



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน โทรภายใน. ๐๕๓-๕๒๕๕๕๒

ที่ พร ๕๗/๑/๒๕๖๑

วันที่ ๒๓ มีนาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน

ด้วยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน เป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการดำเนินการพัฒนาฝีมือแรงงานให้กับแรงงานในสถานประกอบการ ผู้ว่างงาน และผู้ที่สนใจในการพัฒนาฝีมือแรงงาน เพื่อให้มีความรู้ ทักษะฝีมือ เป็นการสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพและมีรายได้เพิ่มมากขึ้น

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ผู้ที่ต้องการพัฒนาทักษะความรู้ มีฝีมือในการประกอบอาชีพ ฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน สาขา การทำเบเกอรี่ฟิวชั่น ระยะเวลาฝึกจำนวน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อใช้เป็นหลักสูตรในการฝึกอาชีพให้กลุ่มเป้าหมายต่อไป โดยมีรายละเอียดของหลักสูตรตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นายมงคล ยาวีละ)

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ที่ รง ๐๔๗๑/ ๗๖๐

อนุมัติ

(นางณัฐมน ปัทมะสุคนธ์)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน

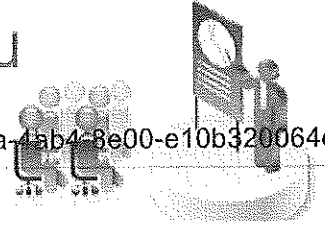
23 มี.ค. 2561

ลงทะเบียนฝึกฝนแรงงาน
๒๓ 13 / 2561
วันที่ 26 มี.ค. 2561



# ระบบรายงานผลการพัฒนาฝีมือแรงงาน

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน  
ออกจากระบบ (/Home/Logout?version=cfbad77f-fd4a-4ab4-8e00-e10b320064d1)



หน้าหลัก (<http://e-report.dsd.go.th/>)

ยุทธศาสตร์

ฝึกอบรม

ทดสอบ

การแข่งขัน

ส่งเสริมการฝึก

ส่งเสริมการทดสอบ

รายงาน

จัดการระบบ ()

**ยุทธศาสตร์ >**

## หลักสูตรการฝึก (แก้ไข)

หน่วยงาน	สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน	
กิจกรรมฝึกหลัก	2::การฝึกยกระดับฝีมือ	
กิจกรรมฝึกย่อย	001::การฝึกยกระดับฝีมือ (ปกติ)	
กลุ่มสาขาอาชีพ	7::ภาคบริการ	
กลุ่มอาชีพ	33::ธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร	
งานในกลุ่มอาชีพ	05::การประกอบอาหารว่าง	
รหัสหลักสูตร	5120017330503	
ชื่อหลักสูตร	การทำเบเกอรี่ฟิวชั่น	
ชื่อหลักสูตรภาษาอังกฤษ	Fusion Bakery	
ระยะเวลาฝึกโดยกรมฯ	30	ชั่วโมง
ระยะเวลาฝึกในสถานประกอบการ	0	ชั่วโมง
กลุ่มหลักสูตร	02::กลุ่มที่ 2 งานหลัก (Functional Course)	
บันทึก	ย้อนกลับ (/Mission/AD_Curri)	

*John*

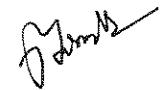
นางสาวตรีพรินทร์ ทาระศักดิ์  
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน  
26 ส.ค. 2561

วิชาในหลักสูตร

เอกสารแนบหลักสูตร

เอกสารแนบอื่น ๆ

รหัสวิชา	หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	ชื่อวิชา	ชั่วโมงฝึก (ทฤษฎี)	ชั่วโมงฝึก (ปฏิบัติ)	เพิ่ม (/Mission/SubjectList/Create? TRAINING_OCCUPATION_ID=5120017330503&OCCP_GROUP_ID=33)
51233310601	หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน	เทคนิคการทำงาน	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0	แก้ไข (/Mission/SubjectList/Edit? SUBJECT_CODE=51233310601&TRAINING_OCCUPATION_ID=5120017330503) ลบ (/Mission/SubjectList/Delete? SUBJECT_CODE=51233310601&TRAINING_OCCUPATION_ID=5120017330503)
5123330601	หมวดความรู้ความสามารถหลัก	เทคนิคการทำงาน	การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่	1	0	แก้ไข (/Mission/SubjectList/Edit? SUBJECT_CODE=5123330601&TRAINING_OCCUPATION_ID=5120017330503) ลบ (/Mission/SubjectList/Delete? SUBJECT_CODE=5123330601&TRAINING_OCCUPATION_ID=5120017330503)
5123330602	หมวดความรู้ความสามารถหลัก	เทคนิคการทำงาน	การเลือกวัตถุดิบและการเก็บรักษา	1	0	แก้ไข (/Mission/SubjectList/Edit? SUBJECT_CODE=5123330602&TRAINING_OCCUPATION_ID=5120017330503) ลบ (/Mission/SubjectList/Delete? SUBJECT_CODE=5123330602&TRAINING_OCCUPATION_ID=5120017330503)
5123330603	หมวดความรู้ความสามารถหลัก	เทคนิคการทำงาน	การทำเบเกอรี่ฟิวชั่น	0	24	แก้ไข (/Mission/SubjectList/Edit? SUBJECT_CODE=5123330603&TRAINING_OCCUPATION_ID=5120017330503) ลบ (/Mission/SubjectList/Delete? SUBJECT_CODE=5123330603&TRAINING_OCCUPATION_ID=5120017330503)
5123339901	หมวดความรู้ความสามารถหลัก	การวัดและประเมินผล	การวัดและประเมินผล	1	2	แก้ไข (/Mission/SubjectList/Edit? SUBJECT_CODE=5123339901&TRAINING_OCCUPATION_ID=5120017330503) ลบ (/Mission/SubjectList/Delete? SUBJECT_CODE=5123339901&TRAINING_OCCUPATION_ID=5120017330503)



นางสาวตรีภพรินทร์ ทาระศักดิ์  
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน  
26 มี.ค. 2561

หลักสูตรระยะระดับฝีมือแรงงาน  
สาขา การทำเบเกอรี่ฟิวชั่น (Fusion Bakery)  
(รหัสหลักสูตร.....๕๑๒๐๐๑๗๓๓๐๕๐๗.....)  
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำเบเกอรี่ได้
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
- ๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ในการคำนวณและประมาณราคาต้นทุนการผลิต รวมถึงราคาขายในตลาด
- ๑.๕ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ทางด้าน ช่องทางการตลาดในยุคไทยแลนด์ ๔.๐
- ๑.๖ เพื่อให้ผู้รับการฝึกนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

๒. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป
- ๓.๒ เป็นผู้มีความรู้ ประสบการณ์ หรือสนใจประกอบอาชีพการทำขนม
- ๓.๓ มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. ชื่อวุฒิบัตรและการรับรองผลการฝึก

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำเบเกอรี่ฟิวชั่น (Fusion Bakery)

ชื่อย่อ : วพร.การทำเบเกอรี่ฟิวชั่น (Fusion Bakery)

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร.การทำเบเกอรี่ฟิวชั่น (Fusion Bakery)

๕. หัวข้อวิชา

ลำดับที่	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๐๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	๐
๐๐๒	การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา	๑	๐
๐๐๓	การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่	๑	๐
๐๐๔	การทำเบเกอรี่ฟิวชั่น	๐	๒๔
๐๐๕	การวัดและประเมินผล	๑	๒
รวมทั้งสิ้น (ชั่วโมง)		๔	๒๖
		๓๐	


๖.รายละเอียดหลักสูตร

- ๐๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน (๑ : ๐)  
เรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การระมัดระวังการใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ให้ถูกต้องปลอดภัย
- ๐๐๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา (๑ : ๐)  
เรียนรู้หลักการเลือกวัตถุดิบประเภทของสด ของแห้ง การเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่างๆ ให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของการทำเบเกอรี่
- ๐๐๓ การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่ (๑ : ๐)  
เรียนรู้และปฏิบัติการเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ เพื่อใช้ให้พอดีและเหมาะสมกับสูตรที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ เรียนรู้วิธีชั่ง ตวง วัด การชั่งน้ำหนัก การประมาณวัตถุดิบ หน่วยวัดพื้นฐานสำหรับน้ำหนักตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์
- ๐๐๔ การทำเบเกอรี่ฟิวชั่น (๐ : ๒๔)  
ฝึกปฏิบัติการทำเบเกอรี่ฟิวชั่น การเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ขั้นตอน กระบวนการทำ การตกแต่งเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย การใช้ภาชนะให้เหมาะสม การคำนวณค่าใช้จ่าย การกำหนดราคาเมื่อให้บริการและจำหน่าย
- ๐๐๕ การวัดและประเมินผล (๑ : ๒)  
เป็นการวัดผลผู้รับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชาในส่วนของภาคปฏิบัติ


๗.ผู้จัดทำหลักสูตร

นายมงคล ยาวิลละ	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นางปริศนา คำขอด	วิทยากรนอก

๘.ผู้เห็นชอบหลักสูตร

  
(นายมงคล ยาวิลละ)  
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

๙.ผู้อนุมัติหลักสูตร

  
(นางณฐมน ปัทมะสุคนธ์)  
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน