



การฝึกอาชีพเสริม

หลักสูตร การทำเบเกอรี่

(Bakery Making)

รหัสหลักสูตร 0930017330909

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

กระทรวงแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายประทีป ทรงลำยอง อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ 1...7.../พ.ค./2564	จำนวน....6....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่...1.../2564

การฝึกอาชีพเสริม
หลักสูตร การทำเบเกอรี่
(Bakery Making)

รหัสหลักสูตร 0930017330909

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ โดยสามารถ

- 1.1 เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมอบได้
- 1.2 ทำขนมอบประเภทต่าง ๆ ได้
- 1.3 นำความรู้ ทักษะ ไปประกอบอาชีพอิสระและมีรายได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นขึ้นไป
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 เป็นผู้สนใจในการทำเบเกอรี่ พร้อมทั้งจะประกอบอาชีพอิสระ
- 3.4 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การทำเบเกอรี่

ชื่อย่อ : วพร. การทำเบเกอรี่

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกและได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0933330601	วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ	2	0
0933330602	ประเภทและชนิดของขนมอบ	3	0
0933330603	อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมอบ	3	0
0933330604	การทำขนมอบประเภทคุกกี้	0	3
0933330605	การทำขนมอบประเภทเค้ก	0	5
0933330606	การทำขนมอบประเภทขนมปัง	0	5
0933330607	การทำขนมอบประเภทพายและพัฟส์เพสตรี	0	3
0933330608	การจัดการธุรกิจขนมอบ	1	2
0933339901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		10	20
		30	

6. เนื้อหาวิชา

0933330601 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และทักษะในการเลือกซื้อวัตถุดิบ ส่วนผสมต่าง ๆ และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของการทำขนมอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบและการเลือกซื้อวัตถุดิบ ส่วนผสมต่าง ๆ ว่ามีคุณสมบัติอย่างไร มีผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อย่างไร เพื่อให้สามารถใช้วัตถุดิบแต่ละชนิดได้อย่างเหมาะสม และได้ลักษณะของขนมอบที่ดี

0933330602 ประเภทและชนิดของขนมอบ (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของขนมอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความเป็นมาของขนมอบ ประเภทของขนมอบ การจำแนกขนมอบแต่ละชนิด ความแตกต่างของวัตถุดิบและวิธีทำ ตลอดจนเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการชั่ง ตวง วัด ซึ่งเป็นความรู้ที่จำเป็นในการทำขนมอบ



- 0933330603 อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมอบ (3 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะ และวิธีการใช้เครื่องมือต่าง ๆ ในการทำขนมอบ
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับ ชนิด ขนาด วิธีการใช้ของ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำขนมอบเพื่อให้สามารถเลือกใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม และปลอดภัยในการทำงาน ตลอดจนวิธีทำความสะอาดและการดูแลรักษาเครื่องมือ
- 0933330604 การทำขนมอบประเภทคุกกี้ (0 : 3)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมคุกกี้
 คำอธิบายรายวิชา
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำคุกกี้แต่ละชนิด เช่น คุกกี้เนย คุกกี้สอดไส้สับปะรด คุกกี้สิงคโปร์ คุกกี้อเมริกัน คุกกี้กล้วยตาก คุกกี้กาแฟ เป็นต้น
- 0933330605 การทำขนมอบประเภทเค้ก (0 : 5)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการทำขนมเค้กประเภทต่าง ๆ
 คำอธิบายรายวิชา
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำคุกกี้แต่ละชนิด แบบพื้นฐาน เช่น เค้กเนย เค้กช็อคโกแลต เค้กใบเตย เค้กกล้วยหอม เค้กกาแฟ เป็นต้น
- 0933330606 การทำขนมอบประเภทขนมปัง (0 : 5)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำขนมปังแบบต่าง ๆ
 คำอธิบายรายวิชา
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมปังชนิดต่าง ๆ เช่น ขนมปังเนยสด ขนมปังลูกเกด ให้มีความชำนาญ และรสชาติคงที่



0933330607 การทำขนมอบประเภทพัฟส์เพสตรี (0 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำขนมอบประเภท พาย พัฟส์เพสตรี คุณลักษณะของขนมอบประเภทเพสตรีชนิดต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมอบประเภท พาย และพัฟส์เพสตรี เช่น พายร้อน พายขึ้น ครัวของซูส์ แอแคลร์ เดนิชเพสตรี ให้มีความชำนาญและรสชาติคงที่

0933330608 การจัดการธุรกิจขนมอบ (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับ รูปแบบธุรกิจ การเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย แหล่งเงินทุน สามารถจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุภัณฑ์ การจัดทำหมาย หรือสัญญาฉบับล กฎหมายหรือข้อบังคับต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมอบในเชิงพาณิชย์ หรือเชิงอุตสาหกรรม พร้อมทั้งรสชาติให้ผู้บริโภคได้รับการบริการอย่างมีคุณภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดการธุรกิจขนมอบในรูปแบบต่าง ๆ โดยศึกษาตั้งแต่กระบวนการจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุภัณฑ์ การทำการตลาด การจัดทำหน่วย และหลักสุขาภิบาล

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจขนมอบ เช่น การเลือกทำเลที่ตั้ง การทำการตลาด การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย การหาแหล่งเงินทุน การจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุภัณฑ์ การจัดทำหมาย การจัดการสุขาภิบาล

0933339901 การวัดและประเมินผล (1 : 2)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ



คณะผู้จัดทำหลักสูตร

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. นายธวัชชัย ไชยรินทร์ | หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงานระหว่างประเทศ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ |
| 2. นายสิทธิชัย กลิ่นชื่น | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ |
| 3. นางสาวอัญชลี ใหม่เพย | ผู้เชี่ยวชาญ |
| 4. นางสาวเรณู อุตเถิน | ผู้เชี่ยวชาญ |

คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. นายนที ราชวง | ผู้อำนวยการศูนย์บริการเพื่อการพัฒนาฝีมือแรงงาน
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 2. นายจักรพันธ์ จีอดวงจันทร์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 3. นายไพโรจน์ พาสพิชญ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสรรชัย ชอบพิมาย)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางวีรยา รัตนนิตย์)

ผู้ตรวจราชการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายประทีป ทรงลำยอง)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

