

กำหนดการสอน (Course Outline)

รหัสวิชา ง 33265 รายวิชา ชนม์ไทย (เพิ่มเติม)

จำนวนหน่วยการเรียนรู้ 1.0 หน่วยการเรียนรู้

ระดับชั้น มัธยมศึกษาปีที่ 6/8-9

ภาคการศึกษา ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2559

รายชื่อผู้สอน นางประทุม เกิงไพบูลย์

อัตราส่วนคะแนนระหว่างภาคและปลายภาค 80 : 20

ผลการเรียนรู้

1. รู้และเข้าใจความหมาย จำแนกประเภท บอกชื่อ คำศัพท์เกี่ยวกับชนม์ไทย และแนวทางในการประกอบอาชีพทำชนม์ไทยได้
2. บอกและเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ตลอดจนการบำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำชนม์ไทยได้ถูกต้องเหมาะสม
3. สามารถชั่ง ตวง ส่วนผสม และอ่านมาตราส่วนวัสดุที่ใช้ในการชั่งตวงได้ และสามารถเก็บรักษาบรรจุชนม์ไทยลงภาชนะที่เหมาะสม ใช้และดูแลรักษาเตาอบได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
4. สืบหาความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ จดบันทึกการปฏิบัติงานและประเมินผลการทำงานชนม์ไทยได้
5. ทำบัญชีรายรับ รายจ่าย คำนวณค่าใช้จ่าย กำหนดราคาขาย และจัดจำหน่ายได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
6. ปฏิบัติงานทำชนม์มกกล้วยบวชชีได้ถูกต้องตามขั้นตอน
7. ปฏิบัติงานทำชนม์มต้มหลากสีได้ถูกต้องตามขั้นตอน
8. ปฏิบัติงานทำชนม์มหยกมณีได้ถูกต้องตามขั้นตอน
9. ปฏิบัติงานทำชนม์มถั่วแปบได้ถูกต้องตามขั้นตอน
10. ปฏิบัติงานทำชนม์มบัวลอยได้ถูกต้องตามขั้นตอน
11. ปฏิบัติงานทำชนม์มถั่วต้มน้ำตาลแดงได้ถูกต้องตามขั้นตอน
12. ปฏิบัติงานทำชนม์มลื้มกลืนได้ถูกต้องตามขั้นตอน
13. ปฏิบัติงานทำชนม์มน้ำดอกไม้ได้ถูกต้องตามขั้นตอน
14. ปฏิบัติงานทำชนม์มชั้นัญพีชได้ถูกต้องตามขั้นตอน
15. ทักษะเขียนโครงการชนม์ไทยตามโครงการที่เลือกได้ถูกต้องตามขั้นตอน
16. ปฏิบัติงานทำชนม์ไทยตามโครงการที่เลือกได้ถูกต้องตามขั้นตอนและมีคุณภาพ

ตารางกำหนดการสอนรหัสวิชา ง 33265 รายวิชา ขนมหุ่นไทย (เพิ่มเติม)

หน่วยที่	เนื้อหา / สาระ / คำสำคัญ	จำนวนคาบ	การวัดและประเมินผล	ชิ้นงาน / ภาระงาน
1.ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมหุ่นไทย	-การปฐมนิเทศ -ความหมายประเภท ศัพท์เกี่ยวกับขนมหุ่นไทยและแนวทางในการประกอบอาชีพ คำสำคัญ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมหุ่นไทย	2	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน
2. วัตถุประสงค์วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ และการเก็บรักษา	-การชั่งตวงส่วนผสมและอ่านมาตราส่วนวัสดุที่ใช้ใน - การชั่งตวง การเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์ขนมหุ่นไทยการใช้และการดูแลรักษาเตาไทย คำสำคัญ วัตถุประสงค์การทำงานขนมหุ่นไทย	4	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน
3. 1. การสำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ การบันทึกการปฏิบัติงานและการประเมินผล	- การสำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ การบันทึกการปฏิบัติงานและการประเมินผล คำสำคัญ ความต้องการขนมหุ่นไทยของตลาด	6	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน

ตารางกำหนดการสอนรหัสวิชา ง 33265 รายวิชา ขนมไทย (เพิ่มเติม)

หน่วยที่	เนื้อหา/ สาระ / คำสำคัญ	จำนวนคาบ	การวัดและประเมินผล	ชิ้นงาน/ภาระงาน
4.ขนมไทยแสนอร่อย	<ul style="list-style-type: none"> - การทำกล้วยบวชชี - ทำ - การทำขนมหยกมณี - การทำขนมถั่วแปบ - การทำขนมบัวลอย - การทำขนมถั่วต้มน้ำตาลแดง - การทำขนมสั้มกลิ้น - การทำขนมน้ำดอกไม้ - การทำขนมชั้นธัญพืช <p>คำสำคัญ ขั้นตอนการทำขนมไทย</p>	18	<ol style="list-style-type: none"> 1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจสอบผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกตคุณลักษณะอันพึงประสงค์ 	<ul style="list-style-type: none"> -ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน - ปฏิบัติขนมไทย 9 รายการ
5.โครงการอาชีพ	<ul style="list-style-type: none"> - โครงการขนมไทย -ปฏิบัติขนมไทยตามโครงการ <p>คำสำคัญ โครงการอาชีพ</p>	8	<ol style="list-style-type: none"> 1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจสอบผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกตคุณลักษณะอันพึงประสงค์ 	<ul style="list-style-type: none"> -ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน -ปฏิบัติโครงการขนมไทย กลุ่มละ 1 รายการ
คะแนนระหว่างกลางภาค				80 คะแนน
คะแนนสอบปลายภาค				20 คะแนน
รวมทั้งหมด				100 คะแนน

ลงชื่อ

(.....) ครูผู้สอน

ความเห็นของหัวหน้ากลุ่มสาระ

.....

ลงชื่อ

(.....)

ความเห็นของวิชาการ

.....

.....

ลงชื่อ

(.....)

ความเห็นของผู้อำนวยการ เห็นชอบ ไม่เห็นชอบ

ลงชื่อ

(นายโพยม จันทร์น้อย)

ผู้อำนวยการ โรงเรียนศรีบุญยานนท์

