



แบบเสนอหลักสูตรการศึกษา

ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒

หลักสูตรวิชาชีพ เค้ก หลักสูตร ๓๐ ชั่วโมง

รายละเอียดหลักสูตร

๑. หลักการและเหตุผล

เนื่องจากปัจจุบันตลาดบริโภคมีมากขึ้นความต้องการของผู้บริโภคมีหลากหลาย ในยุคนี้จะเห็นได้ว่าสังคมไทยได้มีการนำเอาอาหารของชาวตะวันตกเข้ามาในประเทศอย่างแพร่หลายโดยเฉพาะขนมเค้ก ทำให้คนไทยส่วนใหญ่หันมาบริโภคมากขึ้นโดยเฉพาะกลุ่มวัยรุ่นและวัยทำงาน ขนมเค้กเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มักมีรสหวานและผ่านกระบวนการอบ ซึ่งจะทำมาจากแป้ง น้ำตาลและส่วนประกอบอื่นๆเช่นไข่และผลไม้ที่ให้รสหวานหรือเปรี้ยวหรือส่วนประกอบที่มีไขมันเช่น เนย ยีสต์ นม เป็นต้นนิยมรับประทานเป็นของหวาน ฉลองในเทศกาลต่างๆ ซึ่งในโลกนี้มีตำรับหรือสูตรการทำเค้กเป็นจำนวนมากขนมเค้กมีหลากหลายชนิดอาทิ ชีสเค้ก แพนเค้ก เค้กเนยสด เป็นต้น

หลักสูตรวิชาชีพเค้กเป็นการศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมเค้ก ประเภทของขนมเค้ก เทคนิคการทำขนมเค้ก การเลือก เติร์ยม ใช้อัตราส่วนและอุปกรณ์ในการทำขนมเค้ก การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย ผู้ที่ผ่านหลักสูตรนี้สามารถทำงานในร้านเบเกอรี่หรือเรียนหลักสูตรเบเกอรี่เพิ่มเติมเพื่อเปิดธุรกิจร้านเบเกอรี่เป็นของตนเองได้

๒. วัตถุประสงค์

เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ เน้นการให้ความรู้ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกภาคปฏิบัติ ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับนำไปประกอบอาชีพได้

๓. คุณลักษณะของเด็กและเยาวชนที่ได้รับการพัฒนา

๓.๑ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเค้ก

๓.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพการทำเค้กและสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

๓.๓ เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรมและทัศนคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. เป้าหมายและสมรรถนะที่สำคัญ

- ๔.๑ ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับประเภทของขนมเค้กต่างๆ
- ๔.๒ ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในหลักการและเทคนิคการทำขนมเค้ก
- ๔.๓ ผู้เรียนสามารถเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำขนมเค้กได้
- ๔.๔ ผู้เรียนสามารถเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำขนมเค้กได้
- ๔.๕ ผู้เรียนสามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับชิ้นงานได้
- ๔.๖ ผู้เรียนสามารถคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาการจำหน่ายได้

๕. กลุ่มเป้าหมาย

เด็กและเยาวชนหญิง ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒

๖.เค้าโครงหลักสูตร (Course Outline)

ที่	หัวข้อเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมเค้ก	ผู้เรียนสามารถ ๑.อธิบายประเภทของขนมเค้กได้ ๒.อธิบายหลักการและเทคนิคการทำขนมเค้กได้ ๓.บอกวิธีการเลือกและเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมเค้กได้ ๔.เตรียมและใช้อุปกรณ์ในการทำขนมเค้กได้ ๕.ทำขนมเค้กในแบบต่างๆได้ ๖.เลือกบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม ๗.คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาการจำหน่ายได้	๑.ความรู้เบื้องต้นของขนมเค้กแต่ละประเภท ๒.หลักการและเทคนิคในการทำขนมเค้กแต่ละประเภท ๓.แนะนำวิธีการเลือก เตรียมและสาธิตวิธีการใช้วัตถุดิบในการทำขนมเค้ก ๔.แนะนำวิธีการเลือก เตรียมและสาธิตวิธีการใช้อุปกรณ์ในการทำขนมเค้ก ๕.การทำเค้กกล้วยหอม เค้กฟักทอง เค้กหน้าส้ม เค้กหน้ามะพร้าว ๖.การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับเค้กในรูปแบบต่างๆ ๗.วิธีการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาในการจำหน่ายสินค้า	๔	๒๖

๗. วิธีการวัดและประเมินผล

๗.๑ แบบทดสอบความรู้ก่อนเรียน-หลังเรียน

๗.๒ ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน

๗.๓ สังเกตพฤติกรรมลักษณะนิสัยในขณะปฏิบัติงาน

๗.๔ ตรวจสอบผลงาน

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางสาวธรรณา หิรัญมทิรา)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นายวรพันธ์ แสงทอง)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางสาวดวงพร อุกฤษณ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒