หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม

สาขา การทำเบเกอรี่

ระยะเวลาฝึกอบรม ๓๐ ชั่วโมง

รหัสหลักสูตร : ๒๔๓๐๐๑๗๓๓๐๔๐๓

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานฉะเชิงเทรา กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

****

๑.วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้ทักษะและความสามารถในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่ได้อย่างเหมาะสม ตลอดจนสามารถทำความสะอาดและเก็บรักษาได้อย่างถูกต้อง

๒. เพื่อให้มีผู้รับการฝึก มีทักษะการจำแนกประเภทของเบเกอรี่ได้

๓. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำเบเกอรี่

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานรวมระยะเวลาฝึก ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

๓. คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึก

๑. มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์

๒. มีสภาพร่างกายสมบูรณ์แข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อ

๓. สามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการทำเบเกอรี่

ชื่อย่อ : วพร. สาขาการทำเบเกอรี่

๔. หัวข้อ...

๕.หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๔๓๓๓๓๐๖๐๑	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่		
	- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอรี่	๓	๐
	- ประเภทและชนิดของเบเกอรี่	๓	๐
	- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำเบเกอรี่	๓	๐
๒๔๓๓๓๓๐๖๐๒	๒. การทำเบเกอรี่		
	- การทำขนมประเภทคุกกี้	๐	๓
	- การทำขนอมประเภทเค้ก	๐	๖
	- การทำขนมประเภทขนมปัง	๐	๖
	- การทำขนมประเภทพายและพัฟส์ เพสตรี	๐	๓
๒๔๓๓๓๓๐๖๐๓	๓. การจัดการธุรกิจขนมเบเกอรี่	๑	๒
		๑๐	๒๐
	รวม	๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๒๔๓๓๓๓๐๖๐๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ (๓ : ๐)

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีเรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบและการเลือกซื้อวัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ ว่ามีคุณสมบัติอย่างไร มีผลต่อคุณลักษะของผลิตภัณฑ์อย่างไร เพื่อให้สามารถใช้วัตถุดิบแต่ละชนิดได้อย่างเหมาะสมและได้ลักษณะของขนมเบเกอรี่ที่ดี

ประเภทและชนิดของเบเกอรี่ (๓ : ๐)

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของขนมเบเกอรี่ ประเภทของขนมเบเกอรี่ การจำแนกขนมเบเกอรี่แต่ละชนิด ความแตกต่างของวัตถุดิบและวิธีทำ ตลอดจนเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการชั่ง ตวง วัด ซึ่งเป็นความรู้ที่จำเป็นในการทำขนมเบเกอรี่

อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ (๓ : ๐)

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้เกี่ยวกับชนิด ขนาด วิธีการใช้ของอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่ เพื่อสามารถเลือกใช้อย่างถูกต้องเหมาะสม และปลอดภัยในการทำงาน ตลอดจนวิธีทำความสะอาดและการดูแลรักษาเครื่องมือ

๒๔๓๓๓...

๒๔๓๓๓๓๐๖๐๒ การทำเบเกอรี่

การทำขนมประเภทคุกกี้ (๐ : ๓)

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมประเภทคุกกี้ ซึ่งเป็นขนมอบที่มีลักษะเป็นชิ้นเล็กขนาดพอคำลักษณะแตกต่างกันออกไปตามวิธีการทำและวัตถุดิบที่ใช้ โดยฝึกปฏิบัติการทำคุกกี้แต่ละชนิด เช่น คุกกี้เนยคุกกี้สอดไส้สับปะรด คุกกี้สิงคโปร์ คุกกี้อเมริกัน คุกกี้กล้วยตาก คุกกี้กาแฟ เป็นต้น

การทำขนมประเภทเค้ก (๐ : ๖)

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำเค้กชนิดต่างๆ ซึ่งจำแนกตามวัตถุดิบประกอบด้วย เค้กเนย เค้กไข่ และชิฟฟ่อนเค้ก เค้กช็อคโกแลต เค้กใบเตย เค้กกล้วยหอม เค้กกาแฟ เป็นต้น

การทำขนมประเภทขนมปัง (๐ : ๖)

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมปังแบบต่างๆ ซึ่งสามารถจำแนกตามวัตถุดิบและวิธีทำ และฝึกปฏิบัติทำขนมปังแบบต่างๆ เช่น ขนมปังไส้ต่างๆ ขนมปังเนยสด ขนมปังลูกเกด เป็นต้น

การทำขนมประเภทพายและพัฟส์ เพสตรี (๐ : ๓)

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้คุณลักษณะของขนมประเภทเพสตรีชนิดต่างๆ และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมประเภทพาย พัฟส์ เพสตรี เช่น พายชั้น ครัวซอง ชูส์ เอแคลร์ เดนิชเพสตรี เป็นต้น

๒๔๓๓๓๓๐๖๐๓ การจัดการธุรกิจขนมเบเกอรี่ (๑ : ๒)

เพื่อให้ผู้รับการฝึกศึกษาเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจขนมเบเกอรี่ในรูปแบบต่างๆ โดยศึกษาตั้งแต่กระบวนการจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุภัณฑ์ การทำการตลาด การจัดจำหน่าย หลักสุขาภิบาล กฎหมายหรือข้อบังคับต่างๆ ที่เกี่ยวข้องการทำขนมเบเกอรี่ในเชิงพาณิชย์หรือเชิงอุตสาหกรรม

การวัดและประเมินผล

วัดและประเมินผลผู้รับการฝึกโดยประเมินภาคปฏิบัติ

ผู้จัดทำหลักสูตร

(นางสาวอรุณี รอดตัน)
พนักงานประจำสำนักงาน

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

สิบเอก
(ไชยยันต์ บุญบุตร)
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายอิทธิพล อิศรางกูร ณ อยุธยา)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานฉะเชิงเทรา