

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม

สาขา การทำขนมไทย

The Sweets Thailand

รหัสหลักสูตร ๓๔๓๐๐๑๗๓๓๐๔.๐7

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๗ อุบลราชธานี กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ เรื่องความปลอดภัย เครื่องมือ เครื่องจักร และความสามารถในการปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามขั้นตอนการทำขนมไทย

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกที่ผ่านการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกปฏิบัติงานเสร็จตามเวลากำหนดและด้วยความปลอดภัย

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะต้องเข้าฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก ๑๘ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

๓.๑ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๕ ปี

๓.๒ มีประสบการณ์ทำงานหรือสนใจที่จะประกอบอาชีพการทำขนมไทย

๓.๓ เป็นผู้จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประถมศึกษาปีที่ ๖

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการประเมิน จากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด จะได้รับวุฒิบัตรสาขา การทำขนมไทย โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓๔๓๓๓๓๓๐๖๐๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย	๑	-
๓๔๓๓๓๓๓๐๖๐๒	หลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย	๑	-
๓๔๓๓๓๓๓๐๖๐๓	การทำขนมไทยประเภทหนึ่ง	๑	๒
๓๔๓๓๓๓๓๐๖๐๔	การทำขนมไทยประเภททอด	๑	๑
๓๔๓๓๓๓๓๐๖๐๕	การทำขนมไทยประเภทอบ	๑	๒
๓๔๓๓๓๓๓๐๖๐๖	การทำขนมไทยประเภทกวน	๑	๒
๓๔๓๓๓๓๓๐๖๐๗	การทำขนมไทยประเภทไข่ และขนมอื่น ๆ	๑	๒
๓๔๓๓๓๓๓๔๙๐๑	การวัดและประเมินผล	๑	๑
	รวม	๘	๑๐
		๑๘ ชั่วโมง	

๖. เนื้อหาวิชา

๓๔๓๓๓๓๐๖๐๑ ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย (๑:๐)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชนิด ขนาดของเครื่องมือ และอุปกรณ์การทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ การเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ และเครื่องปรุงประเภทต่าง ๆ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งถั่วเขียว แป้งมัน แป้งท้าว ยายหม่อม แป้งข้าวโพด แป้งสาลี น้ำตาล ไข่ กะทิ เกลือ สี และกลิ่นที่ได้จากธรรมชาติและสังเคราะห์สารที่ทำให้ขนมขึ้นฟู และอื่น ๆ รวมทั้งการเก็บรักษา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้เครื่องชั่ง และอุปกรณ์ในการตวง การใช้มาตราส่วนในการชั่ง ตวง ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

๓๔๓๓๓๓๐๖๐๒ หลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย (๑:๐)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

ศึกษาเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล คุณสมบัติของผู้ทำขนมไทย

ศึกษาเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และข้อเสนอแนะในการทำขนมไทยประเภทหนึ่ง ทอด อบ กวน ประเภทไข่ และขนมอื่น ๆ

๓๔๓๓๓๓๐๖๐๓ การทำขนมไทยประเภทหนึ่ง (๑:๒)

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทหนึ่ง เช่น ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมเผือก ขนมตาล ขนมมันสำปะหลัง ข้าวเหนียวมูนหน้าต่าง ๆ ขนมข้าวเหนียวตัด ขนมข้าวเหนียวหน้าไข่แมงดา ข้าวต้มมัด ขนมเทียน ขนมเรไร ขนมชั้น ขนมถั่วเน่าใส ขนมขี้หนู ขนมสาเลื้อยอ่อน ขนมปุยฝ้าย ขนมบัวลอย ขนมกล้วยฟู และขนมสอดไส้

๓๔๓๓๓๓๐๖๐๔ การทำขนมไทยประเภททอด (๑:๑)

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภททอด เช่น ขนมดอกจอก ขนมกรอบเค็ม ขนมสามเกลอ กล้วยทอด ข้าวเม่าทอด ขนมกง ขนมฝักบัว ขนมครองแครง กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ ฟักทอง ขนมไข่หงส์ ขนมไข่นกกระทา ขนมมันฝรั่ง ขนมเผือกฝรั่ง ขนมถั่วเคลือบ และขนมถั่วทอด (ถั่วแผ่น)

๓๔๓๓๓๓๐๖๐๕ การทำขนมไทยประเภทอบ (๑:๒)

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทอบ เช่น ขนมไข่ ขนมกลีบลำดวน ขนมโสมนัส ขนมหน้านวล ขนมบัวป็น ขนมหม้อแกง ขนมผิง และขนมสาเลื้อยกรอบ

๓๔๓๓๓๓๐๖๐๖ การทำขนมไทยประเภทกวน (๑:๒)

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทกวน เช่น ขนมเปียกปูน ขนมเปียกปูน ขนมเปียกก่อน ขนมตะโก้ ขนมชาตรี ขนมลิ่มกลิ้ง ขนมด้วง ขนมเล็บมือนาง ขนมลอดช่องไทย ขนมข้าวตอก ขนมสัมปันนี ขนมหยกมณี ขนมกาลละแม ขนมกระยาสารท ขนมข้าวเหนียวแดง ขนมข้าวเหนียวแก้ว และขนมวุ้นประเภทต่าง ๆ

๓๔๓๓๓๓๐๖๐๗ การทำขนมไทยประเภทไข่ และขนมอื่น ๆ (๑:๒)

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทไข่ เช่น ขนมฝอยทอง ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมเม็ดขนุน ขนมสังขยา ขนมหม้อแกง ขนมไข่ และขนมไข่แมงดา

ปฏิบัติการทำขนมอื่น ๆ เช่น ขนมครองแครงกะทิ ขนมครองแครงแก้ว ขนมปลากุ้งไข่เต่า ขนมแกงบวชต่าง ๆ ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมโค ขนมเหนียว ขนมเล็บมือนาง ขนมทับทิมกรอบ ขนมถั่วแปบ ขนมมันต้มน้ำตาล ขนมถั่วเขียวต้มน้ำตาล ขนมสาकुเปียก ขนมทองม้วน ขนมทองพับ ขนมมันทิพย์ ขนมเผือกทิพย์ ขนมกระหรีพิพ กั้วยเบรกแตก ขนมอาลัว ขนมวุ้นกรอบ ขนมนางเล็ด ขนมมะพร้าวแก้ว และขนมสาकुถั่วดำ

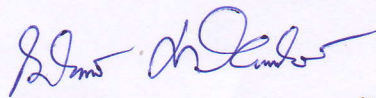
๓๔๓๓๓๓๙๙๐๑ การวัดและประเมินผล (๑:๑)

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว

ผู้จัดหลักสูตร

นายณัฐวัฒน์ ศาสนนันทน์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ



ลงนาม ผู้เสนอหลักสูตร

(นายณัฐวัฒน์ ศาสนนันทน์)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ


ลงนาม ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุชัย พงศ์พัฒนพานิชย์)

หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

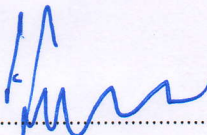
ความเห็นของคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรได้ประชุมรับรองและพิจารณาหลักสูตรแล้ว เมื่อวันที่ ๒๐
พฤศจิกายน ๒๕๕๘

ลงนาม  ประธานคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

(นายสมพงษ์ กมลจิตตรี)

หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ลงนาม  ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายวิชัย พิรสอาด)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๗ อุบลราชธานี