

หลักสูตรฝึกอบรม : ขนมไทย
วิทยาลัยชุมชนปัตตานี

ชื่อวิชา การทำธุรกิจขนมไทย

เวลาเรียนรู้ ๔๘ ชั่วโมง

รหัสวิชา ๑๒๐๘๐๑๐๑

หมู่วิชา อาหารและโภชนาการ

สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

วัตถุประสงค์

๑. เข้าใจความหมาย ประเภทและคุณลักษณะของขนมไทย
๒. มีความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ วิธีการใช้และการบำรุงรักษา ที่ใช้ในการทำขนมไทย
๓. มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบขนมไทย
๔. มีทักษะและเทคนิคการทำขนมไทยประเภทต่างๆ
๕. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้
๖. มีเจตคติที่ดี และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ความหมาย ประเภทและลักษณะของขนมไทย การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้การทำขนมไทย วิธีการใช้และการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ประกอบขนมไทย วิธีการและเทคนิคในการทำขนมไทย คุณธรรมจริยธรรม และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การขาย การส่งเสริมการขาย การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย คุณธรรมจริยธรรม และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน

ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน

อ่านออก เขียนภาษาไทย ได้ คิดเลขคำนวณได้ มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการชั่ง ตวง

คุณลักษณะของผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

๑. มีความรู้ ความเข้าใจประเภทและความสำคัญของขนมไทย
๒. สามารถเลือกและใช้ ส่วนผสม อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทยได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
๓. สามารถนำความรู้และประสบการณ์ในการอบรมนำไปสร้างให้เกิดรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชน
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติและจิตบริการต่อลูกค้า
๖. มีเจตคติที่ดีต่องาน รักและศรัทธาต่อวิชาชีพ

ผู้เข้ารับการอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ/ปฏิบัติงาน

๑. ทำขนมไทยได้
๒. ประกอบอาชีพการทำขนมไทย

แผนการจัดการเรียนรู้

ชื่อวิชา ขนมไทย

เวลาเรียนรู้ ๔๘ ชั่วโมง

รหัสวิชา ๑๒๐๘๐๑๐๑

หมู่วิชา อาหารและโภชนาการ

สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

หัวข้อเนื้อหา	เวลาสอน (ชั่วโมง)	วิธีสอน และกิจกรรม	สื่อการสอน
หน่วยที่ ๑ : ความรู้ทั่วไปและวัตถุดิบที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย - ความหมาย ประเภท ความสำคัญ ของขนมไทย - ส่วนผสมและวัสดุอุปกรณ์ เพื่อการทำขนมไทย - วิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบส่วนผสมเพื่อการทำขนมไทย - วิธีการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย	๒	- บรรยาย	- power point - เอกสาร ประกอบการสอน
หน่วยที่ ๒ : การทำขนมไทย - ขั้นตอนการเตรียมส่วนผสม และวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย - วิธีการทำขนมไทย - การบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์	๔๐	- บรรยายและสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- power point - เอกสาร ประกอบการสอน - สื่อจริง
หน่วยที่ ๓ : การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย - การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน - การคิดราคาต้นทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน - การขายและการส่งเสริมการขาย - การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย	๒	- บรรยายและสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- power point - ใบความรู้ - สื่อจริง
รวม	๔๘ ชั่วโมง		

เกณฑ์การประเมิน

๑. ผ่าน / ไม่ผ่าน (ผ่าน ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า๘๐%)

๒. ผู้เรียนผ่านเกณฑ์การประเมินในระดับD ขึ้นไป โดยใช้เกณฑ์การตัดสิน ดังนี้

ช่วงคะแนน	เกรด
คะแนน ๘๐-๑๐๐	A
คะแนน ๗๕-๗๙	B+
คะแนน ๗๐-๗๔	B
คะแนน ๖๕-๖๙	C+
คะแนน ๖๐-๖๔	C
คะแนน ๕๕-๕๙	D+
คะแนน ๕๐-๕๔	D
คะแนน ๐-๔๙	F

หมายเหตุ : เวลาเรียนต้องไม่น้อยกว่า ๘๐% ผ่านการฝึกอบรมได้รับวุฒิบัตร

งบประมาณ (นักศึกษาที่รับ จำนวน ๓๐ คน/กลุ่ม)

ที่	รายการ	รายละเอียด	งบประมาณ
๑	ค่าตอบแทน	๔๘x๓๐๐ (จำนวนชั่วโมงx๓๐๐ บาท)	๑๔,๔๐๐
๒	ค่าวัสดุที่ใช้สำหรับการฝึกอบรม	๓๐x๔๘x๕ (จำนวนผู้เรียนxจำนวนชั่วโมงx๕ บาท)	๗,๒๐๐
๓	ค่าสาธารณูปโภค	๓๐x๔๘x๕ (จำนวนผู้เรียนxจำนวนชั่วโมงx๕ บาท)	๗,๒๐๐
รวม			๒๘,๘๐๐

หมายเหตุ ขออภัยแจ้งจ่ายทุกรายการ

ค่าใช้จ่ายรายหัว

ค่าใช้จ่ายทั้งหมด/จำนวนผู้อบรม $28,800/30 = 960$ บาท

ศักยภาพในการเรียนการสอน

๑.แหล่งศึกษาค้นคว้า

- ห้องสมุดวิทยาลัยชุมชนปัตตานี ตำบลรูสะมิแล อ.เมือง จ.ปัตตานี
- เอกสารประกอบการเรียนการสอน เรื่อง การทำขนมไทย
- แหล่งสืบค้นอินเทอร์เน็ต

๒.สถานที่และอุปกรณ์การฝึกอบรม

- ศูนย์ปฏิบัติการอาหารฮาลาล วิทยาลัยชุมชนปัตตานี

๓.ศักยภาพผู้สอน

- ผู้มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญการทำขนมไทย