



แบบเสนอหลักสูตรการศึกษา
ศูนย์การฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน เขต ๑๑
รายละเอียดของหลักสูตรขนมไทยอาหารว่าง

๑. หลักการและเหตุผล

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารว่าง การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารว่างชนิดต่างๆ การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. วัตถุประสงค์

๑. ปฏิบัติการทำอาหารว่างประเภทของแห้งและประเภทน้ำได้
๒. ปฏิบัติการทำอาหารจานเดียวประเภทข้าวราดหน้าต่างๆได้
๓. ปฏิบัติการทำอาหารจานเดียวประเภทข้าวผัดประเภทต่างๆได้

๓. คุณลักษณะของเด็กและเยาวชนที่ได้รับการพัฒนา

๑. นักเรียน
๒. กลุ่มผู้ด้อยโอกาสทางการศึกษา
๓. ประชาชนทั่วไป

๔. เป้าหมาย/สมรรถนะที่สำคัญ

๑. ปฏิบัติการทำอาหารว่างประเภทของแห้งและประเภทน้ำได้
๒. ปฏิบัติการทำอาหารจานเดียวประเภทข้าวราดหน้าต่างๆได้
๓. ปฏิบัติการทำอาหารจานเดียวประเภทข้าวผัดประเภทต่างๆได้

๕. กลุ่มเป้าหมาย

๑. นักเรียน
๒. กลุ่มผู้ด้อยโอกาสทางการศึกษา
๓. ประชาชนทั่วไป

๖.เค้าโครงหลักสูตร (Course Outline)

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึก	เวลา (ชั่วโมง)
๑.	๑. การทำอาหารว่างประเภทแห้ง ๑.๑ ทฤษฎี การเลือกใช้ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ อุปกรณ์ การชั่งตวง ๑.๒ ปฏิบัติการทำขนมจีบ ๑.๓ ปฏิบัติการทำสาหร่ายไส้หมู ๑.๔ ปฏิบัติการทำขนมปังหน้าหมู ๑.๕ ปฏิบัติการทำข้าวตังหน้าตั้ง ๑.๖ ปฏิบัติการทำซาลาเปา ๑.๗ ปฏิบัติการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ๑.๘ ปฏิบัติการทำป่นสับทอด	๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓
๒.	๒. การทำอาหารว่างประเภทน้ำ ๒.๑ ปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ ๒.๒ ปฏิบัติการทำบะหมี่หมูแดง ๒.๓ ปฏิบัติการทำซูปข้าวโพด ๒.๔ ปฏิบัติการทำเกี๊ยมอี ๒.๕ ปฏิบัติการทำกระเพาะปลา ๒.๖ ปฏิบัติการทำก๋วยจั๊บน้ำร้อนเครื่อง	๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓
๓.	๓. การทำอาหารว่างประเภทค็อกเทล ๓.๑ ปฏิบัติการทำแซนด์วิชคาโบนาร่า ๓.๒ ปฏิบัติการทำแซนด์วิชทูน่า ๓.๓ ปฏิบัติการทำข้าวเกรียบกุ้ง ๓.๔ ปฏิบัติการทำกระทงทอง ๓.๕ ปฏิบัติการทำม้อฮ่อและม้งกรดาบแก้ว ๓.๖ ปฏิบัติการทำซอว์ม่งและขนมจีบไทย ๓.๗ ปฏิบัติการทำป่นสับทอด ๓.๘ ปฏิบัติการทำหุ้มและลำเตี๋ย ๓.๙ ปฏิบัติการทำหมูโสร่ง ๓.๑๐ ปฏิบัติการทำทอดมันข้าวโพด ๓.๑๑ ปฏิบัติการทำทอดมันปลาทราย	๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓
๔.	การทำอาหารจานเดียวประเภทข้าวราดหน้าต่าง ๆ ๔.๑ ปฏิบัติการทำข้าวมันไก่ ๔.๒ ปฏิบัติการทำข้าวหน้าเป็ด	๓ ๓

	๔.๓ ปฏิบัติการทำข้าวขาหมู ๔.๔ ปฏิบัติการข้าวหมูแดง ๔.๕ ปฏิบัติการทำข้าวหมูกรอบ ๔.๖ ปฏิบัติการทำข้าวพระรามลงสรง ๔.๗ ปฏิบัติการทำข้าวลาบไก่ทอด ๔.๘ ปฏิบัติการทำข้าวคลุกกะปิ	๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓
๕.	การทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น หมวดก๋วยเตี๋ยว ๕.๑ ก๋วยจั๊บ ๕.๒ ปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ ๕.๓ ปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น ๕.๔ ปฏิบัติการทำสุกี้หมกหมัก ๕.๕ ปฏิบัติการทำก๋วยจั๊บน้ำข้น ๕.๖ ปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ ๕.๗ ปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวลดหวาน	๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓
๖.	การทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น หมวดก๋วยเตี๋ยวผัด ๖.๑ ทฤษฎี การเลือกใช้ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ อุปกรณ์ การชั่งตวง ๖.๒ ปฏิบัติการทำผัดไท ๖.๓ ปฏิบัติการทำผัดซีอิ๊ว ๖.๔ ปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ๖.๕ ปฏิบัติการทำผัดหมี่โคราช ๖.๖ ปฏิบัติการทำผัดหมี่อุบล ๖.๗ ปฏิบัติการทำเส้นจันท์ผัดปู ๖.๘ ปฏิบัติการทำผัดหมี่ซั่ว ๖.๙ ปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวผัดปิ้ง ๖.๑๐ ปฏิบัติการทำสปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา ๖.๑๑ ปฏิบัติการทำผัดหมี่สีชมพู	๑ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓ ๓
รวม		๑๕๐
รูปแบบเทคนิคการจัดการศึกษา ๑. กำหนดขนาดของกลุ่ม กลุ่มละ ๕ คน ๒. ชี้แจงกฎกติกาในการทำงานให้นักเรียนรับทราบ ๓. ทำการสอนโดยวิธีการสาธิต ๔. วางแผนการวัดผล		

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

ลำดับที่	รายการ
๑.	ตู้แช่ขนาด ๑๒ คิว
๒.	เตาหุงต้มแก๊ส ชนิด ๔ หัวเตา
๓.	อ่างผสมสแตนเลส
๔.	โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
๕.	อ่างล้างสแตนเลส
๖.	ชั้นวางของสแตนเลส
๗.	ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
๘.	ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหารว่าง
๙.	อุปกรณ์ในการทำอาหาร
๑๐.	อุปกรณ์ในการจัดตกแต่ง
๑๑.	อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
๑๒.	อุปกรณ์ในการ ชั่ง ตวง
๑๓.	ลังถึง
๑๔.	เตาทอดเอนกประสงค์
๑๕.	กระทะทองเหลือง
๑๖.	ตะหลิว
เอกสารอ้างอิง/เอกสารประกอบการศึกษา/แหล่งเรียนรู้	
ลำดับที่	รายการ
๑.	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารว่าง
๒.	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการอาหารว่าง - สถานประกอบการด้านอาหารว่าง

๗.วิธีการวัดและประเมินผล

ที่	รายการสมรรถนะที่ประเมิน	วิธีการ และเครื่องมือประเมิน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การผ่าน
๑.	ปฏิบัติการทำอาหารว่างประเภทของแห้งและประเภทน้ำได้	ใบสั่งงาน , แบบสังเกต	๓๕	๖๐% ขึ้นไป
๒.	ปฏิบัติการทำอาหารจานเดียวประเภทข้าวราดหน้าต่างๆได้	ใบสั่งงาน , แบบสังเกต	๓๕	๖๐% ขึ้นไป
๓.	ปฏิบัติการทำอาหารจานเดียวประเภทข้าวผัดประเภทต่างๆได้	ใบสั่งงาน , แบบสังเกต	๓๐	๖๐% ขึ้นไป
รวม			๑๐๐	๖๐% ขึ้นไป

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....^{รักษา}...../^{อัยการ}.....

(นางสาวรัตนา หุ่นเสือ / นางสาวอัยภา ใจทน)

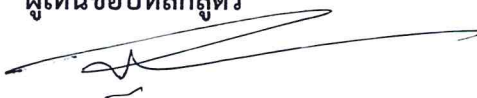
ผู้ปฏิบัติหน้าที่ฝึกอบรม / นักวิชาการอบรมฯ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นายจิระประวัติ ชุมสาย ณ อยุธยา)

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นายธนาวุฒิ โพธิ์แก้ว)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๑๑