

**หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม**  
**ภายใต้โครงการเพิ่มศักยภาพผู้มีรายได้น้อยที่ลงทะเบียนสวัสดิการแห่งรัฐ**  
**เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และความมั่นคงในชีวิต**  
**สาขา การทำขนมไทย**  
**รหัส 0930157330401**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

- 1.1 เพื่อใช้ในการดำเนินการฝึกอาชีพเสริมสำหรับผู้มีรายได้น้อยที่แจ้งความประสงค์ภายใต้รหัสหลักสูตร 307, 308, 309, 310, 312, 314, 315, 316, 317, 334, 337, 340, 341, 351, 492
- 1.2 เพื่อให้ผู้มีรายได้น้อยมีความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถนำทักษะความรู้ไปประกอบอาชีพได้

**2. ระยะเวลาการฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นเวลา 18 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก**

เป็นผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ และมีรายได้ต่ำกว่า 30,000 บาท/คน/ปี ที่แจ้งความประสงค์เข้ารับ การฝึกอบรมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

**4. วุฒิบัตร**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำขนมไทย

ชื่อย่อ : วพร. การทำขนมไทย

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตรจาก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำขนมไทย

**5. หัวข้อวิชา**

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
01	การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน	3	-
02	การทำขนมไทย (ประเภทต่างๆ)	3	12
03	การวัดและประเมินผล	-	-
รวม		6	12
		18	

6. เนื้อหาวิชา :

01 การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน (3 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานใน  
 สังกัดกระทรวงแรงงาน

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน

02                      การทำขนมไทย (ประเภทต่างๆ)                      (3 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด วัสดุและเครื่องมือ พร้อมอุปกรณ์การทำงานไทยชนิดต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนจนวิธีการทำ ความสะอาดและเก็บรักษา

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการทำขนม เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ประเภทต่างๆ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา รวมทั้งฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทต่างๆ เช่น การทำขนม การทำขนมไทยเพื่อธุรกิจ การทำขนมไทยและเครื่องดื่มจากสมุนไพรไทย การทำขนมประเภทหนึ่ง การทำขนมเปียะ การทำขนมพื้นเมือง การทำขนมเพื่อการค้า การทำขนมและอาหารว่าง การทำอาหารและขนม การประกอบขนมไทย การประกอบอาชีพด้านการทำขนม การประกอบอาหารและขนม การประกอบอาหารว่างและขนม อาหารและขนมเพื่อการค้า เป็นต้น

### 03 การวัดและประเมินผล

เป็นการวัดผลผู้เข้ารับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชา  
ทั้งในส่วนที่เป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

**หมายเหตุ :** ให้แต่ละกลุ่มเป้าหมายร่วมกันพิจารณาคัดเลือกเนื้อหาที่ต้องการจัดฝึกให้เหมาะสมกับ  
ระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

## ผู้จัดทำหลักสูตร

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก