

	แบบเสนอหลักสูตรฝึกอาชีพ หน่วยงาน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดชลบุรี ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ	
ชื่อวิชา ทักษะการทำเบเกอรี่ (ชื่อภาษาอังกฤษ/ถ้ามี) Classic bakery and contemporary bakery	เวลา ๒๐ ชั่วโมง หน่วยกิต ๐.๕ หน่วยกิต	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับเบเกอรี่ และการทำคลาสสิกเบเกอรี่และเบเกอรี่ร่วมสมัยต่างๆ ได้แก่ เค้กกล้วยหอม, โดนัท, เครปเค้ก, บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก, และฮันนี่โทสต์ รวมถึงการเลือกซื้อ เตรียม ใช้ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และการเก็บรักษา มีความรู้และมีทักษะในการทำคลาสสิกเบเกอรี่และเบเกอรี่ร่วมสมัย

ผลการเรียนรู้

๑. รู้และเข้าใจหลักการทั่วไปของเบเกอรี่ ได้แก่ ประเภทของเบเกอรี่, การเลือกซื้อ เตรียม ใช้ และเก็บรักษา วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์
๒. อธิบายหลักการ เทคนิค และทักษะในการทำคลาสสิกเบเกอรี่และเบเกอรี่ร่วมสมัยต่างๆ ได้แก่ เค้กกล้วยหอม, โดนัท, เครปเค้ก, บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก, และฮันนี่โทสต์
๓. จัดทำ ตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่างๆตามกระบวนการ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการทั่วไปของเบเกอรี่	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาประเภทของเบเกอรี่, การเลือกซื้อ เตรียม ใช้ และเก็บรักษา วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์	๑	๑	๕
๒	ทักษะการทำเค้กกล้วยหอม	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม รวมถึงการตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๑	๒	๑๕
๓	ทักษะการทำโดนัท	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการผสม เครื่องดื่มประเภทอิตาเลียนโซดา รวมถึงการตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๑	๒	๑๕
๔	ทักษะการทำเครปเค้ก	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการผสม เครื่องดื่มประเภทน้ำสมุนไพร รวมถึงการตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๑	๓	๑๕

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๕	ทักษะการทำบลูเบอร์รี่ชีสเค้ก	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ รวมถึงการตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๑	๓	๑๕
๖	ทักษะการทำอันนีโทสต์	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มประเภทเครื่องดื่มเชิงประยุกต์ รวมถึงการตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๑	๓	๑๕
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๒๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีความสนใจในวิชาชีพธุรกิจเครื่องดื่มและเบเกอรี่

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถทำคลาสสิกเบเกอรี่และเบเกอรี่ร่วมสมัยต่างๆ ได้แก่ เค้กกล้วยหอม, โดนัท, เครปเค้ก, บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก, และอันนีโทสต์ได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

ผู้เรียนมีความสนใจในวิชาชีพธุรกิจเครื่องดื่มและเบเกอรี่ และสามารถอ่านออกเขียนได้

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

ศูนย์การเรียนรู้มารีอา

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสาร

๑. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารในภาคทฤษฎี

๑.๑ เอกสารประกอบการเรียน

๑.๒ วัสดุอุปกรณ์เครื่องเขียน เช่น ปากกา ดินสอ เป็นต้น

๒. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารในภาคปฏิบัติ

๒.๑ เตาอบลมร้อน

๒.๒ ไม้พายสำหรับทำขนม

๒.๓ กระทะ, ตะหลิว และกระชอน

๒.๔ เตาแก๊ส

๒.๕ แม่พิมพ์เค้ก

๒.๖ เครื่องอบขนมปัง

๒.๗ ถ้วยตวง, ช้อนตวง และตาชั่งส่วนผสม

๒.๘ กระดาษรองอบขนม

๒.๙ ถังมือสำหรับใส่ประกอบอาหาร

๒.๑๐ ภาชนะสำหรับผสมวัตถุดิบ และถาดสำหรับใส่ขนม

๒.๑๑ ภาชนะและบรรจุภัณฑ์

๒.๑๒ วัตถุดิบสำหรับทำเค้กกล้วยหอม ได้แก่ แป้งสาลีเอนกประสงค์, เกลือ, น้ำตาลทราย, ผงฟู, เบกกิ้งโซดา, ไข่ไก่, นมสด, เนยสดชนิดจืด และกล้วยหอม

๒.๑๓ วัตถุดิบสำหรับทำโดนัท ได้แก่ แป้งเค้กสำหรับทำโดนัท, ยีสต์, นมผง, น้ำตาลเบเกอรี่, เกลือ, ไข่ไก่, นมสด, สารแต่งกลิ่นผสมอาหาร เนยสดรสจืด, น้ำมันพืช และแยมต่างๆสำหรับทำไส้โดนัท

๒.๑๔ วัตถุดิบสำหรับทำเครปเค้ก ได้แก่ แป้งเครปสำเร็จรูป, แป้งเค้ก, น้ำตาลทราย, นมข้นจืด, ไข่ไก่, เนยสดชนิดจืด, น้ำตาลเบเกอรี่, วิปปิงครีม และวัตถุดิบสำหรับทำซอสเครปเค้กต่างๆ

๒.๑๕ วัตถุดิบสำหรับทำบลูเบอร์ชีสเค้ก ได้แก่ แครกเกอร์, เนยละลาย, ครีมชีส, น้ำตาลทราย, ไข่ไก่, น้ามะนาว, แป้งเค้ก, วิปปิงครีม และบลูเบอร์รี่สด

๒.๑๖ วัตถุดิบสำหรับทำฮันนี่โทสต์ ได้แก่ ขนมปังปอนด์, เนยเค็ม, วิปครีม, น้ำผึ้ง, ไอศครีม, น้ำตาลเบเกอรี่ และผลไม้สด

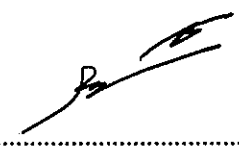
การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	รู้และเข้าใจหลักการทั่วไปของเบเกอรี่ ได้แก่ ประเภทของเบเกอรี่, การเลือกซื้อ เตรียม ใช้ และเก็บรักษาวัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	อธิบายหลักการ เทคนิค และทักษะในการทำคลาสสิกเบเกอรี่และเบเกอรี่ร่วมสมัยต่างๆ ได้แก่ เค้กกล้วยหอม, โดนัท, เครปเค้ก, บลูเบอร์ชีสเค้ก, และฮันนี่โทสต์	ตรวจสอบการปฏิบัติ และสังเกต	แบบประเมินการปฏิบัติ	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	จัดทำ ตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่างๆตามกระบวนการ	ตรวจสอบการปฏิบัติ และสังเกต	แบบประเมินการปฏิบัติ	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางสาวระภีพร โบโคสูง)
นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ 

(นางสาวราตรี ทองบุญธรรม)
นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

ลงชื่อ 

(นางบุษกร พลดิษฐ์)

(นายชาย สัมมาพฤษกิจ)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าสถานแรกรับเด็กและเยาวชนจังหวัดชลบุรี

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดชลบุรี