

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 และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน 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 ขนมหไทย

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

ที่	ชื่อโมดูล	เวลาเรียน (ชม.)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
1	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับขนมหไทย วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์	2	3	5	
2	เทคนิคการประกอบขนมหไทยและขนมหไทยโบราณ	8	12	20	
3	ขนมหไทยในวรรณคดี การจัดตกแต่งและการพัฒนาผลิตภัณฑ์	8	12	20	
4	ตำรับมาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ และการคำนวณต้นทุนขนมหไทย	4	6	10	
5	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยี การจัดแสดงผลงาน	6	9	15	
	ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้	1	4	5	
รวม		30	45	75	

โมดูลการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับขนมไทย วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์
เวลาเรียน 5 ชั่วโมง (ทฤษฎี 2 ชั่วโมง, ปฏิบัติ 3 ชั่วโมง)

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

ผู้เรียนสามารถ อธิบายประเภท ลักษณะ และเอกลักษณ์ของขนมไทย เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดของขนม เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ตามหลักการ สุขลักษณะ และความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน โดยปฏิบัติงานอย่างประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ และรับผิดชอบ และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการวางแผนเตรียมงานสำหรับการประกอบขนมไทยได้

2. อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3

3. สมรรถนะประจำโมดูล

- 3.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับฟังก์ชันการทำงาน หน้าจอแถบเครื่องมือ การตั้งค่าหน้ากระดาษ และหลักการจัดรูปแบบข้อความ
- 3.2 เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการประกอบขนมไทย
- 3.3 เตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามขั้นตอนและหลักสุขาภิบาล
- 3.4 ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ
- 3.5 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการวางแผนเตรียมงานประกอบขนมไทย

4. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

4.1 พุทธิพิสัย

- 4.1.1 อธิบายความหมายและความสำคัญของขนมไทยได้
- 4.1.2 จำแนกประเภทของขนมไทยตามลักษณะการประกอบได้
- 4.1.3 อธิบายคุณสมบัติของวัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในการทำขนมไทยได้
- 4.1.4 อธิบายหน้าที่และวิธีการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้

4.2 ทักษะพิสัย

- 4.2.1 เตรียมวัตถุดิบสำหรับการประกอบขนมไทยได้ถูกต้อง
- 4.2.2 ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้อย่างถูกวิธี
- 4.2.3 จัดเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยได้

4.3 จิตพิสัย

- 4.3.1 มีความประณีตและรอบคอบในการปฏิบัติงาน
- 4.3.2 รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบ
- 4.3.3 มีวินัย ตรงต่อเวลา และรับผิดชอบต่อหน้าที่

4.4 การประยุกต์ใช้

- 4.4.1 เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับชนิดของขนมไทย
- 4.4.2 วางแผนการเตรียมงานให้เหมาะสมกับสถานการณ์ที่กำหนด

5. สารการเรียนรู้

- 5.1 ความหมายและความสำคัญของขนมไทย
- 5.2 ประเภทของขนมไทย
- 5.3 เอกลักษณ์และภูมิปัญญาการทำขนมไทย
- 5.4 วัตถุดิบหลักและวัตถุดิบเสริม คุณสมบัติของแป้ง น้ำตาล กะทิ ไข่ และวัตถุดิบอื่น
- 5.5 การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และการดูแลรักษาเครื่องมือ

5.6 สุขภาพและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

6. รายละเอียดการเรียนรู้ประจำโมดูล

6.1 ทฤษฎี

เรียนรู้หลักทฤษฎี ประเภทของขนมไทย วัตถุดิบและคุณสมบัติ เครื่องมือและอุปกรณ์ หลักสุขภาพและความปลอดภัย

6.2 ปฏิบัติ

ฝึกทักษะการชั่ง ตวง วัด การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องมือ การจัดพื้นที่ปฏิบัติงาน การปฏิบัติงานตามหลักสุขภาพ

7. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

ด้านความรู้ (ทฤษฎี) เวลาเรียน 2 ชั่วโมง

ใบความรู้

สื่อ PowerPoint

ตัวอย่างวัตถุดิบจริง

ภาพและวิดีโอการประกอบขนมไทย

ด้านทักษะและการประยุกต์ใช้ (ปฏิบัติ) เวลาเรียน 3 ชั่วโมง

ฝึกปฏิบัติจริง

ใบปฏิบัติงานที่ 1.1 เตรียมวัตถุดิบ เตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ จัดพื้นที่การปฏิบัติงาน

หลักฐานการปฏิบัติงาน

ใบงานการจำแนกวัตถุดิบ แบบบันทึกการเตรียมวัตถุดิบ ผลการปฏิบัติงานจริง

เกณฑ์การปฏิบัติงาน

เตรียมวัตถุดิบได้ครบถ้วน ใช้เครื่องมือได้ถูกต้อง ปฏิบัติตามหลักสุขภาพและความปลอดภัยเป็นระเบียบ

ขอบเขตการปฏิบัติงาน

วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์พื้นฐานสำหรับขนมไทย

วิธีการประเมิน

ประเมินการทดสอบความรู้ สังเกตการปฏิบัติงาน การตรวจผลงาน การประเมินคุณลักษณะในการทำงาน

เครื่องมือประเมิน

แบบทดสอบ แบบสังเกตพฤติกรรม แบบประเมินทักษะปฏิบัติ แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

8. การวัดและประเมินผลประจำโมดูล

ภาคทฤษฎี (40 คะแนน)

คะแนนแบบทดสอบก่อน-หลังเรียน/แบบทดสอบประจำโมดูล เรื่องความรู้พื้นฐานและประเภทของขนมไทย 10

คะแนน)

คะแนนความแบบทดสอบเรื่องวัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบ (10 คะแนน)

คะแนนแบบทดสอบเรื่องเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย (10 คะแนน)

คะแนนแบบทดสอบเรื่องสุขภาพและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน (10 คะแนน)

ภาคปฏิบัติ (60 คะแนน)

คะแนนการเตรียมวัตถุดิบ การชั่งและตวงอย่างถูกต้อง (10 คะแนน)

คะแนนการเลือกและเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับงาน (10 คะแนน)

คะแนนการจัดเตรียมพื้นที่และอุปกรณ์ก่อนปฏิบัติงาน (10 คะแนน)

คะแนนการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัย (10 คะแนน)

คะแนนความประณีต รอบคอบ ความเป็นระเบียบ และความรับผิดชอบ (10 คะแนน)

คะแนนการจัดเก็บและทำความสะอาดพื้นที่ เครื่องมือ และอุปกรณ์หลังปฏิบัติงาน (10 คะแนน)