



มี ๒๒๕ วันที่ ๑๘ ก.พ. ๒๕๕๗

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก โทร. ๑๐๓
ที่ รง ๐๔๐๖.๕.๒/สป. ๐๗๔ วันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗
เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา การทำขนมไทย

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

๑. เรื่องเดิม

ฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก ได้จัดทำโครงการคลินิกพัฒนาฝีมือแรงงานเคลื่อนที่เพื่อพัฒนาผลิตภาพแรงงาน หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา การทำขนมไทย (๑๘ ชั่วโมง) เพื่อจัดฝึกอบรมให้กับกลุ่มแรงงานนอกระบบ เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการทำงานของแรงงานนอกระบบ แรงงานในภาคเกษตรกรรม และเกษตรกรอุตสาหกรรม (เกษตรแปรรูป) โดยการฝึกอบรมให้มีความรู้ ทักษะฝีมือ ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเบื้องต้น ตลอดจนปลูกฝังคุณลักษณะและทัศนคติให้สามารถปฏิบัติงานในหน้าที่รับผิดชอบได้อย่างมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น

๒. ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

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

๓. ข้อพิจารณา

ฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก พิจารณาแล้วเห็นว่าหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่ เป็นการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในจังหวัด และเป็นหลักสูตรที่ใช้ระยะเวลาในการฝึกเหมาะสม จึงเห็นควรขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา การทำขนมไทย (๑๘ ชั่วโมง)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดอนุมัติและลงนามในหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือที่แนบมาพร้อมนี้

(นางจินตนา งามสนอง)

หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก

อนุมัติ

(นางวรวรรณ ภาปราษฎ์)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

๑๘ ก.พ. ๒๕๕๗

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การทำขนมไทย
รหัสหลักสูตร ๒๖๒๐๐๑๗๓๓๐๔๐๑
ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และความสามารถในการใช้อุปกรณ์ในการทำขนมไทยได้อย่างเหมาะสม
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบขนมไทยแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้องและถูกสุขลักษณะ
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระได้

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งหมดทฤษฎีและปฏิบัติเป็นระยะเวลา ๑๘ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกครบ ๑๘ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๕ ปีบริบูรณ์
- ๓.๒ ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย
- ๓.๓ เป็นผู้มีความสนใจในการทำขนมไทยหรือประกอบอาชีพการทำอาหาร
- ๓.๔ มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่ฝึกจบฝึกหลักสูตรและผ่านการประเมินผลจากศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก จะได้รับวุฒิบัตร สาขา การทำขนมไทย

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๖๒๓๓๑๐๖๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	๐
๒๖๒๓๓๑๐๖๐๒	วัสดุ/อุปกรณ์ การเลือกซื้ออาหาร และเก็บรักษา	๑	๐
๒๖๒๓๓๑๐๖๐๓	การทำขนมไทยประเภทต่าง ๆ	๑	๑๕
		๓	๑๕
		๑๘	

๖. เนื้อหาวิชา.....

๖. เนื้อหาวิชา

- ๒๖๒๓๓๑๐๖๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน (๑:๐)
ศึกษาข้อควรปฏิบัติในการฝึกอบรม ข้อควรระวังในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ
- ๒๖๒๓๓๑๐๖๐๒ วัสดุ/อุปกรณ์การเลือกซื้ออาหาร และการเก็บรักษา (๑:๐)
- ๒๖๒๓๓๑๐๖๐๓ การทำขนมไทยประเภทต่าง ๆ (๑:๑๕)
ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิควิธีการทำขนมไทยประเภทต่าง ๆ เช่น การทำขนมไทยประเภทไข่ การทำขนมไทยประเภทกวน การทำขนมไทยประเภทนึ่ง และขนมอื่น ๆ
ศึกษาเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล และคุณสมบัติของผู้ทำขนมไทย
ศึกษาเกี่ยวกับการสุขภิบาลอาหาร และข้อเสนอแนะ ขั้นตอนการปฏิบัติในการทำขนมไทยประเภทไข่ ขนมไทยประเภทกวน ขนมไทยประเภทนึ่ง และขนมอื่น ๆ เช่น
- ขนมไทยประเภทไข่ ขนมฝอยทอง ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมเม็ดขนุน
ขนมสังขยา ขนมหม้อแกง
- ขนมไทยประเภทกวน ขนมเปียกปูน ขนมตะโก้ ขนมชำหรับ ขนมข้าวตอก
ขนมลอดช่องไทย ขนมกาลละแม ขนมกระยาสารท ขนมข้าวเหนียวแดง ขนมข้าวเหนียวแก้ว ขนมวุ้น
ประเภทต่าง ๆ
- ขนมไทยประเภทนึ่ง ขนมตาล ขนมมันสำปะหลัง ข้าวเหนียวมูลหน้าต่างๆ
ขนมข้าวเหนียวตัด ขนมปุยฝ้าย ขนมสาสี ขนมบัวดอกไม้ ขนมถ้วยฟู ขนมสอดไส้ ขนมชั้น ขนมขี้หนู

- หมายเหตุ ๑. ให้เลือกปฏิบัติวันละ ๒ - ๓ ชนิด เวลาที่เหลือให้ฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ
๒. ผู้สอนหรือผู้ดำเนินการสอนอาจเปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติมรายการสอนได้ตามความเหมาะสมของท้องถิ่นและสมัยนิยม

ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจินตนา งามสนอง)

หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมและประสานการฝึก

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางวรารวรรณ ภาปราษฎ์)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก