

	แบบเสนอหลักสูตรการฝึกอาชีพ หน่วยงาน ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒ จังหวัดราชบุรี ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ	
ชื่อวิชา ขนมไทย ชื่อภาษาอังกฤษ Thai Desserts	เวลา ๙๐ ชั่วโมง	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมไทย การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทยการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย มีความเข้าใจและมีทักษะในการทำงาน มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย เห็นคุณค่าความสำคัญของงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายหลักการทำขนมไทย การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำขนมไทย การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย
๒. จัดทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทยตามกระบวนการ
๓. คิด คำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการทำขนมไทย	๑, ๒	ศึกษาประเภทของขนมไทย ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษาและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย	๑๒	-	๑๕
๒	การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมไทย	๑, ๒	ศึกษาและปฏิบัติการเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมไทย	๖	๖	๑๕
๓	การทำขนมไทย	๑, ๒, ๓	ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทแป้ง ไข่ ข้าวเหนียวและวุ้น การจัดตกแต่ง เก็บรักษา และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย การคิดคำนวณ และการกำหนดราคาจำหน่าย	-	๖๖	๕๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๙๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีวัตถุประสงค์ในการทำขนมไทย

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยได้และเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

คุณสมบัติของผู้เรียน

สามารถอ่านออกเขียนได้

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

วิทยาลัยการอาชีพปากท่อ อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

๑. ตู้แช่
๒. เตาหุงต้มแก๊ส
๓. อ่างผสมสแตนเลส
๔. โตะปฏิบัติงานสแตนเลส
๕. อ่างล้างสแตนเลส
๖. กระทะกวนไส้
๗. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
๘. อุปกรณ์ในการทำขนมไทย
๙. แป้งต่างๆ เช่นแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน แป้งท้าวยายม่อม
- ๑๐.กะทิ
- ๑๑.น้ำตาลต่างๆ

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายหลักการทำขนมไทย การเลือกซื้อ เตรียม วัสดุวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทย การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	จัดทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทยตามกระบวนการ	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	คิด คำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายจักรพันธ์ หนู่น)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายวรพันธ์ แสงทอง)

ผู้ช่วยฯ ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายศักดิ์ธำ สีสำมื่อ)

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดราชบุรี รักษาการแทน

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กเยาวชนเขต ๒