงาน

๘.๑.๒ วัตถุประสงค์การฝึก/เชิงพฤติกรรม

อธิบาย ความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง และการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน การเตรียมและใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตือนภัย และการแจ้งเหตุ ประเภทและสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงานการประกอบขนม การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๘.๑.๓ แนวทางการประเมินผลหัวข้อวิชา

- ๑) จัดกิจกรรม : ความปลอดภัยในการทำงาน รายละเอียดตามแนบท้ายในภาคผนวก
- ๒) ประเมินผลจากการสังเกตการณ์เข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึก ตามแบบแนบท้ายใน

ภาคผนวก

๘.๒ การจัดรายการอาหาร xxxxxxxxxx (๐๑:๐๐)

๘.๒.๑ วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ การจัดรายการอาหาร

๘.๒.๒ วัตถุประสงค์การฝึก/เชิงพฤติกรรม

อธิบาย การจัดรายการขนมตามลักษณะการจัดเลี้ยง การบริการขนม การสำรวจความต้องการของตลาด แหล่งวัสดุ-อุปกรณ์ การวางแผนการจัดทำขนมแต่ละประเภท

๘.๒.๓ แนวทางการประเมินผลหัวข้อวิชา

๑) จัดกิจกรรม : การจัดรายการอาหาร รายละเอียดตามแนบท้ายในภาคผนวก

๒) ประเมินผลจากการสังเกตการณ์เข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึก ตามแบบแนบท้ายใน

ภาคผนวก

๘.๓ การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา xxxxxxxxxx (๐๑:๐๐)

๘.๓.๑ วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา

๘.๓.๒ วัตถุประสงค์การฝึก/เชิงพฤติกรรม

อธิบาย การซื้อวัสดุของสดและของแห้ง การเก็บรักษาวัสดุให้คงคุณค่าทางโภชนาการ การเลือกซื้อวัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของขนม การจัดทำบัญชีรายการวัสดุของสดของแห้ง และค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุ-อุปกรณ์ การดูแลรักษาอุปกรณ์เตาอบอย่างถูกวิธีและปลอดภัย

๘.๓.๓ แนวทางการประเมินผลหัวข้อวิชา

๑) จัดกิจกรรม : การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา รายละเอียดตามแนบท้ายในภาคผนวก

๒) ประเมินผลจากการสังเกตการณ์เข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึก ตามแบบแนบท้ายใน

ภาคผนวก

๘.๔ การทำคุกกี้ชนิดต่างๆ xxxxxxxxxx (๐๐:๐๖)

๘.๔.๑ วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะสามารถทำคุกกี้ชนิดต่างๆได้

๘.๔.๒ วัตถุประสงค์การฝึก/เชิงพฤติกรรม

ปฏิบัติ การใช้แป้ง การใช้เนยสด การเลือกผลไม้รวม วิธีการอบคุกกี้ประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบคุกกี้ การใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาของสดของแห้งให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการและนำมารับประทานเมื่อให้บริการ การตกแต่งหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติทำคุกกี้ประเภทต่างๆ

๘.๔.๓ แนวทางการประเมินผลหัวข้อวิชา

๑) จัดกิจกรรม : การทำคุกกี้ชนิดต่างๆ รายละเอียดตามแนบท้ายในภาคผนวก

๒) ประเมินผลจากการสังเกตการณ์เข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึก ตามแบบแนบท้ายใน

ภาคผนวก

๘.๕ การทำเค้กชนิดต่างๆ xxxxxxxxxxxx (๐๐:๐๖)

๘.๕.๑ วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะสามารถทำเค้กชนิดต่างๆได้

๘.๕.๒ วัตถุประสงค์การฝึก/เชิงพฤติกรรม

ปฏิบัติ การทำเค้กประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบขนมเค้ก การใช้ อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการและนำรักประทานเมื่อให้บริการ การตกแต่งอาหาร หรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย การคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติการทำเค้กประเภทต่างๆ

๘.๕.๓ แนวทางการประเมินผลหัวข้อวิชา

๑) จัดกิจกรรม : การทำเค้กชนิดต่างๆ รายละเอียดตามแนบท้ายในภาคผนวก

๒) ประเมินผลจากการสังเกตการณ์เข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึก ตามแบบแนบท้ายใน

ภาคผนวก

๘.๖ การทำขนมไทยประเภทอบ xxxxxxxxxxxx (๐๐:๐๖)

๘.๖.๑ วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะสามารถทำขนมไทยประเภทอบได้

๘.๖.๒ วัตถุประสงค์การฝึก/เชิงพฤติกรรม

ปฏิบัติ การทำขนมที่ใช้วิธีการอบประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบขนม การใช้ อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการและนำรักประทานเมื่อให้บริการ การตกแต่งอาหารหรือใส่ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย การจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย การคิดคำนวณ กำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย ฝึกปฏิบัติการทำขนมอบประเภทต่างๆ

๘.๖.๓ แนวทางการประเมินผลหัวข้อวิชา

๑) จัดกิจกรรม : การทำขนมไทยประเภทอบ รายละเอียดตามแนบท้ายในภาคผนวก

๒) ประเมินผลจากการสังเกตการณ์เข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึก ตามแบบแนบท้ายใน

ภาคผนวก

๘.๗ การทำขนมฝรั่งประเภทอบ xxxxxxxxxxxx (๐๐:๐๖)

๘.๗.๑ วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะสามารถทำขนมฝรั่งประเภทอบได้

๘.๗.๒ วัตถุประสงค์การฝึก/เชิงพฤติกรรม

ปฏิบัติ การทำขนมฝรั่งประเภทต่างๆ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบขนมอบ การใช้ อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการเมื่อให้บริการ การตกแต่งอาหารหรือใส่ ภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย การจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย ฝึกปฏิบัติการทำขนมฝรั่งประเภทต่างๆ

๘.๗.๓ แนวทางการประเมินผลหัวข้อวิชา

๑) จัดกิจกรรม : การทำขนมฝรั่งประเภทอบ รายละเอียดตามแนบท้ายในภาคผนวก

๒) ประเมินผลจากการสังเกตการณ์เข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึก ตามแบบแนบท้ายใน

ภาคผนวก

๘.๘ การประกอบอาชีพส่วนตัว

xxxxxxxxxxx

(๐๒:๐๐)

๘.๘.๑ วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ การประกอบอาชีพส่วนตัว

๘.๘.๒ วัตถุประสงค์การฝึก/เชิงพฤติกรรม

ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพส่วนตัว หลักการจัดการ การเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

๘.๘.๓ แนวทางการประเมินผลหัวข้อวิชา

๑) จัดกิจกรรม : การประกอบอาชีพส่วนตัว รายละเอียดตามแนบท้ายในภาคผนวก

๒) ประเมินผลจากการสังเกตการณ์เข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึก ตามแบบแนบท้ายในภาคผนวก

๘.๙ การวัดผล

xxxxxxxxxxx

(๐๑:๐๐)

เป็นการทดสอบก่อน/หลังการฝึกอบรม (Pre- Post test) โดยทฤษฎีเชิงปฏิบัติ (ปรนัย ๔ ตัวเลือก) จำนวน ๓๐ ข้อ รายละเอียดแบบทดสอบ ตามแนบท้ายในภาคผนวก

๙. เกณฑ์การประเมินผลการฝึกอบรม

๙.๑ มีเวลาเข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๙.๒ ผ่านการประเมินผลการฝึกปฏิบัติในทุกหน่วยการฝึก

๙.๓ ทดสอบภาคทฤษฎีเชิงปฏิบัติ (ปรนัย ๔ ตัวเลือก) จำนวน ๓๐ ข้อ และสอบได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๙.๔ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่ผ่านเกณฑ์ตามข้อ ๙.๑-๙.๓ จะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน (วพร.)

หลักสูตรยกระดับฝีมือ สาขาการประกอบขนมอบ จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑๐. ผู้จัดทำหลักสูตร

๑๐.๑ นางนุจลี ตามล

ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

๑๐.๒ นายธนพนธ์ แก้วบุรี

ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ

๑๐.๓ นางน้ำฝน กะเหว่าแก้ว

ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑๑. ผู้เสนอหลักสูตร

.....

(นางน้ำฝน กะเหว่าแก้ว)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑๒. ผู้เห็นชอบหลักสูตร

.....

(นางนุจลี ตามล)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

๑๓. ผู้อนุมัติหลักสูตร

.....
(นางสาวบัณฑิตา คล้ายเจริญ)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตาก

๑๔. เลขที่อนุมัติหลักสูตร : ที่ รง.

๑๕. ภาคผนวก

- ๑๕.๑ กิจกรรมความปลอดภัยในการทำงาน
- ๑๕.๒ กิจกรรมการจัดรายการอาหาร
- ๑๕.๓ กิจกรรมการเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา
- ๑๕.๔ กิจกรรมการทำคุกกี้ชนิดต่างๆ
- ๑๕.๕ กิจกรรมการทำเค้กชนิดต่างๆ
- ๑๕.๖ กิจกรรมการทำขนมไทยประเภทอบ
- ๑๕.๗ กิจกรรมการทำขนมฝรั่งประเภทอบ
- ๑๕.๘ กิจกรรมการประกอบอาชีพส่วนตัว
- ๑๕.๙ แบบประเมินกิจกรรม ๘ ชื่อผู้ปฏิบัติการประกอบขนมอบ
- ๑๕.๑๐ ข้อสอบปรนัย ๔ ตัวเลือก (ทดสอบก่อน/หลังการฝึกอบรม) จำนวน ๓๐ ชื่อผู้ปฏิบัติการประกอบขนมอบ
- ๑๕.๑๑ เฉลยข้อสอบ ๓๐ ชื่อผู้ปฏิบัติการประกอบขนมอบ