



แบบเสนอหลักสูตรการฝึกอาชีพ
หน่วยงาน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดพิษณุโลก
ประเภทวิชา คหกรรม **สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

ชื่อวิชา ขนมชั้นไส้ไส้

เวลา ๒๐ ชั่วโมง

ชื่อภาษาอังกฤษ Layered dessert With filling

หน่วยกิต ๐.๕ หน่วยกิต

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมชั้นไส้ไส้ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมชั้นไส้ไส้ การตกแต่ง การเก็บรักษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย มีความเข้าใจและมีทักษะในการทำงาน มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย เห็นคุณค่า ความสำคัญของงาน และมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายหลักการทำขนมชั้นไส้ไส้ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิค การทำ การตกแต่ง การเก็บรักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมชั้นไส้ไส้ การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย
๒. จัดทำ เก็บรักษา ตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมชั้นไส้ไส้ตามกระบวนการ
๓. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักสูตร
๔. เห็นคุณค่าความสำคัญของงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการทำขนมชั้นไส้ไส้	ข้อ ๑, ๒, ๔,	ศึกษาและปฏิบัติการทำ ตกแต่ง เก็บรักษาและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ขนมชั้นไส้ไส้	๒	-	๑๕
๒	การเลือก เตรียม ใช้ วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์	ข้อ ๑, ๒, ๔,	ศึกษาและปฏิบัติเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำขนมชั้นไส้ไส้	๒	๒	๑๕
๓	การทำขนมชั้นไส้ไส้	ข้อ ๑, ๒, ๓, ๔	ปฏิบัติการทำขนมชั้นไส้ไส้ การตกแต่ง การเก็บรักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมชั้นไส้ไส้	-	๑๐	๔๐
๔	ขนมชั้นไส้ไส้เชิงธุรกิจ	ข้อ ๑, ๒, ๓, ๔	ศึกษา และ ปฏิบัติ การ คิดคำนวณ ต้นทุน และ กำหนดราคาจำหน่าย	๒	๒	๑๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๒๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีวัตถุประสงค์ในการทำธุรกิจนมชั้นไส้ไส้

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถทำนมชั้นไส้ไส้ได้และมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

คุณสมบัติของผู้เรียน

สามารถอ่านออกเขียนได้

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดพิษณุโลก

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

๑. เตาแก๊ส
๒. ลังถึง
๓. เครื่องปั่น
๔. อ่างผสม
๕. ตาชั่ง
๖. ถ้วยตวง
๗. ช้อนตวง
๘. เขี่ยอกตวง
๙. ผ้าขาวบาง
๑๐. พิมพ์ซิลิโคน
๑๑. พายสำหรับกวนขนม
๑๒. กระทะทองเหลือง
๑๓. โต้ะ

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัด และประเมิน
๑	อธิบายหลักการทำนมชั้นไส้ไส้ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำ นมชั้นไส้ไส้ การตกแต่ง การเก็บ รักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ นมชั้นไส้ไส้ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย	ประเมินโดยให้ผู้เรียน อธิบายหลักการและ ตอบคำถาม	แบบประเมิน ตอบคำถาม	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	จัดทำ เก็บรักษา ตกแต่ง และ พัฒนา ผลิตภัณฑ์นมชั้นไส้ไส้ ตามกระบวนการ	ตรวจสอบ กระบวนการ ปฏิบัติงาน	แบบประเมิน การปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคา จำหน่ายตามหลักการทำอาชีพ	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมิน ผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

นางด.

(นางสาวจรรยา แก้วแกม)
(เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพ)

ผู้เสนอหลักสูตร



(นายอุดมการณ์ ไชยเดช)
(นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ)
หัวหน้าสถานแรกรับเด็กและเยาวชน

ผู้เห็นชอบหลักสูตร



(นายชูเกียรติ บุญทัน)
(ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและ
เยาวชนจังหวัดพิษณุโลก)