



ฝ่ายช่วยอำนาจการ

๒๙๕ ๖ ๖ ๖

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก โทร.๐๓๓.๑๐๐๕

ที่ รง ๐๔๐๖.๕.๒ /สป.๑๐๕

วันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๕๕

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม สาขา การทำขนมโมจิสด-โตฟูกุ

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

๑. เรื่องเดิม

ฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก ได้มีแผนการฝึกอบรมกิจกรรมพัฒนา/ส่งเสริมผู้ประกอบการอาชีพอิสระ ให้กับกลุ่มประชาชนในพื้นที่จังหวัดนครนายกและพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมให้มีการพัฒนา รักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ ให้สามารถแข่งขันได้ในระดับสากล ตลอดจนสนับสนุนให้สามารถนำทักษะ ความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

๒. ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้มีคำสั่ง ที่ ๑๑๘/๒๕๕๑ ลงวันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๕๑ ข้อ ๒ (๒.๑) มอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอนุมัติโครงการหรือหลักสูตรการฝึกอบรมที่ส่วนราชการเป็นผู้จัด หรือจัดร่วมกับหน่วยงานอื่น

๓. ข้อพิจารณา

ฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก พิจารณาแล้วว่าหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม จะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่ และเป็นหลักสูตรที่ใช้ระยะเวลาในการฝึกเหมาะสม จึงขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม สาขา การทำขนมโมจิสด-โตฟูกุ ระยะเวลาฝึกอบรม ๑๘ ชั่วโมง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดอนุมัติและลงนามในหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม ที่แนบมาพร้อมนี้

(นางจินตนา จามสนอง)

หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก

อนุมัติ

(นางสาวทองจันทร์ ทับทิม)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

ก้านทอง

นางสาวทองจันทร์ ทับทิม

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
สาขา การทำขนมโมจิสด-ไดฟูกุ
(Sweet Moji newly-milk flour & Daifuku)

รหัสหลักสูตร ๒๖๓๐๐๑๗๓๐๕๐๕
ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และความสามารถในการใช้อุปกรณ์ในการทำขนมโมจิสด-ไดฟูกุ ได้อย่างเหมาะสม
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำขนมโมจิสด-ไดฟูกุ ได้อย่างถูกต้องและถูกสุขลักษณะ
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระได้

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งทฤษฎีและปฏิบัติเป็นระยะเวลา ๑๘ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกครบ ๑๘ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๕ ปีขึ้นไป
- ๓.๒ เป็นผู้มีความสนใจในการประกอบอาชีพการทำขนมและอาหารประเภทต่างๆ

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่ฝึกจบหลักสูตรและผ่านการทดสอบจากศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก จะได้รับวุฒิบัตร

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๖๓๓๓๑๐๖๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	-
๒๖๓๓๓๓๐๖๐๑	วัสดุ/อุปกรณ์ การเลือกซื้ออาหาร และเก็บรักษา	๑	-
๒๖๓๓๓๓๐๖๐๒	การทำขนมโมจิสด-ไดฟูกุ	๑	๑๕
		๓	๑๕
		๑๘	

/๖. เนื้อหาวิชา...

๖. เนื้อหาวิชา

๒๖๓๓๓๓๑๐๖๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน (๑:๐)

ศึกษาข้อควรปฏิบัติในการฝึกอบรม ข้อควรระวังในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ

๒๖๓๓๓๓๑๐๖๐๑ วัสดุ / อุปกรณ์ การเลือกซื้ออาหาร และเก็บรักษา (๑:๐)

ศึกษาเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ การใช้สอย ชนิดเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมโมจิสด-ไดฟุกุ

๒๖๓๓๓๓๑๐๖๐๒ การทำขนมโมจิสด-ไดฟุกุ (๑:๑๕)

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติ

-การทำไส้ขนมโมจิ ๔ อย่าง คือ ไส้ถั่วเขียว ไส้ถั่วแดง ไส้งาดำ และไส้เผือก

-ทำขนมโมจิสูตรแป้งสด

-ทำขนมโมจิสูตรไดฟุกุ

-ทำขนมโมจิสูตรโบราณ

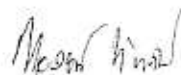
ผู้เสนอหลักสูตร



(นางจินตนา งามสนอง)

หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก

ผู้อนุมัติหลักสูตร

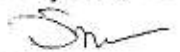


(นางสาวทองจันทร์ ทับทิม)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

นางสาวทองจันทร์ ทับทิม



นางสาวทองจันทร์ ทับทิม