

	แบบเสนอหลักสูตรฝึกอาชีพ หน่วยงาน ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ	
ชื่อวิชา ขนมอบ (ชื่อภาษาอังกฤษ/ถ้ามี) Baked Goods	เวลา๘๐.. ชั่วโมง หน่วยกิต .๒.. หน่วยกิต	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมอบ หลักการและหน้าที่ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์ขนมอบ การเลือกเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบ การตกแต่ง การเก็บรักษา การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

ผลการเรียนรู้

๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายความหมายหลักการทำขนมอบ หลักการและหน้าที่ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์ขนมอบ เทคนิคการทำขนมอบ การตกแต่ง การเก็บรักษา
๒. ผู้เรียนปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ การทำขนมอบ การจัดตกแต่งและบริการ
๓. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย คิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย
๔. ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ของสังคม ความซื่อสัตย์ และมีวินัย ยึดถือปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพของตนอย่างเคร่งครัด มีจิตสาธารณะ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมอบ ๑. ความหมายของขนมอบ ยอदनินยม ๒. ประเภทของขนมอบ	ข้อ ๑	- <u>หลักการทำขนมอบ</u> ๑. ความหมาย ประวัติของขนมอบยอदनินยม ๒. ประเภทของขนมอบ ๓. หลักการและเทคนิคการทำขนมอบยอदनินยม	๓	-	๕
๒	เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติทั่วไปในการทำขนมอบ	ข้อ ๑,๒	เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอบ ความสำคัญของเครื่องมือ	๓	-	๕

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๓	คุณสมบัติและหน้าที่ของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ	ข้อ ๑,๒	วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ คุณสมบัติและความสำคัญของวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ	๓	-	๕
๔	การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่าย	ข้อ ๑,๒,๓,๔	หลักการและการคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่าย ๑. ต้นทุนค่าใช้จ่ายวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมอบ ๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่าย	-	๑	๕
๕	ขนมอบประเภทคุกกี้	ข้อ ๑,๒,๓,๔	หลักการและเทคนิคการทำคุกกี้ ฝึกปฏิบัติ คุกกี้ประเภทต่าง ๆ - คุกกี้เนยสด - คุกกี้มะม่วง - คุกกี้ลูกล่อ - ฯลฯ บันทึกใบงานการทำพร้อมการคิดคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายพร้อมราคาจัดจำหน่าย	๓	๙	๒๐
๖	ขนมอบประเภทเค้กและการแต่งหน้าเค้ก	ข้อ ๑,๒,๓,๔	หลักการและเทคนิคการทำขนมอบประเภทเค้กและการแต่งหน้าเค้ก หลักการและเทคนิคในการทำเค้กประเภทต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติ - เค้กเนยสด - ชอคโกเลตเค้ก - เค้กกล้วยหอม - เค้กส้ม บันทึกใบงานสรุปการทำเมนูแต่ละชนิดพร้อมการคิดคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายพร้อมราคาจัดจำหน่าย	๔	๑๒	๒๐
๗	ขนมอบประเภทขนมปัง	ข้อ ๑,๒,๓,๔	หลักการและเทคนิคในการทำขนมปังชนิดต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติ - ขนมปังปอนด์ - ขนมปังหวานไส้ต่าง ๆ - โดนัทยีสต์ บันทึกใบงานการทำพร้อมการคิดคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายพร้อมราคาจัดจำหน่าย	๓	๙	๒๐

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๘	ขนมอบประยุกต์	ข้อ ๑,๒,๓,๔	หลักการและเทคนิคการประกอบอาหาร ขนมอบประยุกต์ - วาฟเฟิล - โดนัท - แพนเค้ก ใบงานสรุปการทำเมนูแต่ละชนิดพร้อม การคิดคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่าย พร้อมราคาจัดจำหน่าย	๓	๙	๑๐
การวัดผลการเรียนรู้				๑	๑๘	๒๐
รวม				๔๐	๔๐	๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ถือว่าผ่านการประเมิน

เชิงคุณภาพ

- ผู้เรียนสามารถอธิบายและปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้ ปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานการแก้ไขในสภาพจริงได้
- ผู้เรียนมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความสามารถในการแก้ไขปัญหา นำความรู้ไปประยุกต์กับสถานการณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อนตนเองและส่วนรวม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ของสังคมได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

- รักการทำอาหาร
- รักความสะอาด
- มีความรับผิดชอบ
- มีความอดทน

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

วิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสาร

๑. ตู้อบแก๊สหรือตู้อบไฟฟ้า
๒. เครื่องผสมอาหารแบบมือถือ/เครื่องผสมอาหารแบบตั้งพื้น
๓. ช้อนตวง/ถ้วยตวง/เครื่องชั่ง
๔. อ่างผสม
๕. ถาดสำหรับอบขนม
๖. พิมพ์อบขนมแบบต่าง ๆ (กลม/สี่เหลี่ยม/หัวใจ)
๗. อุปกรณ์ตกแต่งหน้าเค้ก (แป้นหมุน/หัวบีบ/ถุงแบบ/ถุงมือ)
๘. ทัพพี/ช้อน
๙. ถุงมือจับของร้อน
๑๐. ที่แช่ขนม
๑๑. ตะแกรงพัก
๑๒. กล่องบรรจุภัณฑ์ รูปแบบต่าง ๆ
๑๓. เครื่องทำวาฟเฟิล
๑๔. ที่ขึ้นถุงขนม
๑๕. กระดาษเพปเปอร์
๑๖. พิมพ์โดนัท

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้พื้นฐานการทำขนมอบได้ถูกต้องรวมทั้งการคิดต้นทุนและกำหนดราคาขายการจัดบรรจุหีบห่อ	ทดสอบความรู้การทำอาหารว่าง	แบบทดสอบความรู้และการนำเสนองาน	ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ถือว่าผ่านการประเมิน
๒.	ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานการทำขนมอบได้ถูกต้องโดยอิสระ คิดต้นทุนและกำหนดราคาขายการจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานการแก้ไขในสภาพจริงได้	ทดสอบการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ถือว่าผ่านการประเมิน
๒	ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม จิตอาสา เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ของสังคมได้	ตรวจสอบกระบวนการฝึกปฏิบัติ	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ถือว่าผ่านการประเมิน

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

นางสาวสุทิดา สิริเชนทร์ นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ
 (นางสาวสุทิดา สติเชนทร์)
 นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้เสนอและผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....
(นางณภัตสร สงวนหงษ์)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน
ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี