

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม  
สาขา การทำอาหารว่างรูปแบบใหม่  
(Fancy snack)  
รหัสหลักสูตร 3430 017330513  
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 7 อุบลราชธานี  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายเรื่องความปลอดภัยการใช้เครื่องมือเครื่องจักร และ  
ในการปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามขั้นตอนการทำอาหารว่างรูปแบบใหม่ได้
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถปฏิบัติการทำอาหารว่างรูปแบบใหม่ ได้อย่างถูกต้อง

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะต้องเข้าฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 15 ปี ขึ้นไป
- 3.2 มีประสบการณ์ในการทำอาหาร
- 3.3 มีสภาพร่างกายพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาทั้งหมดและผ่านการวัดผล  
ประเมินผล จึงจะได้รับวุฒิบัตรฝีมือแรงงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3430231201	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
3430231202	การคัดสรรวัตถุดิบ	1	-
3430231203	อุปกรณ์และเครื่องมือจักร	1	-
3430231204	หลักโภชนาการ	2	-

/รหัส...

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3430231205	การทำซาลาเปา	1	13
3430231206	การทำขนมจีบ	1	8
3430231299	การวัดและประเมินผล	1	1
		8	22
รวม		30	

## 6. เนื้อหาวิชา

3430231201 ความปลอดภัยในการทำงาน (1:0)

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน เช่น ความปลอดภัยส่วนบุคคล ความปลอดภัยสาธารณะ การป้องกันอัคคีภัย การแต่งกายที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน การใช้เครื่องมือที่ถูกต้องและปลอดภัย การใช้สารเคมีบางชนิดในการทำงาน

3430231202 การคัดสรรวัตถุดิบ (1:0)

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดของวัตถุดิบ แหล่งจำหน่าย ที่จะนำมาใช้ในการประกอบอาหาร ว่ามีข้อจำกัดในการทำหรือไม่ การคัดแยกสิ่งแปลกปลอมหรือปนเปื้อน

3430231203 อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องจักร (1:0)

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ เครื่องมือที่ใช้ในการทำอาหารว่างรูปแบบใหม่ เช่น แหล่งจำหน่ายอุปกรณ์พื้นบ้าน วิธีการใช้งานเพื่อให้สามารถใช้ได้อย่างถูกวิธี ข้อจำกัดของบรรจุภัณฑ์ว่ามีข้อจำกัดในการนำมาใช้งานหรือไม่ เช่น ใช้กับสารเคมีที่มีความเป็นกรด-ด่าง ได้หรือไม่

3430231204 หลักโภชนาการ (2:0)

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับอาหารและสารอาหารที่ถูกต้อง ตามหลักโภชนาการ การควบคุมค่าสารอาหารไม่ให้ลดต่ำลง สารอาหารตามส่วนประกอบทางเคมี ที่สำคัญต่อร่างกายมนุษย์ มีอะไรบ้างและสำคัญอย่างไร

3430231205 การทำซาลาเปา (1:13)

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำซาลาเปา ตั้งแต่เริ่มกระบวนการนวดแป้ง การห่อให้เป็นลูก การจับจีบให้สวยงามน่ารับประทาน การทำไส้ชนิดต่าง เช่น ไส้หมูสับ ไส้หมูแดง ไส้ครีม และไส้รูปแบบใหม่ (ลาวา) และเทคนิคการเก็บรักษาให้นาน

/การทำขนม...

3420231206 การทำขนมจีบ (1:8)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการทำขนมจีบ ตั้งแต่กระบวนการเลือกแป้ง การบรรจุห่อ การจับจีบ ความแตกต่างของสูตรที่ใช้ในการทำขนมจีบ การทำไส้ ไส้กุ้ง และไส้รูปแบบใหม่ (ลาวา) การเลือกภาชนะที่เหมาะสมและรวมทั้งเทคนิคต่างๆ

34220907099 การวัดและประเมินผล (1:1)

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อวัดความรู้ ความสามารถ ของผู้เข้ารับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว

7. ผู้จัดทำหลักสูตร

นายวสันต์ สุตันตั้งใจ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นายวสันต์ สุตันตั้งใจ)

หัวหน้าฝ่ายก่อสร้างและอุตสาหกรรมศิลป์

ลงนาม ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุชัย พงศ์พัฒน์พาณิชย์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ความเห็นของคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรได้ประชุมรับรองและพิจารณาหลักสูตรแล้วเมื่อ วันที่

4 มีนาคม 2559

ลงนาม ..... ประธานคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

(นายสุชัย พงศ์พัฒน์พาณิชย์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ลงนาม ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสุชัย พงศ์พัฒน์พาณิชย์)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาราชการแทน

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค7 อุบลราชธานี