

	แบบเสนอหลักสูตรการฝึกอาชีพ หน่วยงาน ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๑ จังหวัดระยอง ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ	
ชื่อวิชา การทำขนมไทย ชื่อภาษาอังกฤษ Making Thai desserts	เวลา ๔๐ ชั่วโมง หน่วยกิต ๑ หน่วยกิต	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาความรู้ ทักษะเกี่ยวกับขนมไทย ประเภทของขนมไทย การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกวัตถุดิบ และการเตรียม การฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย การเลือกทำเลการค้าขาย และรูปแบบการขายเพื่อนำไปสู่การประกอบอาชีพ โดยให้มีการพัฒนาอาชีพให้มีผลิตภัณฑ์หรืองานบริการ สร้างรายได้พอเพียงต่อการดำรงชีวิตและเหลือเงินออมตาม ศักยภาพ

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย ประเภทของขนมไทย การเลือกวัสดุอุปกรณ์ การเลือกวัตถุดิบ
๒. การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์
๓. การฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทต่างๆ
๓. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่ายสินค้า การเลือกทำเลการค้าขาย รูปแบบการขาย
๔. เห็นคุณค่าความสำคัญของงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	อธิบายทฤษฎีหลักการทั่วไปเกี่ยวกับการทำขนมไทย	ข้อ ๑	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย ประเภทขนมไทย	๒	-	๑๕
๒	การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ความสะอาด และความปลอดภัยในการฝึกปฏิบัติ	ข้อ ๑, ๒	รู้จักวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย การเลือกวัตถุดิบ มาตรฐานความสะอาดและความปลอดภัยในการฝึกปฏิบัติ	๒	๓	๑๕
๓	ฝึกปฏิบัติขนมไทยเมนูต่างๆ	ข้อ ๑, ๒, ๓, ๔	ฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน สูตรอาหารขนม รสชาติ มาตรฐานของขนมไทย	-	๓๐	๔๐
๔	การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคา ช่องทางและรูปแบบการจัดจำหน่าย	ข้อ ๑, ๒, ๓, ๔	การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาและการพัฒนาผลิตภัณฑ์	๓	-	๑๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๔๐		

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนผ่านการประเมินสามารถทำขนมไทยเมนูต่างๆ ได้
เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยเมนูต่างๆ ในชีวิตประจำวันและสร้างอาชีพได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

สามารถอ่านออกเขียนได้

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดระยอง

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

- | | | | | |
|-----------------|----------------|-----------------|----------------|------------------|
| ๑. เตาแก๊ส | ๒. รางถึง | ๓. กะทะทอง | ๔. กะละมัง | ๕. ทัพพี |
| ๖. ไม้พาย | ๗. ถาด | ๘. พิมพ์ขนม | ๙. กระชอน | ๑๐. ตะแกรงพักขนม |
| ๑๑. ภาชนะใส่ขนม | | ๑๒. ข้าวเหนียว | ๑๓. มะพร้าวแก่ | ๑๔. มะพร้าวอ่อน |
| ๑๕. ถั่วลิสง | ๑๖. แป้ง | ๑๗. กุ้งฝอยแห้ง | ๑๘. ขมิ้น | ๑๙. เกลือ |
| ๒๐. น้ำตาลปีบ | ๒๑. น้ำตาลทราย | ๒๒. ใบเตย | ๒๓. ใบมะกรูด | ๒๔. น้ำมันพืช |
| ๒๕. กล้วย | ๒๖. ใบตอง | | | |

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายหลักการทำขนมไทย วัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบ ในการทำขนมไทย	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด การสังเกต	แบบฝึกหัด แบบสังเกต	ผู้เรียนต้องได้คะแนน ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป จึงจะผ่านเกณฑ์
๒	การเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์ ขั้นตอน วิธีการในการทำขนมไทย การ จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ในการทำงาน	ตรวจสอบ กระบวนการ ปฏิบัติงาน	แบบประเมินการ ปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนน ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป จึงจะผ่านเกณฑ์
๓	ฝึกปฏิบัติขนมไทยเมนูต่างๆ	ตรวจสอบ ผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนน ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป จึงจะผ่านเกณฑ์
๔	ความใส่ใจ ความสะอาด ความปลอดภัยในการทำงาน	สังเกต	แบบสังเกต	ผู้เรียนต้องได้ระดับดี ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๔	การเห็นคุณค่าความสำคัญของงาน และมีเจตคติที่ดีต่องาน	สังเกต	แบบสังเกต	ผู้เรียนต้องได้ระดับดี ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ



(นางฉวีวรรณ ยิกุสังข์)

พนักงานพินิจ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ

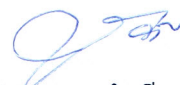


(นางธัญญารัตน์ คำสกล)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ



(นายประพาส จำเขียน)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๑