บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน ฝ่ายฝึกธุรกิจและบริการ โทร.๑๔๓

ที่ พร ๙๙๐๒ /๒๕๕๖ **วันที่** ๕ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรยกระดับฝีมือแรงงาน สาขาการทำเบเกอรี่

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา

ด้วยกลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงานได้จัดทำหลักสูตรยกระดับฝีมือแรงงาน เพื่อฝึกอบรมให้แก่กลุ่มเป้าหมายที่มีความต้องการฝึกการประกอบอาหารให้มีความรู้ ทักษะ การทำเบเกอรี่ได้อย่างถูกต้อง สามารถนำไปประกอบอาชีพได้และรองรับโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก

กลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงานจึงขออนุมัติหลักสูตรยกระดับฝีมือแรงงาน สาขาการทำเบเกอรี่ (จำนวน ๓๐ ชั่วโมง) ตามรายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรตามที่เสนอมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นายเฉลย สิทธิประเสริฐ)
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

(นายวิทวัส กมลวรรัตน์)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา
๕ พ.ย. ๕๖

หลักสูตรยกระดับฝีมือแรงงาน

สาขา การทำเบเกอรี่

(Bakery)

รหัสหลักสูตร 3020017330902

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 5 นครราชสีมา

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัย สามารถนำความรู้ด้านสุขอนามัยไปใช้ปฏิบัติระหว่างการประกอบอาหาร

1.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน

1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกใช้อุปกรณ์และการดูแลรักษาอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม

1.4 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ เกี่ยวกับมาตรฐานการชั่ง ตวง วัด

1.5 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่เกี่ยวข้องกับเบเกอรี่ และการเก็บรักษาเพื่อคงสภาพของวัตถุดิบไว้

1.6 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำเบเกอรี่ได้อย่างถูกต้อง

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติเป็นระยะเวลา 30 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกตลอดหลักสูตร จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการประเมินผล

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

3.1 สำเร็จการศึกษาระดับภาคบังคับ หรือเทียบเท่า ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.3 มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่

3.4 เป็นผู้มีร่างกายที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ เหมาะที่จะเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตรการฝึก

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตร และผ่านการประเมินผลจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 5 นครราชสีมา จะได้รับวุฒิบัตร สาขา การทำเบเกอรี่

/5. หัวข้อวิชา.....

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงการศึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3023310201	หลักสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัย	1	-
3023310202	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
3023310203	การเลือกใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์	1	-
3023310204	มาตรฐานการชั่ง ตวง วัด	1	-
3023310205	วัตถุดิบที่เกี่ยวข้องกับเบเกอรี่	2	-
3023330601	เบเกอรี่ประเภทเค้ก	1	5
3023330602	เบเกอรี่ประเภทคุ้กกี้	1	5
3023330603	เบเกอรี่ประเภทขนมปัง	1	5
3023330604	เบเกอรี่ประเภทพายและประเภทอื่น ๆ	1	5
	รวม	10	20
		30	

6. เนื้อหาวิชา

3023310201 **หลักสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัย** (1 : 0)

เรียนรู้ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร การปนเปื้อนอาหาร และการควบคุมป้องกัน ได้แก่ การจัดสถานที่ปรุงและการประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้และการทำความสะอาดที่ถูกต้อง ความรู้พื้นฐานด้านชีวภาพ การอนามัยส่วนบุคคล การมีสุขอนามัยที่ดีในการปรุงอาหาร การประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหาร การควบคุม ป้องกันและกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคในสถานประกอบการ

/ความปลอดภัย.....

3023310202 ความปลอดภัยในสถานที่และการปฏิบัติงาน (1 : 0)

เรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตรียมความพร้อมด้านสุขภาพของร่างกายและจิตใจ ระมัดระวังการใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ให้ถูกสุขลักษณะของงาน การใช้สารเคมี การระงับอุบัติภัยเบื้องต้น การเตือนภัย การแจ้งเหตุ วิธีการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน เรียนรู้ลักษณะ ประเภทและการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

3023310203 การเลือกใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ (1 : 0)

ศึกษาถึงคุณสมบัติ วิธีการใช้งาน วิธีการเก็บรักษา และวิธีการบำรุงรักษาของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานเบเกอรี่อย่างถูกต้อง เพื่อให้เกิดการทำงานอย่างปลอดภัย

3023310204 มาตรฐานการชั่ง ตวง วัด (1 : 0)

ศึกษาการใช้เครื่องมือในการชั่ง ตวง วัด และสามารถใช้เครื่องมือได้อย่างถูกต้อง

3023310205 วัตถุดิบที่เกี่ยวข้องกับเบเกอรี่ (2 : 0)

ศึกษาเกี่ยวกับที่มา คุณสมบัติของวัตถุดิบแต่ละชนิด ประโยชน์และการเก็บรักษาเพื่อคงสภาพของวัตถุดิบแต่ละชนิดนี้

3023330601 เบเกอรี่ประเภทเค้ก (1 : 5)

ศึกษาถึงชนิด และวิธีการทำเค้กแต่ละชนิด เค้กเนย เค้กกะทิเผือกใบเตย ฯลฯ รู้จักการนำสารเสริมคุณภาพมาใช้กับเค้กแต่ละชนิดได้อย่างเหมาะสม

3023330602 เบเกอรี่ประเภทคุ้กกี้ (1 : 5)

ศึกษาถึงชนิด และวิธีการทำคุ้กกี้แต่ละชนิด คุ้กกี้แบบหยอด แบบกด แบบม้วน เป็นต้น

3023330603 เบเกอรี่ประเภทขนมปัง (1 : 5)

ศึกษาถึงชนิด และวิธีการทำขนมปังแต่ละแบบ และรู้จักการใช้ยีสต์อย่างถูกต้อง

/เบเกอรี่ประเภท.....

3023330604 เบเกอรี่ประเภทพายและประเภทอื่น ๆ (1 : 5)

ศึกษาถึงชนิด วิธีการทำพายให้มีคุณลักษณะที่ดี การขึ้นรูปแต่ละแบบอย่างถูกต้องและเรียนรู้กระบวนการเตรียมแป้งและอบแป้งให้ถูกต้อง เรียนรู้การทำเบเกอรี่ประเภทอื่น ๆ ที่มีวิธีการคล้ายคลึงกันแต่มีผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกัน เช่น เอแคร์ โดนัทและอื่น ๆ

ผู้วิเคราะห์และยกร่างหลักสูตร

(นางสาวนีย์ สุทธิวงศ์)
ครูศึกษีมือแรงงานระดับ ช2

ผู้พิจารณาหลักสูตร

(นางธัญย์จิรา ธนภัทร์พูนสิน)
หัวหน้าฝ่ายศึกธุรกิจและบริการ

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเฉลย สิทธิประเสริฐ)
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายธวัช เบญจาทิกุล)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๕ นครราชสีมา
๑ ธ.ค. ๕๖