

	แบบเสนอหลักสูตรฝึกอาชีพ หน่วยงาน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดนครราชสีมา ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนา	
ชื่อวิชา ขนมหัตถ์ (ชื่อภาษาอังกฤษ/ถ้ามี)	เวลา ๗๕ ชั่วโมง หน่วยกิต ๒ หน่วยกิต	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาเรียนรู้และปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมโดนัท การเลือกซื้อ เตรียม การใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ การคิด คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มและเป็นช่องทางการประกอบ อาชีพอิสระ

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายหลักการทำโดนัท การเลือกซื้อ เตรียม การใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสมและปลอดภัยกับการใช้งาน
๒. อธิบายขั้นตอนและฝึกทักษะการทำขนมโดนัท และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ตามกระบวนการ
๓. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย ตามหลักการอาชีพ
๔. บูรณาการความรู้สู่การนำไปใช้ในชีวิตจริง เพิ่มรายได้ในครัวเรือน และเป็นช่องทางการประกอบอาชีพอิสระ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการทำขนมโดนัท	ข้อ ๑,๒,๔	ศึกษาความสำคัญของการทำขนมโดนัท ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การลงทุน การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และความต้องการของตลาด	๒		๑๐
๒	การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ การทำขนมโดนัท	ข้อ ๑,๒,๔	ศึกษาการเลือกซื้อ เตรียม การใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ การทำขนมโดนัท	๒		๑๐
๓	ขั้นตอนการทำขนมโดนัท และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	ข้อ ๑,๒,๓,๔	-ศึกษาเรียนรู้และฝึกทักษะขั้นตอนการทำขนมโดนัท -ศึกษาการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า		๗๐	๗๕

๔	บูรณาการความรู้สู่การนำไปใช้ในชีวิตจริง เพิ่มรายได้ในครัวเรือน และเป็นช่องทางการประกอบอาชีพอิสระ	ข้อ ๑,๒,๓,๔	คิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย ตามหลักการอาชีพ	๑		๕
การวัดผลการเรียนรู้				๕	๗๐	
รวม						๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

เด็กและเยาวชนในสถานแรกรับเด็กและเยาวชน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดนครราชสีมา จำนวน ๒๕ คน

เชิงคุณภาพ

เด็กและเยาวชนมีความรู้ในการเลือกซื้อ เตรียม การใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์การทำขนมโดนัท มีทักษะการทำขนมโดนัท มีความรู้ด้านอาชีพอิสระ เพื่อเพิ่มรายได้ในครัวเรือน

คุณสมบัติของผู้เรียน

เด็กและเยาวชน ที่ควบคุมตัวในสถานแรกรับเด็กและเยาวชน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดนครราชสีมา

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

วัตถุดิบ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสาร

๑. เครื่องอบขนมโดนัท
๒. โต๊ะปฏิบัติงาน
๓. ถาดอลูมิเนียม
๔. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
๕. ชามผสม
๖. ตะกร้อมือ
๗. บรรจุภัณฑ์
๘. เครื่องผสมแป้ง
๙. แป้งขนม UFP
๑๐. ไข่ไก่
๑๑. เนยสด
๑๒. นมจืด
๑๓. นมข้น
๑๔. น้ำตาลทราย
๑๕. น้ำเปล่า
๑๖. ลูกเกต เม็ดมะม่วงหิมพานต์

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายหลักการทำขนมโดนัท การเลือกซื้อ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกบรรจุภัณฑ์	ประเมินโดยใช้แบบทดสอบ	แบบทดสอบ	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	ฝึกทักษะการทำขนมโดนัท ตกแต่งบรรจุภัณฑ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตามความต้องการของตลาด	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	สังเกตแบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	คิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย ตามหลักการอาชีพ	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๔	บูรณาการความรู้การนำไปใช้ในชีวิตจริง เห็นคุณค่าของงาน สามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม นำความรู้ที่ได้ไปต่อยอดการประกอบอาชีพ	สังเกต	แบบสังเกต	ผู้เรียนต้องได้ระดับดี ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

รับผิดชอบหลักสูตร

นายอนุพล ปลั่งกลาง นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายอนุพล ปลั่งกลาง)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ)

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางสายใจ แสงนา)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางจิตุพล อธิคม)

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน
จังหวัดนครราชสีมา