

	แบบเสนอหลักสูตรการฝึกอาชีพ หน่วยงาน ศูนย์ฝึกอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒ จังหวัดราชบุรี ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ	
ชื่อวิชา เค้ก ชื่อภาษาอังกฤษ Cake	เวลา ๓๐ ชั่วโมง	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมเค้ก การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมเค้ก การคิดคำนวณ กำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ มีความเข้าใจและมีทักษะในการทำงาน มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย เห็นคุณค่าของงานและเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายหลักการทำขนมเค้ก การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมเค้ก การคิดคำนวณ กำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
๒. ทำและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมเค้กตามกระบวนการ
๓. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราจำหน่ายตามหลักการ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการทำขนมเค้ก	๑, ๒,	ศึกษาประเภทของขนมเค้ก และปฏิบัติการทำ คิดคำนวณ กำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	๖	-	๑๕
๒	การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์	๑, ๒,	ศึกษาและปฏิบัติการเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมเค้ก	๓	๓	๑๕
๓	การทำขนมเค้ก	๑, ๒, ๓,	ปฏิบัติการทำขนมเค้กและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	-	๑๘	๕๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๓๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีวัตถุประสงค์ในการทำธุรกิจขนมเค้ก

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถทำขนมเค้กได้และมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

คุณสมบัติของผู้เรียน

สามารถอ่านออกเขียนได้

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

วิทยาลัยการอาชีพปากท่อ อำเภอ ปากท่อ จังหวัดราชบุรี

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

๑. เครื่องผสมอาหาร
๒. เตาอบ
๓. เตาหุงต้มแก๊ส
๔. อ่างผสมสแตนเลส
๕. โตะปฏิบัติงานสแตนเลส
๖. อ่างล้างสแตนเลส
๗. ชั้นวางของสแตนเลส
๘. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
๙. พิมพ์ชนมเค้กขนาดต่างๆ
๑๐. ตะกร้อมือ
๑๑. ไม้พายพลาสติก
๑๒. เครื่องชั่งดิจิตอล
๑๓. เนย
๑๔. แป้งสาลี
๑๕. ไข่ไก่

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายหลักการทำขนมเค้ก การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมเค้ก การคิดคำนวณ กำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	ทำและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมเค้กตามกระบวนการ	ตรวจสอบกระบวนการการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราจำหน่ายตามหลักการ	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายจักรพันธ์ หนู่น)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายวรพันธ์ แสงทอง)

ผู้ช่วยฯ ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายศักดิ์ดา สี่คำมื่อ)

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดราชบุรี รักษาการแทน

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒