



แบบเสนอหลักสูตรการศึกษา ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๑๑

รายละเอียดของหลักสูตร วิชาขนมไทย

๑. หลักการและเหตุผล

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมไทย การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทย ชนิดต่างๆ การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. วัตถุประสงค์

๑. ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทหนึ่งได้
๒. ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทกวนได้
๓. ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภททอดได้

๓. คุณลักษณะของเด็กและเยาวชนที่ได้รับการพัฒนา

๑. นักเรียน
๒. กลุ่มผู้ด้อยโอกาสทางการศึกษา
๓. ประชาชนทั่วไป

๔. เป้าหมาย/สมรรถนะที่สำคัญ

๑. ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทหนึ่งได้
๒. ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทกวนได้
๓. ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภททอดได้

๕. กลุ่มเป้าหมาย

๑. นักเรียน
๒. กลุ่มผู้ด้อยโอกาสทางการศึกษา
๓. ประชาชนทั่วไป

๖. คำาโครงหลักสูตร (Course Outline)

ที่	หัวข้อ	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. การทำาขนมไทยประเภทหนึ่ง				
	๑.๑ ทฤษฎี การเลือกใช้ วัสดุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ อุปกรณ์ การชั่งตวง			๒	๕
	๑.๒ ปฏิบัติการทำาขนมกล้วย			๒	๕
	๑.๓ ปฏิบัติการทำาขนมด้วยตะไล			๒	๕
	๑.๔ ปฏิบัติการทำาขนมชั้น			๒	๖
	๑.๕ ปฏิบัติการทำาขนมด้วยฟู			๒	๗
๒	๒. การทำาขนมไทยประเภทหวาน				
	๒.๑ ปฏิบัติการทำาขนมตะโก้			๒	๕
	๒.๒ ปฏิบัติการทำาขนมเปียกปูน			๒	๕
	๒.๓ ปฏิบัติการทำาขนมกะละแม			๒	๕
	๒.๔ ปฏิบัติการทำาขนมถั่วกวน			๒	๗
	๒.๕ ปฏิบัติการทำาขนมลิ่มกลืน			๒	๗
รวม				๒๐	๕๗

๗. วิธีการวัดและประเมินผล

ที่	รายการสมรรถนะที่ประเมิน	วิธีการและเครื่องมือประเมิน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การผ่าน
๑.	ทำาขนมไทยประเภทหนึ่งได้	ใบสั่งงาน , แบบสังเกต	๓๐	๖๐% ขึ้นไป
๒.	ทำาขนมไทยประเภทหวานได้	ใบสั่งงาน , แบบสังเกต	๓๐	๖๐% ขึ้นไป
๓.	ทำาขนมไทยประเภททอดได้	ใบสั่งงาน , แบบสังเกต	๓๐	๖๐% ขึ้นไป
๔.	ทำาขนมไทยประเภทอื่นๆได้	ใบสั่งงาน , แบบสังเกต	๑๐	๖๐% ขึ้นไป
รวม			๑๐๐	๖๐% ขึ้นไป

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ..... ชุตาน / ๑๕๖๖๖

(นักวิชาการอบรมฯ/ผู้ปฏิบัติหน้าที่ฝึกอบรม)

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ..... [Signature]

(ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์ฝึกฯ.....)

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ..... [Signature]

(ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกฯ.....)