

โมดูลการเรียนรู้
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
ขนมไทยเบื้องต้น รหัสวิชา 21504-2002

ผู้จัดทำ
นางสาวณัฐสุดา คงทอง

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพ การประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

รหัส 21504-2002 ชื่อวิชา ขนมไทยเบื้องต้น

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน 3 หน่วยกิต

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 10901,10902,10903,10904,10905, 10906,10907,10908,10909,10910 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 2031 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบขนมไทยตามตำรับมาตรฐานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาขนมไทย ประเภทของขนมไทย ขนมไทยประจำท้องถิ่น ลักษณะที่ดีของขนมไทย การเลือกใช้และจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือ การบำรุงรักษา การเลือกใช้เตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ
2. มีทักษะและเทคนิคประกอบขนมไทยประเภทต้ม นึ่ง เชื่อม/แช่อิ่ม ทอด ฉาบ เครื่องไข่ อบ/ผิง กวน จี๋ ที่ใช้ 3 วิธี ขึ้นไป ตามตำรับมาตรฐาน และสุขอนามัย การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบขนมไทยประเภทต่าง ๆ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ ประวัติความเป็นมาขนมไทย ชนิดของขนมไทย ขนมไทยประจำท้องถิ่น หลักการและกระบวนการประกอบขนมไทย
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์จัดเก็บอุปกรณ์ การบำรุงรักษา การจัดเก็บวัตถุดิบในการ ประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการและตำรับมาตรฐาน
4. นำเสนอผลงาน การประกอบขนมไทย จัดตกแต่งและเสิร์ฟขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบขนมไทยตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและประเภทของขนมไทย ขนมไทยประจำท้องถิ่น ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการประกอบขนมไทย การเลือกใช้และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ การบำรุงรักษา การเลือกใช้เตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ การประกอบขนมไทยประเภทต้ม นึ่ง เชื่อม/แช่อิ่ม ทอด ฉาบ เครื่องไข่ อบ/ผิง กวน จี๋ และขนมไทยที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย มีคุณลักษณะ และเอกลักษณ์ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน

โมดูลการเรียนรู้

รหัสวิชา 21504-2002

ชื่อวิชา ขนมไทยเบื้องต้น

ทฤษฎี...1... ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ...4... ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...5... ชั่วโมง จำนวน...3... หน่วยกิต

ที่	ชื่อโมดูล	เวลาเรียน (ชม.)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย	5	-	5	
2	วัตถุดิบในการประกอบขนมไทย	5	5	10	
3	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย	5	5	10	
4	เทคนิคการประกอบขนมไทย และการประกอบขนมไทย	10	40	50	
5	การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟขนมไทย	5	5	10	
	ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้	1	4	5	
รวม		31	59	90	

โมดูลการเรียนรู้ที่ 2 วัตถุดิบในการประกอบขนมไทย
เวลาเรียน 10 ชั่วโมง (ทฤษฎี 5 ชั่วโมง, ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง)

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

นำความรู้เรื่องวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบรองมาประยุกต์ใช้ในการประกอบขนมไทย ด้วยเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานที่พร้อมประเด็น รอบคอบ ปลอดภัย

2. อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

2.1 มาตรฐานอาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3 สมรรถนะย่อย จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทต่าง ๆ

1) เกณฑ์การปฏิบัติงาน

- เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทต่าง ๆ
- เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร
- จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ

2) วิธีประเมิน

- เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์ เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

3) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะขนมหวาน (ภาคปฏิบัติ)

4) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

2.2 บุคลากรกลุ่มอาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

3. สมรรถนะประจำโมดูล

แสดงความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบรองที่ใช้ในการประกอบขนมไทยเพื่อประยุกต์ใช้ในการประกอบขนมไทยตามมาตรฐานอาชีพ

4. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

4.1 อธิบายความหมายและหลักการเลือกใช้วัตถุดิบหลัก และวัตถุดิบรองที่ใช้ในการประกอบขนมไทยได้

4.2 เลือกใช้วัตถุดิบหลักและวัตถุดิบรองตามลักษณะของขนมไทยประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง

4.3 จัดเก็บวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบรองได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ

4.4 มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีต่อการศึกษารื่องวัตถุดิบในการประกอบขนมไทย มีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบ

5. สารการเรียนรู้

5.1 วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการประกอบขนมไทย

5.2 วัตถุดิบรองที่ใช้ในการประกอบขนมไทย

6. รายละเอียดการเรียนรู้ประจำโมดูล

6.1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

1. ครูผู้สอนแนะนำจุดมุ่งหมายที่ผู้เรียนจะได้จากหลักสูตร โดยกำหนดให้ผู้เรียนทุกคนต้องมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในเรื่อง วัตถุประสงค์ในการประกอบขนมไทย
2. ครูผู้สอนให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นว่า วัตถุประสงค์มีความสำคัญอย่างไรบ้างในการทำขนมไทย เพราะเหตุผลใดเราจึงจำเป็นต้องเรียนรู้หลักการเลือกใช้วัตถุดิบ และวัตถุดิบในการประกอบขนมไทยที่นักเรียนรู้จักมีกี่ประเภท อะไรบ้าง
3. ครูอธิบายเรื่องความรับผิดชอบ การช่วยกันดูแลความเรียบร้อยในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การดูแลทรัพย์สินส่วนรวมของห้อง และประโยชน์ส่วนรวม การรู้จักช่วยเหลือเพื่อนที่เรียนรู้ซ้ำอย่างเต็มที่

6.2 ขั้นให้เนื้อหาและการสอน

1. ครูผู้สอนให้เนื้อหา โดยใช้สื่อนำเสนอ Power Point ประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย และชมคลิปวิดีโอจาก You tube : <https://www.youtube.com/watch?v=oyGrkj1HotE>. เรื่อง วัตถุประสงค์ในการทำขนมไทย
2. ครูอธิบายความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบรองในการประกอบขนมไทย
3. ครูสาธิตและบอกวิธีการเตรียมใช้วัตถุดิบและการจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบขนมไทยประเภทต่าง ๆ อย่างถูกต้อง พร้อมบอกเทคนิคและหลักการปฏิบัติอย่างถูกวิธี
4. นักเรียนฟังครูอธิบาย จดบันทึกความรู้ลงในสมุด ผู้เรียนซักถามในเรื่องที่ไม่เข้าใจ
5. นักเรียนลงมือปฏิบัติการเตรียมและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบขนมไทย
6. ครูสังเกตการทำงาน และให้คำแนะนำ กรณีพบปัญหา

6.3 ขั้นสรุปและการประยุกต์

1. ครูผู้สอนและนักเรียนร่วมกันอภิปรายสรุปเนื้อหาหน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง วัตถุประสงค์ในการประกอบขนมไทย
2. นักเรียนตอบข้อซักถามประจำหน่วย เป็นรายบุคคล
3. ให้นักเรียนทำแบบฝึกหัด ใบงาน และแบบทดสอบหลังเรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง วัตถุประสงค์ในการประกอบขนมไทย
4. ครูผู้สอนตรวจประเมินผล แบบฝึกหัด และแบบทดสอบหลังเรียน ใบงาน และการปฏิบัติงาน หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 วัตถุประสงค์ในการประกอบขนมไทย

7. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

- 7.1 หนังสือเรียนวิชา ขนมไทยเบื้องต้น ของสำนักพิมพ์เมืองไทย
- 7.2 สื่อนำเสนอ Power Point เรื่อง วัตถุประสงค์ในการประกอบขนมไทย
- 7.3 คลิปวิดีโอจาก You tube : <https://www.youtube.com/watch?v=oyGrkj1HotE>.

กิจกรรมเสนอแนะ / งานที่มอบหมาย

ผู้เรียนจัดทำ ใบงาน และทำกิจกรรมที่กำหนดไว้

1. แบบฝึกหัดหน่วยที่ 2
2. แบบแบบทดสอบการเรียนรู้หน่วยที่ 2

8. การวัดและประเมินผลประจำโมดูล

1 เครื่องมือประเมิน

- แบบแบบทดสอบการเรียนรู้หน่วยที่ 2
- แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน
- แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล

2 เกณฑ์การประเมิน

ผลรวมของคะแนนจากเครื่องมือประเมินทุกประเภทไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ถือว่าผ่านเกณฑ์

ประเมินผล