

	แบบเสนอหลักสูตรการฝึกอาชีพ	
	หน่วยงาน สถานพินิจฯพิษณุโลก	สาขาวิชาการทำครุภัณฑ์
ชื่อวิชา การทำครุภัณฑ์ ชื่อภาษาอังกฤษ	เวลา๔๐....ชั่วโมง หน่วยกิต ...๑... หน่วยกิต	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำครุภัณฑ์ การเลือกซื้อ การเตรียมการใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมืออุปกรณ์ และเทคนิคในการครุภัณฑ์ การตกแต่งหน้าผิว หน้าหวน การเก็บรักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน ราคาจำหน่าย และมีการคิดค้นพัฒนารูปลักษณ์ รูปแบบใหม่ๆเพื่อเพิ่มมูลค่าในการขาย มีความเข้าใจและมีทักษะในการทำงาน เห็นคุณค่าความสำคัญของงานและเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

ผลการเรียนรู้

- ๑.อธิบายหลักการ การทำครุภัณฑ์ การเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคต่างๆ การทำครุภัณฑ์ การตกแต่ง การเก็บรักษา และความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรูปลักษณ์ให้ชวนน่ารับประทาน ตลอดจนถึงการคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
- ๒.การจัดทำ ตกแต่ง ออกแบบความคิดสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ครุภัณฑ์ตามกระบวนการการผลิต
- ๓.คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ
- ๔.เห็นคุณค่าความสำคัญของงานและมีเจตคติที่ดีต่องาน

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการการทำครุภัณฑ์	ข้อ ๑ ,๒ ,๔	ศึกษาชนิดของครุภัณฑ์ การลงมือปฏิบัติ ตกแต่ง เก็บรักษา และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๒		๑๕
๒	การเลือกเตรียม ใช้วัสดุ อุปกรณ์	ข้อ ๑ ,๒ ,๔	ศึกษาและปฏิบัติการใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำครุภัณฑ์	๒	๒	๑๕
๓	การทำครุภัณฑ์	ข้อ ๑ ,๒ ,๓ ,๔	ปฏิบัติการทำครุภัณฑ์ การตกแต่ง เก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์		๓๐	๔๐
๔	พัฒนาครุภัณฑ์เชิงธุรกิจและเพิ่มทักษะความชำนาญ	ข้อ ๑ ,๒ ,๓ ,๔	ศึกษาและปฏิบัติการคิด คำนวณ ต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย	๒	๒	๑๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๔๐		๑๐๐

เป้าหมาย

- เชิงปริมาณ ร้อยละ๖๐ ของผู้เรียนมีความต้องการทำธุรกิจครุภัณฑ์
- เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถทำครุภัณฑ์ได้และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

คุณสมบัติของผู้เรียน

สามารถอ่านออกเขียนได้

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองพิษณุโลก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดพิษณุโลก

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

- | | | |
|---------------------------------------|--------------------------|-------------|
| ๑.เตาเครป พร้อมอุปกรณ์หัวแก๊ส สายแก๊ส | ๒.เครื่องตีไข่ | ๓.กะละมัง |
| ๔.ถ้วยตวง | ๕.ไม้ปาด | ๖.กระบวย |
| ๗.ซองเครป | ๘.แป้ง | ๙.ไข่ |
| ๑๐.นมสด | ๑๑.น้ำมันพืช | ๑๒.เนย |
| ๑๓.เกลือ | ๑๔.น้ำตาล | ๑๕.น้ำเปล่า |
| ๑๖.ซอสพริก/ซอสมะเขือเทศ/มายองเนส | ๑๗.ปอ๊อต / หมูหยอง / ฯลฯ | |

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายหลักการทำเครปญี่ปุ่น การเลือกซื้อเตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิค การเก็บรักษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครปญี่ปุ่น การคิดคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	จัดทำ เก็บรักษา ตกแต่งและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครปญี่ปุ่นตามกระบวนการ	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย ตามหลักการอาชีพ	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๔	เห็นคุณค่าความสำคัญของงานและมีเจตคติที่ดีต่องาน	สังเกต	แบบสังเกต	ผู้เรียนต้องได้ระดับดีขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ

(นางรุจิรา ช่วยทวี)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ

(นายอุดมการณ์ ไชยเดช)

หัวหน้าสถานแรกรับเด็กและเยาวชน

ลงชื่อ

(นายชูเกียรติ บุญทัน)

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดพิษณุโลก