

	แบบเสนอหลักสูตรการฝึกอาชีพ หน่วยงาน ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒ จังหวัดราชบุรี ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ	
ชื่อวิชา ขนมอบยอดนิยม ชื่อภาษาอังกฤษ Popular Bakery	เวลา ๗๕ ชั่วโมง	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมอบยอดนิยม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบยอดนิยมการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย มีความเข้าใจและมีทักษะในการทำงาน มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย เห็นคุณค่าความสำคัญของงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายหลักการทำขนมอบยอดนิยม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำขนมอบยอดนิยม การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย
๒. จัดทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมอบยอดนิยมตามกระบวนการ
๓. คิด คำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการทำขนมอบยอดนิยม	๑, ๒	ศึกษาประเภทของขนมอบยอดนิยม ลักษณะที่ดีของขนมอบยอดนิยม หลักการและเทคนิคการทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา	๑๒	-	๑๕
๒	การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมอบยอดนิยม	๑, ๒	ศึกษาและปฏิบัติการเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมอบยอดนิยม	๖	๖	๑๕
๓	การทำขนมอบยอดนิยม	๑, ๒, ๓	ปฏิบัติการทำขนมอบยอดนิยม ประเภทคุกกี้ เค้ก ขนมปัง พาย และพัฟเฟสตรี้และขนมอบยอดนิยม ประเภทอื่นๆ การจัดตกแต่ง เก็บรักษา และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ขนมอบประเภทต่างๆ	-	๕๑	๕๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๗๕		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีวัตถุประสงค์ในการทำขนมอบยอดนิยม

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถทำขนมอบยอดนิยมได้และเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

คุณสมบัติของผู้เรียน

สามารถอ่านออกเขียนได้

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

วิทยาลัยการอาชีพปากท่อ อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

๑. ตู้แช่
๒. เตาหุงต้มแก๊ส
๓. เครื่องผสมอาหาร
๔. อ่างผสมสแตนเลส
๕. โตะปฏิบัติงานสแตนเลส
๖. อ่างล้างสแตนเลส
๗. กระทะกวนไส้ขนม
๘. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
๙. อุปกรณ์ในการทำขนมอบ
๑๐. แป้งต่างสาลี
๑๑. เนยต่างๆ เช่น เนยสด เนยขาว
๑๒. น้ำตาลต่างๆ เช่น น้ำตาลทรายขาว น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลป่น

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายหลักการทำขนมอบยอดนิยม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อุปกรณ์ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำขนมอบยอดนิยม การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	จัดทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมอบยอดนิยมตามหลักการ	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	คิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายจักรพันธ์ หนูวัน)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายวรพันธ์ แสงทอง)

ผู้ช่วยฯ ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายศักดิ์ดา สี่คำมื่อ)

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดราชบุรี รักษาการแทน

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กเยาวชนเขต ๒