	แบบเสนอหลักสูตรฝึกอาชีพ **หน่วยงาน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดนครปฐม** **ประเภทวิชา วิชาคหกรรม** **สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**
ชื่อวิชางานถนอมอาหาร **(ชื่อภาษาอังกฤษ/ถ้ามี)**	**เวลา ๗๕ ชั่วโมง** **หน่วยกิต ๑ หน่วยกิต**

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ สารปรุงแต่งอาหาร เทคนิคการทำอาหารถนอม การบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

ผลการเรียนรู้

1. อธิบายความรู้เกี่ยวกับหลักการถนอมอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ สารปรุงแต่งอาหาร เทคนิคการทำอาหารถนอม การบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำผลิตภัณฑ์เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารถนอมตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายจำหน่ายตามหลักการ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการถนอมอาหาร	**ข้อ ๑,๒**	1. หลักการถนอมอาหารประเภทต่าง ๆ 2. หลักการใช้สารปรุงแต่งเพื่อการถนอมอาหาร	๓๐	-	๓๐
๒	งานการเลือกซื้อ เตรียม ใช้เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์	**ข้อ ๑,๒**	1. การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบเพื่อการถนอมอาหาร 2. การเตรียม เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์เพื่อการถนอมอาหาร	๑๕	๑๕	๓๐
๓	งานการทำอาหารถนอม	**ข้อ ๑,๒,๓**	1. การทำอาหารถนอมประเภทอบแห้ง 2. การทำอาหารถนอม	-	๑๕	๔๐

			ประเภทกวน ฉาบ เชื่อม 3. การทำอาหารถนอมประเภทหมักดอง 4. การเก็บรักษาและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารถนอม 5. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย			
การวัดผลการเรียนรู้				**๔๕**	**๓๐**	**๑๐๐**
รวม						

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ๖๐ของผู้เรียนมีวัตถุประสงค์ในการถนอมอาหาร

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถถนอมอาหารได้และมีเจตคติที่ดีต่อการนำไปประกอบอาชีพ

คุณสมบัติของผู้เรียน

1. บุคคลทั่วไปมีความสนใจด้านการถนอมอาหาร ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษามีความสามารถฟัง อ่าน เขียน ภาษาไทย
2. เป็นคนไทยมีบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

วิทยาลัยสารพัดช่างนครปฐม

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสาร

1. เตาแก๊สหุงต้ม
2. โต๊ะปฏิบัติการ
3. เครื่องบดไฟฟ้า
4. ตู้เย็นขนาดไม่ต่ำ 10 คิวบิกฟุต
5. เตาทอดอเนกประสงค์
6. กระทะกวนไส้ขนม
7. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
8. อ่างผสมสเตนเลส
9. ถาดอบขนมขนาดต่าง ๆ
10. อุปกรณ์การหั่น ปอก
11. ตู้อบลมร้อน

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายความรู้เกี่ยวกับหลักการถนอมอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ สารปรุงแต่งอาหาร เทคนิคการทำอาหารถนอม การบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป จึงจะผ่านเกณฑ์
๒	ทำผลิตภัณฑ์เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารถนอมตามกระบวนการ	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป จึงจะผ่านเกณฑ์
๓	คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายจำหน่ายตามหลักการ	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป จึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

.....

.....

.....

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ .....

(นางปาณิศรา จำปารัตน์)

(นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพ)

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ .....

(นายพิชัย พรมพล)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าสถานแรกรับเด็กและเยาวชน

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ .....

(นางพัชรินทร์ บัวแก้ว)

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน

จังหวัดนครปฐม

แผนการฝึกอาชีพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗
สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดนครปฐม

ประเภทหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ผู้รับผิดชอบ
วิชาคหกรรม	ตัดผมชาย ระดับ ๑													นายดิษฐการ กู้นาม
วิชาคหกรรม	งานถนอมอาหาร													นางปาณิศรา จำปารัตน์

หมายเหตุ ต.ค ๖๖ -มี.ค ๖๗ ภาคเรียนที่๑/๒๕๖๗

ลงชื่อ .....

(นายพิชัย พรมพล)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าสถานแรกรับเด็กและเยาวชน

มี.ค ๖๗-ก.ย.๖๗ ภาคเรียน ๒/๒๕๖๗

ลงชื่อ .....

(นางพัชรินทร์ บัวแก้ว)

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดนครปฐม

ปฏิทินการฝึกอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗
สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดนครปฐม

กิจกรรม	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ขออนุมัติหลักสูตรกับสถาบันการศึกษา/หน่วยงานรับรองหลักสูตร												
รับสมัครเด็กและเยาวชนเข้าฝึกอาชีพ												
ส่งเอกสาร/ส่งใบสมัครให้แก่สถาบันการศึกษา/หน่วยงานรับรองหลักสูตร												
ฝึกอาชีพให้แก่เด็กและเยาวชน												
วัดและประเมินผล												
ส่งผลการเรียนให้แก่สถาบันการศึกษา/หน่วยงานรับรองหลักสูตร												
รายงานผลในระบบคดีอาญาสำหรับเด็กและเยาวชนหลังคำพิพากษา (TRS)												
มอบวุฒิบัตร												

หมายเหตุ ต.ค. ๖๖ - มี.ค. ๖๗ ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๗ มี.ค. ๖๗ - ก.ย.๖๗ ภาคเรียน ๒/๒๕๖๗

ลงชื่อ .....
(นายพิชัย พรมพล)
นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าสถานแรกรับเด็กและเยาวชน

ลงชื่อ .....
(นางพัชรินทร์ บัวแก้ว)
ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดนครปฐม