

	แบบเสนอหลักสูตรการฝึกอาชีพ หน่วยงาน ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒ จังหวัดราชบุรี ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ	
ชื่อวิชา คุกกี ชื่อภาษาอังกฤษ Cookie	เวลา ๓๐ ชั่วโมง	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการทำคุกกี การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำคุกกี การคิดคำนวณต้นทุนราคาขาย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ มีความเข้าใจและมีทักษะในการทำงาน มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย เห็นคุณค่าความสำคัญของงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายหลักการทำคุกกี การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำคุกกี การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
๒. จัดทำ และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์คุกกีตามกระบวนการ
๓. คิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการทำคุกกี	๑, ๒	ศึกษาประเภทของคุกกี หลักการและเทคนิคการทำคุกกี	๖	-	๑๕
๒	การเลือก เตรียม ใช้ วัตถุดิบ และเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำคุกกี	๑, ๒	ศึกษาและปฏิบัติการเลือก เตรียม ใช้ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำ คุกกี	๓	๓	๑๕
๓	การทำคุกกี	๑, ๒, ๓	ปฏิบัติการทำคุกกี การเลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ การคิดคำนวณ และการ กำหนดราคาจำหน่าย	-	๑๘	๕๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๓๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีวัตถุประสงค์ในการทำคุกกี

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถทำคุกกีได้และเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

คุณสมบัติของผู้เรียน

สามารถอ่านออกเขียนได้

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

วิทยาลัยการอาชีพปากท่อ อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

๑. เครื่องผสมอาหาร
๒. เตาอบ
๓. ตู้แช่
๔. เตาหุงต้มแก๊ส
๕. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
๖. อ่างล้างสแตนเลส
๗. ชั้นวางของ
๘. ถาดอลูมิเนียมอบขนม
๙. อุปกรณ์การชั่ง ตวง
๑๐. แป้งสาลี
๑๑. เนย
๑๒. น้ำตาลต่างๆ

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายหลักการค้าปลีก การเลือกซื้อเตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำเค้ก การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	จัดทำ และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เค้กตามกระบวนการ	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	คิด คำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายจักรพันธ์ หนูวัน)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ

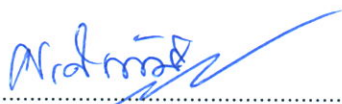
ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายวรพันธ์ แสงทอง)

ผู้ช่วยฯ ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายศักดิ์ดา สิตคำม่อ)

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดราชบุรี รักษาการแทน

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒