

หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
วิชาขนมไทย การทำขนมชั้น จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหาวิชา	จำนวนชั่วโมง
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ</p> <p>1.1บอกวัตถุประสงค์พื้นฐานในการทำขนมไทยได้</p> <p>1.2 อธิบายรูปแบบขนมไทยในงานพิธีได้</p> <p>1.3 อธิบายโภชนาการกับขนมไทยได้</p> <p>1.4 บอกลักษณะขนมไทยกับอาชีพในปัจจุบันได้</p> <p>1.5 อธิบายปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาชีพได้</p> <p>1.6 อธิบายการประยุกต์รูปแบบผลิตภัณฑ์ได้</p> <p>1.7มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบขนมไทย</p>	<p>1.1 วัตถุประสงค์พื้นฐานในการทำขนมไทย</p> <p>1.2รูปแบบขนมไทยในงานพิธี</p> <p>1.3 โภชนาการกับขนมไทย</p> <p>1.4ขนมไทยกับอาชีพในปัจจุบัน</p> <p>1.5ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาชีพ</p> <p>1.6การประยุกต์รูปแบบผลิตภัณฑ์</p> <p>1.7คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบธุรกิจขนมไทย</p>	1
2.	ขนมชั้น	<p>2.1บอกรูปแบบขนมชั้นได้</p> <p>2.2บอกวัตถุประสงค์การทำขนมชั้นได้</p> <p>2.3เตรียมวัตถุดิบในการทำขนมชั้นได้</p> <p>2.4ทำขนมชั้นได้</p>	<p>2.1รูปแบบขนมชั้น</p> <p>2.2วัตถุประสงค์การทำขนมชั้น</p> <p>2.3การเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมชั้น</p> <p>2.4วิธีการทำขนมชั้น</p>	5