



## รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๒ / ๒๕๖๘

ชื่อครูผู้สอน นางสาวนัญพร สรรพอาษา

### ๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา ขนมไทยชาววัง รหัสวิชา ๑๔๐๒ - ๒๓๑๐ จำนวน ๗๕ ชั่วโมง

๑.๒ จุดประสงค์รายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย การเลือกซื้อ เตรียมวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทย การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

๒. จัดตกแต่ง และเก็บรักษา เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทยตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

๑.๓ มาตรฐานรายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมไทยชาววังการเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทยชาววังการจัดตกแต่งการเก็บรักษา การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณ ต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

๒. ทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทยชาววังตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

1.4 คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมไทย การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์เทคนิคการทำขนมไทย การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการ กำหนดราคาจำหน่าย

### 2. แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

2.1 ชื่อหนังสือ

- สำนักพิมพ์แสงแดด ขนมไทย
- ศรีสมร คงพันธุ์ ขนมไทย
- วันดี ณ สงขลา ขนมไทย

2.2 ชื่อ web site

- Youtube

### 3. สื่อการสอน

- ของจริง/ ใบงาน/ รูปภาพ

#### 4. เกณฑ์การวัดผลประเมินผล

รายการสมรรถนะ	คะแนนเต็ม	เกณฑ์ผ่านร้อยละ	คะแนนที่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
๑. สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	๑๐	๕๐	๕	
๒. ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	๔๐	๕๐	๒๐	
๓. ตรวจสอบผลงาน	๓๐	๕๐	๑๕	
๔. พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	๒๐	๕๐	๑๐	
<b>รวม</b>	<b>๑๐๐</b>			

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวนัฐพร สรรพอาษา)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ)

หัวหน้างานวัดผลและประเมินผล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นางยุพาวดี ศิริปริดี)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ