

**หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม**  
**ภายใต้โครงการเพิ่มศักยภาพผู้มีรายได้น้อยที่ลงทะเบียนสวัสดิการแห่งรัฐ**  
**เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และความมั่นคงในชีวิต**  
**สาขา การทำเครื่องตีชนิดต่างๆ และอาหารว่าง**  
**รหัส 0930157330501**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

1.1 เพื่อใช้ในการดำเนินการฝึกอาชีพเสริมสำหรับผู้มีรายได้น้อยที่แจ้งความประสงค์ภายใต้รหัสหลักสูตร 324, 325, 326, 327, 455, 466, 488, 514 ,

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 การทำเครื่องตีชนิดต่างๆ และอาหารว่าง

ชื่อย่อ : วพร. การทำเครื่องตีชนิดต่างๆ และอาหารว่าง

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำเครื่องตีชนิดต่างๆ และอาหารว่าง

**5. หัวข้อวิชา**

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

**6. เนื้อหาวิชา :**

01 การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน (3 : 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน

**02 การทำเครื่องตีชนิดต่างๆ และอาหารว่าง (ประเภทต่างๆ) (3 : 12)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด วัสดุและเครื่องมือ พร้อมอุปกรณ์การทำเครื่องตีชนิดต่างๆ และอาหารว่าง การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการทำเครื่องตีชนิดต่างๆ และอาหารว่าง เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องตีชนิดต่างๆ และอาหารว่าง ประเภทต่างๆ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา รวมทั้งฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตีชนิดต่างๆ และอาหารว่าง ประเภทต่างๆ เช่น การทำเครื่องตีจากสมุนไพร การทำเครื่องตีชนิดต่างๆ และอาหารว่าง การทำเครื่องตีเพื่อสุขภาพจากสมุนไพร การทำเครื่องตีสมุนไพร การเพิ่มมูลค่าของกาแฟ เทคนิคการชงกาแฟ ศิลปะการชงกาแฟแบบมีอาชีพ การทำชาสมุนไพร เป็นต้น

**03 การวัดและประเมินผล**

เป็นการวัดผลผู้เข้ารับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชา ทั้งในส่วนที่เป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

**หมายเหตุ :** ให้แต่ละกลุ่มเป้าหมายร่วมกันพิจารณาคัดเลือกเนื้อหาที่ต้องการจัดฝึกให้เหมาะสมกับระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

**ผู้จัดทำหลักสูตร**

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก