

	แบบเสนอหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ หน่วยงาน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดชลบุรี ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ	
ชื่อวิชา ทักษะการทำขนมไทย (ชื่อภาษาอังกฤษ/ถ้ามี) Thai desserts for the bakery business	เวลา ๒๐ ชั่วโมง หน่วยกิต ๐.๕ หน่วยกิต	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย และการทำขนมไทยต่างๆ ได้แก่ ขนมอาลัว, ขนมทองม้วน, ขนมปั้นขลิบ และขนมลูกชุบ รวมถึงการเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และการเก็บรักษา มีความรู้และมีทักษะในการทำขนมไทยเพื่อการประกอบอาชีพ

ผลการเรียนรู้

๑. รู้และเข้าใจหลักการทั่วไปของขนมไทย ได้แก่ ประเภทของขนมไทย, การเลือกซื้อ เตรียม ใช้ และเก็บรักษาวัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์
๒. อธิบายหลักการ เทคนิค และทักษะในการทำขนมไทยต่างๆ ได้แก่ ขนมอาลัว, ขนมทองม้วน, ขนมปั้นขลิบ และขนมลูกชุบ
๓. จัดทำ ตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยต่างๆตามกระบวนการ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการทั่วไปของขนมไทย	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาประเภทของขนมไทย, การเลือกซื้อ เตรียม ใช้ และเก็บรักษาวัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์	๑	๑	๕
๒	ทักษะการทำขนมอาลัว	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการทำขนมอาลัว รวมถึงการตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๑	๔	๒๐
๓	ทักษะการทำขนมทองม้วน	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการทำขนมทองม้วน รวมถึงการตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๑	๓	๒๐
๔	ทักษะการทำขนมปั้นขลิบ	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการทำขนมปั้นขลิบ รวมถึงการตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๑	๔	๒๐
๕	ทักษะการทำขนมลูกชุบ	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการทำขนมลูกชุบ รวมถึงการตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๑	๓	๒๐
การวัดผลการเรียนรู้						๑๕
รวม				๒๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีความสนใจในวิชาชีพธุรกิจเครื่องดื่มและเบเกอรี่

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยต่างๆ ได้แก่ ขนมอาลัว, ขนมทองม้วน, ขนมปั้นขลิบ และขนมลูกชุบได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

ผู้เรียนมีความสนใจในวิชาชีพธุรกิจเครื่องดื่มและเบเกอรี่ และสามารถอ่านออกเขียนได้

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

ศูนย์การเรียนรู้มารีอา

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสาร

๑. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารในภาคทฤษฎี

๑.๑ เอกสารประกอบการเรียน

๑.๒ วัสดุอุปกรณ์เครื่องเขียน เช่น ปากกา ดินสอ เป็นต้น

๒. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารในภาคปฏิบัติ

๒.๑ กระทะ, ตะหลิว และกระชอน

๒.๒ ไม้พายสำหรับทำขนม

๒.๓ เตาอบลมร้อน

๒.๔ เตาแก๊ส

๒.๕ แม่พิมพ์ขนมอาลัว

๒.๖ แม่พิมพ์ขนมทองม้วน

๒.๗ แม่พิมพ์ขนมลูกชุบ

๒.๘ ถ้วยตวง, ช้อนตวง และตาชั่งส่วนผสม

๒.๙ แปรงสำหรับทาน้ำมัน

๒.๑๐ ไม้สำหรับม้วนขนมทองม้วน

๒.๑๑ ถังมือสำหรับใส่ประกอบอาหาร

๒.๑๒ ภาชนะสำหรับผสมวัตถุดิบ และถาดสำหรับใส่ขนม

๒.๑๓ ภาชนะและบรรจุภัณฑ์

๒.๑๔ วัตถุดิบสำหรับทำขนมอาลัว ได้แก่ แป้งสาลีเอนกประสงค์, กะทิ, น้ำตาลทราย, สีผสมอาหาร และเทียนสำหรับอบควันเทียน

๒.๑๕ วัตถุดิบสำหรับทำขนมทองม้วน ได้แก่ แป้งสาลีเอนกประสงค์, แป้งมันสำปะหลัง, กะทิ, น้ำตาลมะพร้าว, เกลือ, ไข่ไก่, งาดำ และน้ำมันพืช

๒.๑๖ วัตถุดิบสำหรับทำขนมปั้นขลิบ ได้แก่ แป้งสาลีเอนกประสงค์, เนื้อสัตว์สำหรับทำไส้ขนม, น้ำตาลมะพร้าว, เกลือ, หอมหัวใหญ่, ถั่วลิสง, น้ำมันพืช และซอสปรุงรส

๒.๑๗ วัตถุดิบสำหรับทำขนมลูกชุบ ได้แก่ ถั่วชิก, น้ำตาลทราย, กะทิ, สีผสมอาหาร และสารแต่งกลิ่นผสมอาหาร

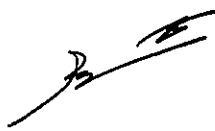
การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	รู้และเข้าใจหลักการทั่วไปของขนมไทย ได้แก่ ประเภทของขนมไทย, การเลือกซื้อ เตรียม ใช้ และเก็บรักษาวัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	อธิบายหลักการ เทคนิค และทักษะในการทำขนมไทยต่างๆ ได้แก่ ขนมอาลัว, ขนมทองม้วน, ขนมปั้นขลิบ และขนมลูกชุบ	ตรวจสอบการปฏิบัติ และสังเกต	แบบประเมินการปฏิบัติ	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	จัดทำ ตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยต่างๆตามกระบวนการ	ตรวจสอบการปฏิบัติ และสังเกต	แบบประเมินการปฏิบัติ	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางสาวระพีพร ใบโคกสูง)
นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ 

(นางสาวราตรี ทองบุญธรรม)
นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางบุษกร พลดิษฐ์)
นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าสถานแรกรับเด็กและเยาวชนจังหวัดชลบุรี

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายชาย สัมมาพฤษกิจ)
ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดชลบุรี