



แบบเสนอหลักสูตรการศึกษา

ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี

รายละเอียดของหลักสูตร วิชาชีพคหกรรม (อาหารและโภชนาการ)

๑. หลักการและเหตุผล

เด็กและเยาวชน ถือเป็นทรัพยากรบุคคลที่มีความสำคัญที่ควรได้รับการพัฒนาเพื่อการเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่ดีมีคุณภาพของสังคม การให้การศึกษาถือว่าเป็นแนวทางในการพัฒนาเด็กและเยาวชนที่ดีที่สุดทางหนึ่ง เพราะความรู้และปัญญา ทำให้เขาเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่ดีของสังคม เด็กและเยาวชนที่เข้าสู่กระบวนการยุติธรรมและอยู่ในความดูแลของกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน ซึ่งจัดว่าเป็นเด็กและเยาวชนที่ด้อยโอกาสที่จำเป็นต้องได้รับความช่วยเหลือดูแลให้มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ให้ได้รับโอกาสทางการศึกษาหรือได้รับการพัฒนาทั้งทางร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ สังคมและจิตใจ ให้มีการพัฒนาที่ถูกต้องเหมาะสมกับวัยและสามารถบรรลุถึงศักยภาพที่สูงสุด การพัฒนาทางการศึกษาและฝึกอาชีพเป็นช่องทางหนึ่งที่สามารถช่วยให้เด็กและเยาวชนไม่กลับมากระทำผิดซ้ำได้ โดยเน้นให้การศึกษาเป็นรากฐานของการพัฒนาคน พัฒนางานและสร้างอาชีพเพื่อความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจ โดยให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ ซึ่งจะเป็นตัวกำหนดความเป็นเลิศทางด้านกลุ่มอาชีพ ส่งเสริมการเรียนรู้และการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ เพื่อให้เด็กและเยาวชน มีความรู้ทักษะและมีความมั่นใจในการประกอบอาชีพ การจัดการกระบวนการเรียนการสอน มีการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะในด้านอาชีพ มีความเข้าใจและมองเห็นช่องทางการประกอบอาชีพนั้นอย่างครบวงจร

ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี เป็นหน่วยงานในสังกัดกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน มีภารกิจหลักในการบำบัดฟื้นฟูและพัฒนาเด็กและเยาวชนที่กระทำผิด เข้าฝึกอบรมตามคำพิพากษาหรือคำสั่งของศาลเยาวชนฯ เด็กและเยาวชนที่เข้ารับการฝึกอบรมในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน จะได้รับการแก้ไขบำบัดฟื้นฟูตามหลักสูตรรวมทั้ง การจัดการศึกษาวิชาสามัญ การศึกษาวิชาชีพตามความถนัด ความสนใจ ความพร้อมและศักยภาพ ของเด็กและเยาวชนและเพื่อเน้นให้เด็กและเยาวชนมีความรู้ ทักษะและประสบการณ์ตามมาตรฐานวิชาชีพ สามารถนำวิชาชีพไปปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกทักษะการปฏิบัติงาน สร้างกระบวนการคิดและการประยุกต์ใช้ความรู้ในการแก้ไขปัญหาได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้เด็กและเยาวชนในกระบวนการยุติธรรม ได้มีความรู้ความเข้าใจและได้รับโอกาสในการฝึกฝนทักษะอาชีพจนเกิดความชำนาญ ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี จึงมีการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรการศึกษาให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง เพื่อใช้เป็นเข็มทิศหรือแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เหมาะสมสำหรับเด็กและเยาวชนหญิงโดยเฉพาะ **หลักสูตรวิชาชีพคหกรรม (อาหารและโภชนาการ)** เป็นหลักสูตรที่สำคัญมีความจำเป็น ควรส่งเสริมให้เด็กและเยาวชนทุกคนได้เรียนรู้ เพราะอาหารคือสิ่งที่สิ่งมีชีวิตใช้บริโภคเพื่อให้สามารถดำรงชีวิต เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ การเปิดโอกาสให้เด็กและเยาวชนได้มีความรู้ความเข้าใจและได้รับโอกาสในการฝึกฝนทักษะทางอาชีพอาหารจนเกิดความชำนาญ โดยมุ่งเน้นให้เด็กและเยาวชนได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ มีความรู้ ทักษะและประสบการณ์ตามมาตรฐานวิชาชีพ พร้อมทั้งมีการปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม กระบวนการคิดและคุณลักษณะอันพึงประสงค์การประยุกต์ใช้ความรู้ในการแก้ไขปัญหาสามารถนำไปสู่การประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้เด็กและเยาวชนมีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในวิชาอาหารและโภชนาการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และเทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการ ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
๒. เพื่อให้เด็กและเยาวชนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษาและการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหาและทักษะเชิงสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
๓. เพื่อให้เด็กและเยาวชนมีทักษะความรู้ ความเข้าใจ มีความชำนาญในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ สามารถปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้นได้
๔. เพื่อให้เด็กและเยาวชนได้ตระหนักเข้าใจคุณค่าของเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย ต่างชาติ และผสมผสานความเป็นไทยกับวัฒนธรรมอาหารนานาชาติได้อย่างลงตัว เพื่อสร้างเอกลักษณ์ความโดดเด่นของอาหาร
๕. เพื่อให้เด็กและเยาวชนมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย เป็นผู้มีความรับผิดชอบต่อสังคม

๓. คุณลักษณะของเด็กและเยาวชนที่ได้รับการพัฒนา

๑. ด้านทักษะทางปัญญา เช่น เด็กและเยาวชนมีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ สามารถปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้นได้ สนใจใฝ่รู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความสามารถในการคิดวิเคราะห์ เป็นต้น
๒. ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ เช่น ความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต กตัญญูทวนเวียนที่ ออกกำลังกายสม่ำเสมอและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม เป็นต้น
๓. ด้านพฤติกรรมลักษณะนิสัย เช่น ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ เชื่อมั่นในตนเอง ขยัน ประหยัด อุตุน พึ่งตนเอง ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

๔. เป้าหมาย/สมรรถนะที่สำคัญ

๑. เชิงปริมาณ

- ๑.๑ ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี มีหลักสูตรที่สมบูรณ์และเหมาะสมกับสภาพของหน่วยงาน
- ๑.๒ ครูผู้สอนมีความรู้ความเข้าใจ สามารถนำหลักสูตรไปใช้ในการจัดการศึกษาเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๒. เชิงคุณภาพ

- ๒.๑ ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี มีหลักสูตรที่สมบูรณ์และเหมาะสมกับสภาพแวดล้อม ของศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี และผู้เรียน

๒.๒ เด็กและเยาวชน ได้รับการพัฒนาความรู้ความสามารถและทักษะวิชาชีพ สามารถสื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและเพื่อพัฒนางานอาชีพ แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์มีบุคลิกภาพและคุณลักษณะเหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพและการอยู่ร่วมกับผู้อื่น มีผลสัมฤทธิ์ในการเรียนที่ดี ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนางานอาชีพ

๖. คำโครงหลักสูตร (Course Outline)

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	วิชาขนม อบ ยอดนิยม จำนวน ๗๕ ชั่วโมง	๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการขนมอบยอดนิยมการ เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำ ขนมอบยอดนิยมการตกแต่งการ เก็บรักษา การเลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและ กำหนดราคาจำหน่าย ๒. ทำ เก็บรักษาและเลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ขนมอบยอดนิยมตาม กระบวนการ ๓. คิดคำนวณต้นทุน และ กำหนดราคาจำหน่ายตาม หลักการ	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ ทำขนมอบการเลือก เตรียม ใช้ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิค การทำขนมอบยอดนิยมการ ตกแต่ง การเก็บรักษา การ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การคิด คำนวณต้นทุน และกำหนดราคา จำหน่าย <u>หลักการทำขนมอบยอดนิยม</u> ๑. ความหมายของขนมอบยอด นิยม ๒. ประเภทของขนมอบ ๓. หลักการและเทคนิคการทำ ขนมอบยอดนิยม <u>งานทำขนมอบยอดนิยม</u> ๑. การทำขนมอบยอดนิยม ประเภทคุกกี้ ๒. การทำขนมอบยอดนิยม ประเภทเค้ก ๓. การทำขนมอบยอดนิยม ประเภทขนมปัง ๔. การทำขนมอบยอดนิยม ประเภทพายและฟัพเพสตรี ๕. การทำขนมอบยอดนิยม ประเภทอื่น ๆ	๒๕	๕๐

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	วิชาแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร จำนวน ๑๕ ชั่วโมง	๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร การตกแต่ง และการเก็บรักษา ๒. แกะสลัก ตกแต่งและเก็บรักษา ผักผลไม้ที่แกะสลักในงานอาหารตามหลักการ	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแกะสลัก ผักผลไม้ในงานอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิค การแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร การตกแต่งและการเก็บรักษา <u>หลักการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร</u> ๑. หลักการออกแบบการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร ๒. หลักการแกะสลัก ตกแต่ง และเก็บรักษาผักผลไม้แกะสลักเพื่อใช้ในงานอาหาร <u>งานการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร</u> ๑. การแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร ๒. การจัดตกแต่งและเก็บรักษา ผักผลไม้ที่แกะสลักเพื่อใช้ในงานอาหาร	๓	๑๒

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	ศิลปะการจัดตกแต่งจานอาหาร จำนวน ๑๕ ชั่วโมง	๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักศิลปะการจัดตกแต่งจานอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการใช้ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร และการเก็บรักษา ๒. ใช้ศิลปะการจัดตกแต่งจานอาหารตามกระบวนการ	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ ใช้ศิลปะการจัดตกแต่งจานอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการใช้ศิลปะการจัดตกแต่งจานอาหาร และการเก็บรักษา <u>หลักการใช้ศิลปะจัดตกแต่งจานอาหาร</u> ๑. หลักศิลปะการออกแบบงานเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการใช้ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ๑. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ ในการใช้ศิลปะการจัดตกแต่งจานอาหาร ๒. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ <u>งานการจัดตกแต่งอาหาร</u> ๑. การใช้ศิลปะการจัดตกแต่งจานอาหาร ๒. การเก็บรักษาอาหารที่ใช้หลักศิลปะการจัดตกแต่งจานอาหาร	๖	๙

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	วิชาอาหาร จานเดียว จำนวน ๗๕ ชั่วโมง	๑. แสดง ความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารจานเดียว การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารจานเดียว การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย ๒. ทำ ตกแต่งและเก็บรักษาอาหารจานเดียวตามกระบวนการ ๓. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ ทำอาหารจานเดียว การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์เทคนิคการทำอาหารจานเดียว การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย <u>หลักการทำอาหารจานเดียว</u> ๑. ความหมายและประเภทของอาหารจานเดียว ๒. หลักการทำ จัดตกแต่งและเก็บรักษาอาหารจานเดียว <u>งานการทำอาหารจานเดียว</u> ๑. การทำอาหารจานเดียวประเภทข้าว ๒. การทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น ๓. การจัดตกแต่งและเก็บรักษาอาหารจานเดียว ๔. การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย	๒๕	๕๐

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๕.	วิชาขนมไทย จำนวน ๙๐ ชั่วโมง	๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมไทย การเลือกเตรียม วัสดุวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบ ยอดนิยมการตกแต่งการเก็บรักษาการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย ๒. ทำ เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมอบยอดนิยมตามกระบวนการ ๓. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมไทย การเลือกซื้อเตรียม วัสดุวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์เทคนิคการทำขนมไทย การจัดตกแต่งการเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย <u>หลักการทำขนมไทย</u> 1. ประเภทของขนมไทย 2. ลักษณะที่ดีของขนมไทย 3. หลักการและเทคนิคการทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษาและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย <u>งานการทำขนมไทย</u> ๑. การทำขนมไทยประเภทแป้ง ๒. การทำขนมไทยประเภทไข่ ๓. การทำขนมไทยประเภทข้าวเหนียวและวุ้น ๔. การจัดตกแต่ง เก็บรักษาและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๕. การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย	๓๐	๖๐

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖.	วิชาอาหาร ไทย จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทย การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยการจัด ตกแต่งการเก็บรักษา คัดคำนวณ ต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย ๒. ประกอบ จัดตกแต่งและเก็บรักษาอาหารไทยตาม กระบวนการ ๓. คัดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทย การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย <u>หลักการประกอบอาหารไทย</u> ๑. ความหมายและความสำคัญของอาหารไทย ๒. ประเภทของอาหารไทย ๓. หลักการประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทย <u>งานประกอบอาหารไทย</u> ๑. การประกอบอาหารไทย ประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม ๒. การประกอบอาหารไทย ประเภทแกง,ต้มผัด,ยำ ๓. การประกอบอาหารไทย ประเภทจานเดียว,อาหารว่าง ๔. การจัดตกแต่ง เก็บรักษาคำนวณต้นทุน ราคาจำหน่าย	๓๐	๖๐

๗. วิธีการวัดและประเมินผล

การวัดผลและประเมินผล

๑. วัดผลและประเมินผลการทำงานของเด็กและเยาวชน (คุณลักษณะต่างๆเช่นพฤติกรรมการเรียนรู้ / ความสนใจ / นิัยการเรียนรู้/ การมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงาน)
 ๒. วัดผลและประเมินผลผลิตภัณ์จากการทดสอบภาคปฏิบัติ
 ๓. วัดผลและประเมินผลจากแบบทดสอบหลังเรียนและแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
 ๔. วัดผลและประเมินผลจากตรวจสอบผลงาน พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน
- ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร

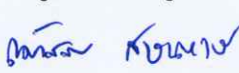
ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางสาวสุทิสรา สิทธิเชนทร์)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางณภััสสร สงวนหงษ์)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางสาวกัญญาภัทร สุทธิบุรณ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี