

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

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมอบยอดนิยม การเลือกซื้อ เตรียม วัสดุวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบยอดนิยมการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย มีความเข้าใจและมีทักษะในการทำงาน มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย เห็นคุณค่าความสำคัญของงาน มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพและเมื่อเยาวชนได้รับการปล่อยตัวสามารถนำความรู้ไปปรับใช้เพื่อเป็นผู้ประกอบการที่ดีได้

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายหลักการทำขนมอบยอดนิยม การเลือกซื้อ เตรียม วัสดุวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำขนมอบยอดนิยม การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย
๒. จัดทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมอบยอดนิยมตามกระบวนการ
๓. คิด คำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ
๔. เรียนรู้เกี่ยวกับทักษะการเป็นผู้ประกอบการที่ดี
๕. เรียนรู้เกี่ยวกับการตลาดสมัยใหม่
๖. เรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการธุรกิจ เช่นการส่งเสริมการขาย การสร้างคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์
๗. เรียนรู้เกี่ยวกับการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการทำขนมอบ	๑, ๒	ศึกษาประเภทของขนมอบยอดนิยม ลักษณะที่ดีของขนมอบยอดนิยม หลักการและเทคนิคการทำ จัดตกแต่ง การเก็บรักษา	๑	๒	๕
๒	การเลือก เตรียม วัสดุวัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมอบยอดนิยม	๑, ๒	ศึกษาและปฏิบัติการเลือก เตรียม วัสดุวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมอบยอดนิยม	๑	๒	๕
๓	การทำขนมอบยอดนิยม	๑, ๒, ๓	ปฏิบัติการทำขนมอบยอดนิยม ประเภทคุกกี้ เค้ก ขนมปัง พาย และฟัพเฟสตรี้และขนมอบยอดนิยมประเภทอื่นๆ การจัดตกแต่ง เก็บรักษา และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมอบประเภทต่างๆ	-	๕๐	๔๐
๔	การเป็นผู้ประกอบการที่ดี	๔	ศึกษาการเป็นผู้ประกอบการที่ดีว่าต้องเป็นอย่างไร	๓	-	๕

โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๕	การตลาดสมัยใหม่	๕	เรียนรู้เกี่ยวกับการตลาดสมัยใหม่ (๔P)	๓	๑	๕
๖	การจัดการธุรกิจและกระบวนการประกอบ	๖	เรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการธุรกิจ และการประกอบการเช่น รู้จักการส่งเสริมการตลาด การสร้างคุณค่าให้กับสินค้า	๓	๓	๑๐
๗	การสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่	๗	ศึกษาเกี่ยวกับการริเริ่มการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๓	๓	๑๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๗๕		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๘๐ ของผู้เรียนมีความสามารถในการทำขนมอบยอดนิยมนิตต่างๆได้ดี

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่ สามารถทำขนมอบชนิดต่างๆได้ตามคุณภาพที่ตลาดต้องการ มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพและสามารถเป็นผู้ประกอบการที่ดีได้เมื่อได้รับการปล่อยตัวไปแล้ว

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. ต้องมีใจรักในการทำอาหาร
๒. มีความประสงค์หรือต้องการประกอบธุรกิจทางด้านอาหาร

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. แป้งสาลีต่างๆ

๑๑. เนยต่างๆ เช่น เนยสด เนยขาว

๑๒. น้ำตาลต่างๆ เช่น น้ำตาลทรายขาว น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลป่น

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัด และประเมิน	เครื่องมือวัด และประเมิน	เกณฑ์การวัด และประเมิน
๑	อธิบายหลักการทำขนมอบยอดนิยม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อุปกรณ์ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบยอดนิยม การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	จัดทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมอบยอดนิยมตามหลักการ	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๘๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	คิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๔	เรียนรู้การเป็นผู้ประกอบการที่ดี	ประเมินใช้แบบทดสอบ	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๕	เรียนรู้การตลาดสมัยใหม่	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๖	เรียนรู้การจัดการธุรกิจและกระบวนการประกอบการ	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๘๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๗	เรียนรู้การสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๘๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ



(นายจักรพันธ์ หนู่น)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ



(นายวรพันธ์ แสงทอง)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ



(นายนราศักดิ์ ส่งศรีบุญสิทธิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒