

	แบบเสนอหลักสูตรฝึกอาชีพ หน่วยงาน ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ	
	ชื่อวิชา อาหารว่าง (ชื่อภาษาอังกฤษ/ถ้ามี) Snacks	เวลา ..๘๐. ชั่วโมง หน่วยกิต .๒.. หน่วยกิต

คำอธิบายหลักสูตร

ความหมายของอาหารว่าง ประเภทและชนิดของอาหารว่าง วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารว่าง ประโยชน์ของการประกอบอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทยและนานาชาติ ฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติ ปฏิบัติการประกอบอาหารที่บริการสะดวก รวดเร็ว การใช้เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับการเสิร์ฟ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่ายให้เหมาะสมกับเวลาโอกาส สถานที่ และเศรษฐกิจของผู้บริโภค

ผลการเรียนรู้

๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายความหมายของอาหารว่าง ประเภทและชนิดของอาหารว่าง วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารว่าง ประโยชน์ของการประกอบอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทยและนานาชาติ
๒. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ การประกอบอาหารว่างไทยและนานาชาติ การจัดตกแต่งและบริการ
๓. ผู้เรียนสามารถคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย
๔. ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ของสังคม ความซื่อสัตย์ และมีวินัย ยึดถือปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพของตนอย่างเคร่งครัด มีจิตสาธารณะ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	ประวัติความเป็นมาและความหมายของอาหารว่าง ความหมายและความสำคัญของอาหารว่าง	ข้อ ๑	ศึกษาประวัติความเป็นมาความหมาย ความสำคัญของอาหารว่าง เกร็ดความรู้ เกี่ยวกับอาหารว่าง	๑	-	๕
๒	หลักการและการประกอบ อาหารว่าง	ข้อ ๑	หลักการและเทคนิคในการประกอบ อาหารว่าง - เทคนิคการทำอาหารว่างไทย - วิธีการทำอาหารว่างไทย - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบ อาหารว่างประเภทต่างๆ	๕	-	๕
๓	การเลือกซื้อ และการเก็บ รักษาวัตถุดิบ ที่ใช้ในการ ทำอาหารว่าง	ข้อ ๑,๒,๓	วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ แป้งธัญชาติ น้ำตาลและสารให้ความหวาน ไขมัน และน้ำมัน นมและผลิตภัณฑ์จากนม ไข่ ผักและผลไม้ ของแห้ง เครื่องปรุง รสและเครื่องเทศ กลิ่นและสี	๕	-	๕
๔	การเลือกซื้อ และการเก็บ รักษาอุปกรณ์ ที่ใช้ในการ ทำอาหารว่าง	ข้อ ๑,๒,๓	ความรู้ความเข้าใจและรู้จักเลือกอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม การล้างทำความสะอาด จนการเก็บรักษาให้ถูกต้อง ซึ่งจะทำให้เครื่องใช้นั้นมีประสิทธิภาพ และมีอายุการใช้งานได้นาน	๒	๑	๕
๕	การประกอบอาหารว่าง ประเภทหนึ่ง	ข้อ ๑,๒,๓,๔	หลักการและเทคนิคในการประกอบ อาหารว่าง การปรุงอาหารด้วยวิธีการนี้ สามารถฝึกปฏิบัติการทำอาหารว่าง ประเภทต่างๆ พร้อมทั้งการคิดต้นทุน และกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบ ห่อและการจัดจำหน่าย -ขนมจีบจีน -ขนมจีบไทย -ขนมซ่ม่วง -สาหร่ายห่อหมู -ซาลาเปา	๕	๑๙	๒๐

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๖	การประกอบอาหารว่างประเภททอด	ข้อ ๑,๒,๓,๔	หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การปรุงอาหารด้วยการทอด การทำอาหารให้สุกด้วยน้ำมัน สามารถฝึกปฏิบัติการทำอาหารว่างประเภทต่าง ๆ พร้อมทั้งการคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย -ปอเปี๊ยะทอด -ครองแครงกรอบ -กะหรี่ปั๊พ -ทอดมันกุ้ง - กระทงทอง	๕	๑๙	๒๐
๖	การประกอบอาหารว่างประเภท ย่าง	ข้อ ๑,๒,๓,๔	หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การปรุงอาหารด้วยวิธีการย่าง (GRILLING) สามารถฝึกปฏิบัติการทำอาหารว่างประเภทต่างๆ พร้อมทั้งการคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย -หมูสะเต๊ะ - ไก่ย่าง -หมูปิ้ง	๓	๑๕	๒๐
การวัดผลการเรียนรู้				๒๖	๕๔	๒๐
รวม				๒๖	๕๔	๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ถือว่าผ่านการประเมิน

เชิงคุณภาพ

- ผู้เรียนสามารถอธิบายและปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้ ปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานการแก้ไขในสภาพจริงได้
- ผู้เรียนมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความสามารถในการแก้ไขปัญหา นำความรู้ไปประยุกต์กับสถานการณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ของสังคมได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. รักการทำอาหาร
๒. รักความสะอาด
๓. มีความรับผิดชอบ
๔. มีความอดทน

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

วิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสาร

๑. ซ้อนตวง/ถ้วยตวง
๒. ล้างถึง
๓. อ่างผสม
๔. มีด
๕. แหนบจับขนม
๖. ทัพพี/ช้อน
๗. กระทะ
๘. ตะหลิว
๙. ตะแกรงพักของทอด
๑๐. เขียง

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้พื้นฐานการทำอาหารว่างได้ถูกต้องรวมทั้งการคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อ	ทดสอบความรู้การทำอาหารว่าง	แบบทดสอบความรู้และการนำเสนองาน	ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ถือว่าผ่านการประเมิน
๒.	ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานการทำอาหารว่างได้ถูกต้องโดยอิสระ คิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานการแก้ไขในสภาพจริงได้	ทดสอบการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ถือว่าผ่านการประเมิน
๒	ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม จิตอาสา เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ของสังคมได้	ตรวจสอบกระบวนการฝึกปฏิบัติ	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ถือว่าผ่านการประเมิน

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

นางสาวสุทิดา สิริธิเชนทร์ นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

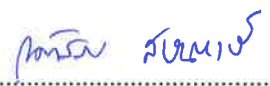
ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางสาวสุทิดา สิริธิเชนทร์)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้เสนอและผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ..... 

(นางณภัสสร สงวนหงษ์)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี