

โมดูลการเรียนรู้
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
ขนมไทย รหัสวิชา 31504-2005

ผู้จัดทำ
นางสาวปิ่นฤทัย แผ่เต็ม

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพ การประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

รหัส 31504-2005 ชื่อวิชา ขนมไทย

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 3 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน 3 หน่วยกิต

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

รหัส 10901,10902,01903,10904,10905,10906,10907,10909,10910

อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบขนมไทย จัดตกแต่ง จัดทำตำรับมาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน และจัดแสดงผลงาน ตามกระบวนการ ด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

- เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี การเลือกวัตถุดิบเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทย การจัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน จัดทำตำรับมาตรฐาน และการจัดแสดงผลงาน
- มีทักษะเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย และประกอบขนมไทย ขนมไทยโบราณขนมไทยในวรรณคดี จัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน จัดทำตำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน
- มีเจตคติ และกิริยาสำนึกในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อยปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ
- สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานการประกอบขนมไทย

สมรรถนะรายวิชา

- ประมวลความรู้เกี่ยวกับประเภทของขนมไทย วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทย การจัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน และการจัดแสดงผลงาน
- เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบขนมไทยตามหลักการ
- ประกอบขนมไทย จัดตกแต่ง จัดทำตำรับมาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน และจัดแสดงผลงานตามกระบวนการ
- ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการประกอบขนมไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย เทคนิคการทำขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี การจัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน จัดทำตำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน

โมดูลการเรียนรู้

รหัสวิชา 31504-2005

ชื่อวิชา ขนมไทย

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 3 ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...5... ชั่วโมง จำนวน 3 หน่วยกิต

ที่	ชื่อโมดูล	เวลาเรียน (ชม.)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
1	อธิบายความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	5	0	5	
2	เลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบขนมไทย	2	3	5	
3	เลือกใช้และเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย	2	3	5	
4	ปฏิบัติการประกอบขนมไทยตามเทคนิคที่กำหนด	10	40	50	
5	จัดตกแต่ง จัดทำตำรับมาตรฐาน และบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดเสิร์ฟขนมไทย	2	3	5	
	ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้	1	4	5	
รวม		22	53	75	

โมดูลการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี

เวลาเรียน 5 ชั่วโมง (ทฤษฎี 5 ชั่วโมง, ปฏิบัติ 0 ชั่วโมง)

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ (ความรู้+ทักษะ+จิตพิสัย=การประยุกต์ใช้)

ผู้เรียนสามารถ อธิบายความเป็นมา ความสำคัญ ประเภท และเอกลักษณ์ของขนมไทยโบราณ วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับวิถีชีวิต วัฒนธรรม ประเพณี และวรรณคดีไทย ตลอดจนเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยให้เหมาะสมกับโอกาส บริบททางวัฒนธรรม และการประกอบอาชีพ โดยตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของการอนุรักษ์ภูมิปัญญาขนมไทย

2. อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) อาชีพ: ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3

3. สมรรถนะประจำโมดูล

- 3.1 อธิบายความเป็นมาและความสำคัญของขนมไทยโบราณได้
- 3.2 จำแนกประเภทและเอกลักษณ์ของขนมไทยได้
- 3.3 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับวิถีชีวิต วัฒนธรรม และประเพณีไทยได้
- 3.4 วิเคราะห์ขนมไทยที่ปรากฏในวรรณคดีและเชื่อมโยงกับบริบททางวัฒนธรรมได้
- 3.5 เลือกและประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยให้เหมาะสมกับโอกาสและบริบทของการประกอบอาชีพ
- 3.6 ตระหนักถึงคุณค่าและมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาขนมไทย

4. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

- 4.1 พุทธิพิสัย
 - 4.1.1 อธิบายส่วนประกอบหน้าจอบ Ribbon ของโปรแกรมได้ถูกต้อง
 - 4.1.2 อธิบายความสำคัญของขนมไทยที่มีต่อวิถีชีวิต วัฒนธรรม และประเพณีไทยได้
 - 4.1.3 จำแนกประเภทและลักษณะของขนมไทยโบราณได้
 - 4.1.4 ระบุขนมไทยที่ปรากฏในวรรณคดีไทยได้
 - 4.1.5 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับบริบททางสังคมและวัฒนธรรมได้
 - 4.1.6 วิเคราะห์คุณค่าของขนมไทยในด้านประวัติศาสตร์ สังคม และวัฒนธรรมได้
- 4.2 ทักษะพิสัย
 - 4.2.1 สืบค้นและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับขนมไทยโบราณและขนมไทยในวรรณคดีจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือได้
 - 4.2.2 จัดหมวดหมู่และเชื่อมโยงข้อมูลเกี่ยวกับขนมไทยได้อย่างเป็นระบบ
 - 4.2.3 วิเคราะห์ข้อมูลขนมไทยจากวรรณคดีและเชื่อมโยงกับบริบททางวัฒนธรรมได้
 - 4.2.4 นำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับขนมไทยโบราณและขนมไทยในวรรณคดีได้อย่างถูกต้องและเป็นระบบ
 - 4.2.5 ประยุกต์ใช้ข้อมูลเกี่ยวกับขนมไทยในการเลือกขนมให้เหมาะสมกับโอกาสหรือบริบทที่กำหนดได้
- 4.3 จิตพิสัย
 - 4.3.1 เห็นคุณค่าและภาคภูมิใจในภูมิปัญญาด้านขนมไทย
 - 4.3.2 มีความสนใจและใฝ่เรียนรู้เกี่ยวกับขนมไทย
 - 4.3.3 มีความรับผิดชอบในการศึกษาค้นคว้าและปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย
 - 4.3.4 มีความรอบคอบในการสืบค้นและนำเสนอข้อมูล
 - 4.3.5 ตระหนักถึงความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทย

4.4 การประยุกต์ใช้

4.4.1 เลือกขนมให้เหมาะสมกับโอกาส

4.4.2 แนวทางการอนุรักษ์และสืบสานขนมไทย

5. สารการเรียนรู้

5.1 ความหมายและความเป็นมาของขนมไทย

5.2 พัฒนาการของขนมไทยในแต่ละยุคสมัย

5.3 ประเภทและลักษณะของขนมไทยโบราณ

5.4 เอกลักษณ์และภูมิปัญญาการทำขนมไทย

5.5 ขนมไทยกับวิถีชีวิต วัฒนธรรม และประเพณี

5.6 ความเชื่อและความหมายของขนมไทย

5.7 ขนมไทยที่ปรากฏในวรรณคดีไทย

5.8 การวิเคราะห์ขนมไทยจากวรรณคดี

5.9 คุณค่าของขนมไทยในด้านประวัติศาสตร์ สังคม และวัฒนธรรม

5.10 การอนุรักษ์และประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาขนมไทยในปัจจุบัน

6. รายละเอียดการเรียนรู้ประจำโมดูล

6.1 ทฤษฎี

เรื่องที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทยโบราณ ความหมายของขนมไทย ความเป็นมาและ พัฒนาการของขนมไทย ประเภทของขนมไทยโบราณ เอกลักษณ์ของขนมไทย วัตถุประสงค์และภูมิปัญญาที่สะท้อนอัตลักษณ์ของขนมไทย ความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับวิถีชีวิต ขนมไทยกับประเพณีและเทศกาล ความเชื่อและความหมายของขนมไทยมงคล

เรื่องที่ 2 ขนมไทยในวรรณคดี ความหมายและความสำคัญของขนมไทยที่ปรากฏในวรรณคดี ตัวอย่างขนมไทยที่ปรากฏในวรรณคดีไทย การวิเคราะห์ชื่อและลักษณะของขนมจากบทประพันธ์ ความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับวิถีชีวิตในบริบทของวรรณคดี คุณค่าทางประวัติศาสตร์ สังคม และวัฒนธรรม แนวทางการอนุรักษ์และสืบสานขนมไทย

6.2 ปฏิบัติ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ วิเคราะห์ภาพและตัวอย่างขนมไทยโบราณ จำแนกประเภทของขนมไทย วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับประเพณี สืบค้นขนมไทยที่ปรากฏในวรรณคดี วิเคราะห์ข้อมูลคุณค่าทางวัฒนธรรม นำเสนอผลการวิเคราะห์สถานการณ์และเลือกขนมไทยให้เหมาะสมกับโอกาสที่กำหนด

7. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

ด้านความรู้ (ทฤษฎี) เวลาเรียน 5 ชั่วโมง

PowerPoint เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทยโบราณ

PowerPoint เรื่อง ขนมไทยในวรรณคดี

ใบความรู้

ภาพและตัวอย่างขนมไทยโบราณ

ตัวอย่างบทประพันธ์ที่กล่าวถึงขนมไทย

ใบกิจกรรมวิเคราะห์ขนมไทยในวรรณคดี

ด้านทักษะและการประยุกต์ใช้ (ปฏิบัติ)

เวลาเรียน 0 ชั่วโมง

ฝึกปฏิบัติจริง

ใบปฏิบัติงานที่ 1.1 ความรู้ ความเข้าใจ ของชนมไทยโบราณและชนมไทยในวรรณคดี
หลักฐานการปฏิบัติงาน

แบบทดสอบก่อน-หลัง เรียน

เกณฑ์การปฏิบัติงาน

ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 70

ขอบเขตการปฏิบัติงาน

แบบทดสอบก่อน-หลัง เรียน

วิธีการประเมิน

ตอบคำถาม/อภิปราย

เครื่องมือประเมิน

แบบทดสอบ

ใบปฏิบัติงานที่ 1.2 ทักษะการวิเคราะห์ ของชนมไทยโบราณและชนมไทยในวรรณคดี
หลักฐานการปฏิบัติงาน

วิเคราะห์ชนมไทยกับบริบททางวัฒนธรรม

เกณฑ์การปฏิบัติงาน

ใบกิจกรรม/แบบประเมิน

ขอบเขตการปฏิบัติงาน

ใบกิจกรรม/แบบประเมิน

วิธีการประเมิน

ตอบคำถาม/อภิปราย

เครื่องมือประเมิน

ใบกิจกรรม/แบบประเมิน

ใบปฏิบัติงานที่ 1.3 การประยุกต์ใช้

หลักฐานการปฏิบัติงาน

วิเคราะห์สถานการณ์และเลือกชนมไทยให้เหมาะสม

เกณฑ์การปฏิบัติงาน

แบบประเมินสถานการณ์

ขอบเขตการปฏิบัติงาน

แบบประเมินสถานการณ์

วิธีการประเมิน

วิเคราะห์สถานการณ์และเลือกชนมไทยให้เหมาะสม

เครื่องมือประเมิน

แบบประเมินสถานการณ์

8. การวัดและประเมินผลประจำโมดูล

ภาคทฤษฎี (100 คะแนน)

คะแนนแบบทดสอบความรู้บน Platform ก่อนเรียนและหลังเรียน (50 คะแนน)

คะแนนความตั้งใจและการทำแบบฝึกหัดระหว่างคาบเรียนทฤษฎี (20 คะแนน)

การประยุกต์ใช้ความรู้คะแนนแบบประเมินวิเคราะห์สถานการณ์และเลือกขนมไทยให้เหมาะสม (30 คะแนน)

ภาคปฏิบัติ (0 คะแนน)