



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การทำขนมฟิวชั่น
(Fusion Dessert)
รหัสหลักสูตร 0920067331001

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| ผู้อนุมัติหลักสูตร | นางสาวบุปผา เรืองสุด อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน | |
| วันที่อนุมัติ 24 พ.ย. 2566 /..... /..... | จำนวน5.. หน้า | ปรับปรุงครั้งที่ /..... |

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การทำขนมฟิวชั่น
(Fusion Dessert)

รหัสหลักสูตร 0920067331001

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพทำขนม โดยสามารถ

1.1 ทำเบเกอรี่ได้

1.2 เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

1.3 คำนวณและประมาณราคาต้นทุนการผลิต รวมถึงราคาขายในตลาดได้

1.4 มีทักษะบริหารจัดการด้านการตลาดในรูปแบบต่าง ๆ

1.5 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 เป็นผู้มีความรู้ ประสบการณ์ หรือสนใจประกอบอาชีพการทำขนม

3.2 มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีขึ้นไป

3.3 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การทำขนมฟิวชั่น

ชื่อย่อ : วพร. การทำขนมฟิวชั่น

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกทั้งหมด และต้องเข้ารับการประเมินผลการฝึกอบรม ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกและได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

| รหัส | หัวข้อวิชา | ชั่วโมง | |
|------------|---|---------|---------|
| | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 0923310101 | ความปลอดภัยในการทำงาน | 1 | 0 |
| 0923330601 | การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา | 1 | 0 |
| 0923330602 | การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนม | 1 | 0 |
| 0923330603 | การทำขนมฟิวชั่น | 6 | 18 |
| 0923339901 | การวัดและประเมินผล | 1 | 2 |
| รวม | | 10 | 20 |
| | | 30 | |

6. เนื้อหาวิชา :

- 0923310101 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง การป้องกันอุบัติเหตุ
 ในการทำงาน การใช้เครื่องมือเครื่องใช้ให้ถูกต้องและปลอดภัย การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- 0923330601 การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา (1 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบประเภทของสด ของแห้ง การเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ
 ให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของการทำขนม
- 0923330602 การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนม (1 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมได้อย่าง
 ถูกต้อง
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ เพื่อใช้ให้พอดีและเหมาะสมกับสูตร
 ที่ใช้ในการทำขนม ศึกษาวิธีซั่ง ตวง วัด การชั่งน้ำหนัก การประมาณวัตถุดิบ หน่วยวัดพื้นฐานสำหรับน้ำหนัก
 ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์



- 0923330603 การทำขนมฟิวชั่น (6 : 18)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำขนมฟิวชั่น
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการทำขนมฟิวชั่นเมนูต่าง ๆ วิธีการเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ขั้นตอน
 กระบวนการทำ วิธีการตกแต่งเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการใช้ภาชนะให้เหมาะสม ตลอดจนวิธีการคำนวณ
 ค่าใช้จ่าย วิธีการกำหนดราคาขาย วิธีการกำหนดช่องทางการขายเมื่อให้บริการและจำหน่ายจากการทำขนมฟิวชั่น
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมฟิวชั่นเมนูต่าง ๆ การเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ขั้นตอน
 กระบวนการทำ การตกแต่งเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย การใช้ภาชนะให้เหมาะสม ตลอดจนการคำนวณ
 ค่าใช้จ่าย การกำหนดราคาขาย เมื่อให้บริการและจำหน่ายจากการทำขนมฟิวชั่น
- 0923339901 การวัดและประเมินผล (1 : 2)
 ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ



คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายนที ราชฉวาง ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายคมธัช รัตนคช นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. ดร.ยุทธชัย ทองอินทร์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นายเอกลักษณ์ จำปาศรี นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นางสาวดาราทัด ลิ้มปชโยพาส นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
6. นางสาวสุภาภักดิ์ สุวรรณบาตร์ เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมชาติ สุภารี)

ผู้ตรวจราชการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

