

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
ภายใต้โครงการเพิ่มศักยภาพผู้มีรายได้น้อยที่ลงทะเบียนสวัสดิการแห่งรัฐ
เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และความมั่นคงในชีวิต
สาขา การทำขนมเบเกอรี่
รหัส 0930157330901
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อใช้ในการดำเนินการฝึกอาชีพเสริมสำหรับผู้มีรายได้น้อยที่แจ้งความประสงค์ภายใต้รหัสหลักสูตร 311, 313, 318, 319, 320, 321, 322, 329, 338, 499
- 1.2 เพื่อให้ผู้มีรายได้น้อยมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำทักษะความรู้ไปประกอบอาชีพได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นเวลา 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

เป็นผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ และมีรายได้ต่ำกว่า 30,000 บาท/คน/ปี ที่แจ้งความประสงค์เข้ารับการฝึกอบรมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำขนมเบเกอรี่

ชื่อย่อ : วพร. การทำขนมเบเกอรี่

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำขนมเบเกอรี่

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
01	การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน	3	-
02	การทำขนมเบเกอรี่ (ประเภทต่างๆ)	3	12
03	การวัดและประเมินผล	-	-
	รวม	6	12
		18	

6. เนื้อหาวิชา :

01 การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานใน
สังกัดกระทรวงแรงงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน

02 **การทำขนมเบเกอรี่ (ประเภทต่างๆ) (3 : 12)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด วัสดุและเครื่องมือ พร้อม
อุปกรณ์การทำขนมเบเกอรี่ชนิดต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำ
ความสะอาดและเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการทำขนมเบเกอรี่เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบ
เกอรี่ประเภทต่างๆ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและ
เก็บรักษา รวมทั้งฝึกปฏิบัติการทำขนมเบเกอรี่ประเภทต่างๆ เช่น การทำขนมปัง การทำขนมอบ การทำ
ขนมอบเบเกอรี่ การทำขนมอบเพื่อการจำหน่าย การทำขนมอบและเครื่องดื่ม (เต้าส้อไส้เค็ม ไส้หวาน คัพเค้ก
ผลไม้ คุกกี้ธัญพืช กาแฟโบราณ) การทำคุกกี้ การทำเบเกอรี่ การประกอบขนมอบ การทำขนมอบเพื่อการ
จำหน่าย เป็นต้น

03 **การวัดและประเมินผล**

เป็นการวัดผลผู้เข้ารับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชา
ทั้งในส่วนที่เป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

หมายเหตุ : ให้แต่ละกลุ่มเป้าหมายร่วมกันพิจารณาคัดเลือกเนื้อหาที่ต้องการจัดฝึกให้เหมาะสมกับ
ระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

ผู้จัดทำหลักสูตร

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก