

ตัวอย่าง

การจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545

(ปรับปรุง พ.ศ. 2546)

ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ



แบบกำหนดงานอาชีพ/กลุ่มวิชาชีพ และสมรรถนะงานอาชีพ
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง พ.ศ. 2546)

ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ

งาน/รายวิชา	สมรรถนะ
ภาคเรียนที่ 1	
1. งานอาชีพประกอบอาหาร 2400-0101 ผ้าและการแต่งกาย 2400-0102 อาหารครอบครัว 2402-1002 โภชนาการเบื้องต้น 2402-1003 หลักการประกอบอาหาร	1.1 เลือกผ้า สร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย 1.2 จัดรายการอาหารมือต่าง ๆ และประกอบอาหารสำหรับบุคคลในครอบครัว 1.3 ใช้ความรู้ด้านโภชนาการในงานอาหารและโภชนาการ และในชีวิตประจำวัน 1.4 เตรียมวัตถุดิบ และประกอบอาหารคาว หวาน
ภาคเรียนที่ 2	
2. งานอาชีพถนอมและแปรรูปอาหาร 2001-0004 การจัดการสิ่งแวดล้อมเบื้องต้น 2400-0103 ศิลปะและการออกแบบ 2402-1001 การสุขาภิบาลอาหาร 2402-1004 การถนอมและแปรรูปอาหาร 1 2402-2101 การถนอมและแปรรูปอาหาร 2 2402-2020 การบรรจุภัณฑ์อาหาร	2.1 ดำเนินการจัดการสิ่งแวดล้อมในองค์กรและชุมชน 2.2 ออกแบบ เขียนแบบชิ้นงาน และออกแบบบรรจุภัณฑ์งานคหกรรม 2.3 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารในงานอาหารและโภชนาการ 2.4 เตรียมวัตถุดิบ ถนอมและแปรรูปอาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา 2.5 เตรียมวัตถุดิบ ถนอมและแปรรูปอาหาร ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาและจัดจำหน่าย 2.6 เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ออกแบบ สร้างแบบ และทำบรรจุภัณฑ์อาหาร



งาน/รายวิชา	สมรรถนะ
ภาคเรียนที่ 3	
<p>3. งานอาชีพขมอมบ</p> <p>2001-0001 คอมพิวเตอร์เพื่องานอาชีพ</p> <p>2001-0003 การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต</p> <p>2402-2012 อาหารนานาชาติ</p> <p>2402-2017 เบเกอรี่เบื้องต้น</p> <p>2402-2019 เล็กและการแต่งหน้าเค้ก</p>	<p>3.1 จัดทำสารสนเทศเพื่องานอาชีพ โดยใช้คอมพิวเตอร์</p> <p>3.2 จัดบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตในองค์กร</p> <p>3.3 เตรียมวัตถุดิบ ประกอบอาหารนานาชาติ จัดตกแต่งและจัดจำหน่าย</p> <p>3.4 เตรียมวัตถุดิบ ทำคูกี้ โดนัท เค้ก ขนมปังพาย และจัดจำหน่าย</p> <p>3.5 เตรียมวัตถุดิบ ทำเค้ก แต่งหน้าเค้ก และจัดจำหน่าย</p>
ภาคเรียนที่ 4	
<p>4. งานอาชีพผู้ช่วยโภชนาการ</p> <p>2400-0104 เศรษฐศาสตร์ครอบครัว</p> <p>2400-0105 ศิลปประดิษฐ์</p> <p>2402-2001 โภชนาการบุคคล</p> <p>2402-2004 โภชนบำบัด</p> <p>2402-2008 อาหารว่าง</p>	<p>4.1 วางแผนและแก้ปัญหาเกี่ยวกับการใช้จ่ายของครอบครัวและการบริการทางธุรกิจ</p> <p>4.2 ประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง งานใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้และวัสดุอื่น และงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม</p> <p>4.3 กำหนดอาหาร คำนวณพลังงานและสารอาหารและประกอบอาหารบุคคลวัยต่างๆ และบุคคลภาวะพิเศษตามหลักโภชนาการ</p> <p>4.4 กำหนดอาหารและประกอบอาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล อาหารบำบัดโรค อาหารผู้ป่วยและอาหารผู้พักฟื้น</p> <p>4.5 เตรียมวัตถุดิบ ประกอบอาหารว่างคาว หวาน จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย</p>



งาน/รายวิชา	สมรรถนะ
ภาคเรียนที่ 5	
<p>5. งานอาชีพขนมไทย</p> <p>2402-2005 อาหารไทย</p> <p>2402-2013 ขนมไทย</p> <p>2402-2014 ขนมไทยเพื่อการค้า</p> <p>2403-2003 ไบตองและแกะสลัก 1</p>	<p>5.1 เตรียมวัตถุดิบ ประกอบอาหารไทย และจัดจำหน่าย</p> <p>5.2 เตรียมวัตถุดิบ ทำขนมไทย จัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์ และจัดจำหน่าย</p> <p>5.3 เตรียมวัตถุดิบ ทำตำรับมาตรฐาน ทำขนมไทยเพื่อการค้า จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ และจัดจำหน่าย</p> <p>5.4 ออกแบบ ประดิษฐ์งานไบตองและแกะสลักผักและผลไม้</p>
ภาคเรียนที่ 6	
<p>6. งานอาชีพบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2001-0002 การจัดการธุรกิจเบื้องต้น</p> <p>2402-1005 การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2402-2007 อาหารไทยยอดนิยม</p> <p>2402-2016 ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร</p> <p>2402-2018 เบเกอรี่เพื่อการค้า</p>	<p>6.1 ดำเนินงานธุรกิจอาหาร</p> <p>6.2 เตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จัดโต๊ะอาหาร บริการอาหารและเครื่องดื่มตามลักษณะการจัดเลี้ยง</p> <p>6.3 เตรียมวัตถุดิบ ประกอบอาหารและพัฒนาอาหารไทย จัดตกแต่งและจัดจำหน่าย</p> <p>6.4 พับผ้าเช็ดมือ ปูโต๊ะอาหาร ออกแบบตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร</p> <p>6.5 เตรียมวัตถุดิบ ทำเบเกอรี่เพื่อการค้า พัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย</p>



แบบการจัดแผนการเรียน

แผนการเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง พ.ศ. 2546) ประเภทวิชาคหกรรม							
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ							
ภาคเรียนที่ 1				ภาคเรียนที่ 2			
รหัส	รายวิชา	นค.	ชม.	รหัส	รายวิชา	นค.	ชม.
	1. หมวดวิชาสามัญ 7 นค.				1. หมวดวิชาสามัญ 6 นค.		
2000-1101	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ 1	2	2	2000-1202	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	2	2
2000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	2	2	2000-1301	วัฒนธรรมวิถีไทย	2	2
2000-1401	วิทยาศาสตร์พื้นฐาน	2	3	2000-1421	วิทยาศาสตร์ประยุกต์	2	3
2000-1601	พลศึกษาเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ	1	2				
	2. หมวดวิชาชีพ 11 นค.				2. หมวดวิชาชีพ 9 นค.		
	2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 6 นค.				2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 4 นค.		
2400-0101	ผ้าและการแต่งกาย	3	6	2001-0004	การจัดการสิ่งแวดล้อมเบื้องต้น	2	3
2400-0102	อาหารครอบครัว	3	5	2400-0103	ศิลปะและการออกแบบ	2	3
	2.2 วิชาชีพสาขาวิชา 3 นค.				2.2 วิชาชีพสาขาวิชา 5 นค.		
2402-1002	โภชนาการเบื้องต้น	2	2	2402-1001	การสุขาภิบาลอาหาร	2	2
2402-1003	หลักการประกอบอาหาร	3	5	2402-1004	การถนอมและแปรรูปอาหาร 1	3	5
	2.3 วิชาชีพสาขางาน - นค.				2.3 วิชาชีพสาขางาน - นค.		
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี - นค.				3. หมวดวิชาเลือกเสรี 5 นค.		
				2402-2101	การถนอมและแปรรูปอาหาร 2	3	6
				2402-2020	การบรรจุภัณฑ์อาหาร	2	3
	4. กิจกรรม 2 ชม.		2		4. กิจกรรม 2 ชม.		2
	รวม	18	29		รวม	20	31



แผนการเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง พ.ศ. 2546) ประเภทวิชาคหกรรม							
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ							
ภาคเรียนที่ 3				ภาคเรียนที่ 4			
รหัส	รายวิชา	น.ก.	ชม.	รหัส	รายวิชา	น.ก.	ชม.
	1. หมวดวิชาสามัญ 5 นก.				1. หมวดวิชาสามัญ 6 นก.		
2000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ 2	2	2	2000-1221	การสนทนาภาษาอังกฤษ 1	1	2
2000-1238	ภาษาอังกฤษอาหารและ โภชนาการ	1	2	2000-1302	ภูมิเศรษฐศาสตร์	2	2
2000-1501	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 1	2	2	2000-1522	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 4	2	2
				2000-1602	ครอบครัวศึกษาและความปลอดภัย ในชีวิต	1	1
	2. หมวดวิชาชีพ 13 นก.				2. หมวดวิชาชีพ 11 นก.		
	2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 4 นก.				2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 4 นก.		
2001-0001	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาชีพ	2	3	2400-0104	เศรษฐศาสตร์ครอบครัว	2	2
2001-0003	การบริหารงานคุณภาพและเพิ่ม ผลผลิต	2	3	2400-0105	ศิลปประดิษฐ์	2	4
	2.2 วิชาชีพสาขาวิชา - นก.				2.2 วิชาชีพสาขาวิชา - นก.		
	2.3 วิชาชีพสาขางาน 9 นก.				2.3 วิชาชีพสาขางาน 5 นก.		
2402-2012	อาหารนานาชาติ	3	6	2402-2001	โภชนาการบุคคล	2	4
2402-2017	เบเกอรี่เบื้องต้น	3	6	2402-2004	โภชนบำบัด	3	5
2402-2019	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	3	6				
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี - นก.				3. หมวดวิชาเลือกเสรี 2 นก.		
				2402-2008	อาหารว่าง	2	3
	4. กิจกรรม 2 ชม.		2		4. กิจกรรม 2 ชม.		2
	รวม	18	32		รวม	17	27



แผนการเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง พ.ศ. 2546) ประเภทวิชาคหกรรม							
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ							
ภาคเรียนที่ 5				ภาคเรียนที่ 6			
รหัส	รายวิชา	นค.	ชม.	รหัส	รายวิชา	นค.	ชม.
2000-1235	1. หมวดวิชาสามัญ 1 นค. ภาษาอังกฤษสำหรับสถาน ประกอบการ	1	2	2000-1220	1. หมวดวิชาสามัญ 1 นค. ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงาน อาชีพ	1	2
	2. หมวดวิชาชีพ 13 นค. 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน - นค.			2001-0002	2. หมวดวิชาชีพ 9 นค. 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 2 นค. การจัดการธุรกิจเบื้องต้น	2	3
	2.2 วิชาชีพสาขาวิชา - นค.			2402-1005	2.2 วิชาชีพสาขาวิชา 2 นค. การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2	3
2402-2005	2.3 วิชาชีพสาขางาน 9 นค. อาหารไทย	3	6	2402-2007	2.3 วิชาชีพสาขางาน 5 นค. อาหารไทยยอดนิยม	2	3
2402-2013	ขนมไทย	3	6	2402-2018	เบเกอรี่เพื่อการค้า	3	6
2402-2014	ขนมไทยเพื่อการค้า	3	6		โครงการ		4
	ฝึกงาน 4 นค.	4	-				
2403-2003	3. หมวดวิชาเลือกเสรี 3 นค. งานใบตองและแกะสลัก 1	3	6	2402-2016	3. หมวดวิชาเลือกเสรี 2 นค. ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะ อาหาร	2	3
	4. กิจกรรม 2 ชม.		2		4. กิจกรรม 2 ชม.		2
	รวม	17	28		รวม	12	26



**แบบกำหนดหัวข้อ (Theme) /งาน/โครงการ (Project) และกำหนดสมรรถนะของงาน
ชื่อหัวข้องาน (Job Title) โครงการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ภาคเรียนที่ 3**

<p>คำอธิบายลักษณะงาน (Job description)</p> <p>ดำเนินการจัดทำและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ โดยเริ่มตั้งแต่เขียนโครงการและแผนปฏิบัติงาน สืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทาง internet เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ จัดจำหน่าย สรุปและรายงานผลการดำเนินงาน</p>		
<p>งานเฉพาะ/งานย่อย (Task/Element)</p> <p>1. เขียนโครงการและแผนปฏิบัติงาน</p>		
<p>สมรรถนะ Competency</p>	<p>เกณฑ์การประเมิน Assessment/Preferment Criteria</p>	<p>หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject</p>
<p>1.1 เขียนโครงการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p>	<p>1.1 โครงการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ มีองค์ประกอบครบถ้วนตามข้อกำหนด</p>	<p>เรื่อง การเขียนโครงการ วิชา ภาษาไทยเพื่ออาชีพ 2</p>
<p>1.2 เขียนแผนปฏิบัติงานโครงการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p>	<p>1.2 แผนปฏิบัติงานมีองค์ประกอบครบถ้วนดำเนินงานได้จริง</p>	<p>เรื่อง การเขียนแผนการปฏิบัติงาน วิชา ภาษาไทยเพื่ออาชีพ 2</p>
<p>งานเฉพาะ/งานย่อย (Task/Element)</p> <p>2. สืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทาง Internet</p>		
<p>สมรรถนะ Competency</p>	<p>เกณฑ์การประเมิน Assessment/Preferment Criteria</p>	<p>หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject</p>
<p>2.1 ค้นคว้ารูปแบบผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ จาก Internet</p>	<p>2.1 รูปแบบผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่หลากหลายตามสมัยนิยม</p>	<p>เรื่อง การสืบค้นข้อมูลทาง Internet วิชา คอมพิวเตอร์เพื่องานอาชีพ</p>
<p>2.2 ค้นคว้าคำรับเบเกอรี่จาก Internet</p>	<p>2.2 คำรับเบเกอรี่ของต่างประเทศอย่างน้อยชนิดละ 2 คำรับ</p>	
<p>งานเฉพาะ/งานย่อย (Task/Element)</p> <p>3. การนำเสนอผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p>		
<p>สมรรถนะ Competency</p>	<p>เกณฑ์การประเมิน Assessment/Preferment Criteria</p>	<p>หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject</p>
<p>3.1 เรียกชื่อวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษ</p>	<p>3.1 อ่านออกเสียงและเขียนชื่อวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษได้ถูกต้อง</p>	<p>เรื่อง การนำเสนอผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ วิชา ภาษาอังกฤษอาหารและโภชนาการ</p>
<p>3.2 บอกชื่อของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษ</p>	<p>3.2 อ่านและเขียนชื่อของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษได้ถูกต้อง</p>	



สมรรถนะ Competency	เกณฑ์การประเมิน Assessment/Preferment Criteria	หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject
<p>3.3 บอกสัดส่วนของส่วนผสมที่ใช้ในการทำเบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษ</p> <p>3.4 อ่านตำรับเบเกอรี่ภาษาอังกฤษ</p> <p>3.5 บอกขั้นตอนการทำเบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษ</p> <p>3.6 นำเสนอการทำเบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษ</p> <p>3.7 จำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p>	<p>3.3 อ่านและเขียนสัดส่วนของส่วนผสมของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษได้ถูกต้อง</p> <p>3.4 บอกความหมายคำศัพท์และนำไปทำเบเกอรี่</p> <p>3.5 สาธิตขั้นตอนการทำเบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษได้ถูกต้อง</p> <p>3.6 นำเสนอการทำเบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษได้ถูกต้อง</p> <p>3.6.1 แนะนำตนเอง/กลุ่ม</p> <p>3.6.2 บอกชื่ออุปกรณ์และเครื่องมือ</p> <p>3.6.3 บอกส่วนผสมของการทำเบเกอรี่</p> <p>3.6.4 สาธิตขั้นตอนการทำเบเกอรี่</p> <p>3.7 บอกราคา คุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษได้ถูกต้อง</p>	
<p>งานเฉพาะ/งานย่อย (Task/Element)</p> <p>4. เตรียมวัตถุดิบและเครื่องมือ อุปกรณ์</p>		
สมรรถนะ Competency	เกณฑ์การประเมิน Assessment/Preferment Criteria	หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject
<p>4.1 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p> <p>4.2 เตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p>	<p>4.1 รายการวัตถุดิบครบถ้วนเพียงพอและมีคุณภาพ</p> <p>4.2 รายการเครื่องมือ อุปกรณ์ครบถ้วนเพียงพอและมีขนาดพอเหมาะ</p>	<p>เรื่อง การเลือกใช้วัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p> <p>วิชา เบเกอรี่เบื้องต้น</p> <p>เรื่อง การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p> <p>วิชา เบเกอรี่เบื้องต้น</p>



งานเฉพาะ/งานย่อย (Task/Element)		
5. ทำและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่		
สมรรถนะ Competency	เกณฑ์การประเมิน Assessment/Preferment Criteria	หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject
5.1 ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภท คุกกี้	5.1 คุกกี้มีขนาดสม่ำเสมอ สีเหลืองทอง กรอบร่วน รสชาติกลมกล่อม กลิ่น หอม	เรื่อง การทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ วิชา เบเกอรี่เบื้องต้น
5.2 ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภท โดนัท	5.2 โดนัทมีขนาดสม่ำเสมอ สีเหลือง ทอง เนื้อละเอียด พู นุ่ม รสชาติ กลมกล่อม กลิ่นหอม	
5.3 ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภท เค้ก	5.3 เค้กมีขนาดสม่ำเสมอ สีเหลืองทอง เนื้อละเอียด พู นุ่ม ตกแต่งสวยงาม รสชาติดกลมกล่อม กลิ่นหอม	
5.4 ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภท ขนมปัง	5.4 ขนมปังมีขนาดสม่ำเสมอ สีเหลือง ทอง ลักษณะเนื้อตามชนิดของ ขนมปัง รสชาติดกลมกล่อม กลิ่น หอม	
5.5 ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภท พายร่วน	5.5 พายมีขนาดสม่ำเสมอ สีเหลืองทอง กรอบร่วน ตกแต่งสวยงาม รสชาติ กลมกล่อม กลิ่นหอม	
5.6 จำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	5.6 คิดต้นทุน กำไร ถูกต้อง ตาม หลักเกณฑ์ กำหนดราคาขาย เหมาะสม บรรจุภัณฑ์เหมาะสม สวยงาม เก็บรักษาถูกต้อง จำหน่าย ได้ตามเป้าหมาย ทำบัญชีรับจ่าย ถูกต้อง	เรื่อง การคิดต้นทุน กำไร เรื่อง การกำหนดราคาขาย เรื่อง การบรรจุภัณฑ์ เรื่อง การทำบัญชีรับจ่าย วิชา เบเกอรี่เบื้องต้น
งานเฉพาะ/งานย่อย (Task/Element)		
6. รายงานผลการดำเนินงานเป็นภาษาไทย		
สมรรถนะ Competency	เกณฑ์การประเมิน Assessment/Preferment Criteria	หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject
6.1 เขียนรายงานผลการปฏิบัติงาน	6.1 รายงานผลการดำเนินงานโครงการ ถูกต้อง ครบถ้วน	เรื่อง การเขียนรายงานโครงการ วิชา ภาษาไทยเพื่ออาชีพ 2



แผนการเรียนรู้แบบบูรณาการ

บูรณาการวิชา เบเกอร์เบื้องต้น คอมพิวเตอร์เพื่องานอาชีพ

หน่วยที่ 6

ภาษาไทยเพื่ออาชีพ 2 ภาษาอังกฤษอาหารและโภชนาการ

สอนครั้งที่ -

ชื่อหน่วย งานอาชีพผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอร์

จำนวน 88 ชั่วโมง

หัวข้อเรื่อง

หน่วยที่ 6 งานอาชีพผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอร์

หัวข้อเรื่องที่จะสอนดังนี้

รายการสอน	ทฤษฎี (ชม.)	ปฏิบัติ (ชม.)
1. การเขียน โครงการและแผนปฏิบัติงาน	1	3
2. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอร์ทาง Internet	2	4
3. การนำเสนอผลิตภัณฑ์เบเกอร์	2	6
4. การเตรียมวัตถุดิบและเครื่องมือ อุปกรณ์	2	4
5. การผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอร์	2	58
6. การรายงานผลการปฏิบัติงาน	1	3
รวม	10	78

สาระสำคัญ

การศึกษาและการปฏิบัติงานอาชีพนั้น สามารถจัดการเรียนการสอน โดยประยุกต์ในลักษณะ การทำโครงการที่ประกอบอาชีพจริง โดยเริ่มตั้งแต่วางแผนดำเนินงานจัดทำโครงการวิชาชีพ และ สรุปรูปผลการทำงานในลักษณะของการทำงานตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เป็นการพัฒนาผู้เรียน ทั้งด้านความรู้ ทักษะงานอาชีพ ทักษะกระบวนการต่าง ๆ รวมทั้งคุณธรรม จริยธรรม โดยใช้ ประสบการณ์ตรง

จุดประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้นักเรียนได้บูรณาการความรู้และทักษะทางด้านวิชาพื้นฐานและวิชาชีพในงานเบเกอร์ เบื้องต้น มาประยุกต์ใช้และพัฒนางานอาชีพทำและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอร์ และปลูกฝังให้มีกิจนิสัย ที่ดีในการปฏิบัติงาน



จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

หลังจากเรียนรู้หน่วยนี้แล้ว ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายหลักการเขียน โครงการและแผนปฏิบัติงาน
2. เขียนโครงการ แผนปฏิบัติงานและนำเสนอขออนุมัติโครงการ
3. ค้นคว้ารูปแบบและคำรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จาก Internet
4. อ่านและเขียนชื่อวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และชื่อผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษ
5. นำเสนอขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เป็นภาษาอังกฤษ
6. เตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ สำหรับทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
7. ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้ โดนัท เค้ก ขนมปัง และพาย
8. จำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
9. เขียนรายงานผลการดำเนินงานโครงการ

ครุภัณฑ์/เครื่องมือ อุปกรณ์/วัตถุดิบ

เครื่องมือ อุปกรณ์

1. เตาอบ
2. ถาด/อ่างผสม/พิมพ์ที่ร้อนเป้้ง/สปาตุลล่า/พายยาง/ที่พับขนม/แปรงทาเนย
3. เครื่องชั่ง ตวง
4. เครื่องผสมแนวตั้ง เครื่องตีไข่
5. บรรจุภัณฑ์

วัตถุดิบ

1. แป้ง
2. เนย
3. น้ำตาล
4. สารช่วยให้ขึ้นฟู
5. สารปรุงแต่งกลิ่น รส สี
6. ไข่
7. นม
8. วัตถุดิบสำหรับตกแต่ง



กิจกรรมการเรียนรู้

1. กิจกรรมครู

1.1 จัดเตรียมเอกสาร หนังสืออ้างอิง สื่อการเรียนรู้ทั้งสื่อโสตทัศน สื่อสิ่งพิมพ์ ตัวอย่างโครงการของจริง

1.2 นำเข้าสู่บทเรียน โดยคณะครูที่ร่วมสอนงานบูรณาการ ประชุมชี้แจงวิธีการเรียนรู้ ระยะเวลาที่ครูแต่ละคนจะเข้ามาเป็นผู้สอน หลักการแนวทางการคิดโครงการและดำเนินโครงการ การประเมินผลงาน แนะนำและให้ตัวอย่างงานโครงการลักษณะต่าง ๆ

1.3 การให้ข้อมูลหรือการสอน โดยผู้สอนให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้ ใบงานหรือชุดการเรียนรู้ สื่อโสตทัศน แล้วทำแบบทดสอบ หากยังทำได้ไม่ครบ ให้ทบทวนบทเรียนใหม่

1.4 สังเกต บันทึกพฤติกรรมผู้เรียนขณะศึกษาบทเรียน คอยช่วยเหลือให้คำแนะนำเมื่อผู้เรียนต้องการ

1.5 การประยุกต์ใช้โดยให้ใบมอบหมายงานแก่ผู้เรียน ดำเนินงานตามสมรรถนะของหัวข้อโครงการที่กำหนดไว้ โดยดำเนินงานในลักษณะของขั้นตอนทางวิทยาศาสตร์ เริ่มตั้งแต่ระบุปัญหา ตั้งสมมุติฐาน ทำการทดลอง รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผลการปฏิบัติงาน

1.6 สังเกต บันทึกพฤติกรรมผู้เรียนขณะปฏิบัติงานตามโครงการ คอยช่วยเหลือให้คำแนะนำเมื่อผู้เรียนต้องการ

1.7 ประเมินผลงาน โดยให้ผู้เรียนร่วมกันกำหนดหัวข้อที่จะประเมินงานโครงการ และร่วมประเมินผลงาน เพื่อประเมินผลและแก้ไขข้อบกพร่อง

1.8 ประเมินผลพฤติกรรมผู้เรียนด้านจิตพิสัย

2. กิจกรรมนักเรียน

2.1 จัดเตรียมเอกสาร หนังสืออ้างอิง ตามที่ผู้สอนและบทเรียนกำหนด

2.2 นำเข้าสู่บทเรียน โดยรับการชี้แจง วิธีการเรียนรู้ ระยะเวลาที่ครูแต่ละคนจะเข้ามาเป็นผู้สอน หลักการแนวทางการคิดโครงการและดำเนินโครงการ การประเมินผลงาน ศึกษาตัวอย่างงานโครงการลักษณะต่าง ๆ

2.3 จัดกลุ่มศึกษา ค้นคว้า หาข้อมูลจากเอกสาร ตำรา หนังสืออ้างอิงและเรียนจากชุดการเรียนรู้ และสื่อการเรียนรู้ต่าง ๆ แล้วตัดสินใจเลือกงานที่สนใจ

2.4 การให้ข้อมูล โดยศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ ใบงานหรือชุดการเรียนรู้ สื่อโสตทัศน แล้วทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน แลกเปลี่ยนกันตรวจ ประเมินผล ถ้าไม่ผ่านเกณฑ์ประเมิน ให้ทบทวนบทเรียนใหม่



2.5 การประยุกต์ใช้ โดยศึกษาใบมอบงาน ดำเนินงานตามสมรรถนะของหัวข้อโครงการที่กำหนดไว้ โดยดำเนินงานในลักษณะของขั้นตอนทางวิทยาศาสตร์ เริ่มตั้งแต่ ระบุปัญหา ตั้งสมมุติฐาน ทำการทดลอง รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผลการทดลอง หากมีปัญหาคัดค้านให้ขอคำแนะนำจากผู้สอนและเพื่อนในกลุ่ม

2.6 การตรวจสอบผลการเรียนรู้ โดยทำรายงานผลการดำเนินงานร่วมกับผู้สอน กำหนดหัวข้อที่จะประเมินผลงานโครงการร่วมกับผู้เรียน ตรวจสอบชิ้นงานเพื่อประเมินและแก้ไขข้อบกพร่อง หากมีปัญหาคัดค้านให้ขอคำแนะนำจากผู้สอนและเพื่อนในกลุ่ม

กิจกรรมการเรียนรู้วิชาเบเกอรี่เบื้องต้น

1. ผู้สอน มอบหมายงานให้ผู้เรียนปฏิบัติงานเป็นกลุ่ม ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทคุกกี้ โดนัท เค้ก ขนมหปัง และพาย โดยให้ทุกกลุ่มหมุนเวียนปฏิบัติงานให้ครบทั้ง 5 อย่าง ตามหลักการและกระบวนการผลิต คือ การเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การผลิต การบรรจุภัณฑ์ และจัดจำหน่าย
2. ผู้เรียนแต่ละกลุ่มทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามที่ได้รับมอบหมาย
3. ผู้เรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอผลผลิตที่สำเร็จแล้ว โดยบรรยายคุณภาพผลผลิตของตนเอง ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายถึงลักษณะที่ดีและที่ต้องปรับปรุงผลผลิตของแต่ละกลุ่ม เสนอแนะสิ่งที่ควรปรับปรุงแก้ไขและประเมินผล

กิจกรรมการเรียนรู้วิชาคอมพิวเตอร์เพื่องานอาชีพ

1. ครูมอบหมายให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มไปสืบค้นข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทคุกกี้ โดนัท เค้ก ขนมหปัง และพาย โดยข้อมูลที่ไปสืบค้น ประกอบด้วย ชนิด รูปแบบ ส่วนผสม การบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด การจัดทำหน่วยผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ยอดนิยมที่ผู้บริโภคนิยมซื้อรับประทาน โดยจัดทำเป็นรายงาน อาจมีภาพประกอบ
2. ผู้เรียนปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมาย และนำเสนอโดยจัดทำเป็นรายงานมีภาพประกอบ



สื่อการเรียนรู้

1. หนังสือเรียน ชุดการเรียนรู้ ใบความรู้ ใบงาน เกี่ยวกับงานเบเกอรี่
2. หนังสือหรือตำราเรื่องเล็ก ขนมอบ เบเกอรี่ ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
3. แผ่นภาพรูปแบบผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ
4. ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในท้องตลาด
5. วิดีทัศน์เกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
6. คู่มือการเขียนโครงการ/การจัดทำโครงการของวิชาภาษาไทย
7. เว็บไซต์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทาง Internet
8. อุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

งานที่มอบหมาย/กิจกรรม

1. ศึกษา ค้นคว้าเอกสาร ใบความรู้ ใบงาน หนังสือ ตำรา ชุดการเรียนรู้และสื่อต่าง ๆ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ดังนี้
 - 1.1 หนังสือ ใบความรู้ ใบงาน ชุดการเรียนรู้ และวีดิทัศน์
 - 1.2 หนังสือ/ตำราการทำเบเกอรี่ของต่างประเทศ
 - 1.3 แผ่นภาพรูปแบบผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
 - 1.4 สำรจวร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในท้องตลาด
 - 1.5 คู่มือการเขียนโครงการ/การจัดทำโครงการงานของวิชาภาษาไทย
 - 1.6 หาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทาง Internet
 - 1.7 อุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. จัดทำโครงการและแผนปฏิบัติงาน
3. จัดดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงาน รวมทั้งร่วมกับผู้สอนตรวจประเมินผลงาน
4. รายงานและนำเสนอโครงการ รวมทั้งร่วมกับเพื่อนและผู้สอนประเมินโครงการ

การประเมินผล

1. ตรวจสอบงานโครงการ และแผนปฏิบัติงานร่วมกับผู้เรียน
2. ผู้สอนสังเกตและบันทึกพฤติกรรมการปฏิบัติงาน
3. ผู้เรียนร่วมกับผู้สอนตรวจผลงานสำเร็จ
4. ผู้เรียนร่วมกับผู้สอนตรวจประเมินโครงการ

เอกสารอ้างอิง (References)



แบบประเมินโครงการ ชื่อโครงการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

คำชี้แจง ผู้สอนเจ้าของโครงการและเพื่อนนักเรียนร่วมกันประเมินโครงการ

ที่	รายการประเมิน	คะแนน	
		เต็ม	ได้
1.	ขั้นการวางแผนงาน (Planing) 15 คะแนน		
	1.1 ความถูกต้องของการเขียนโครงการ	5	
	1.2 ความสมบูรณ์ของแผนหรือตัวโครงการ	10	
2.	ขั้นตอนการดำเนินงาน (Process) 20 คะแนน		
	2.1 การเตรียมวัตถุดิบ	4	
	2.2 การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์	4	
	2.3 การจัดเตรียมเอกสาร ตำรา คู่มือ หรือการสืบค้นข้อมูล	4	
	2.4 การควบคุมการทำงานตามแผน	4	
	2.5 การมีกิจนิสัยในการทำงาน	4	
3.	ขั้นการนำเสนอผลงาน (Product) 65 คะแนน		
	3.1 การประเมินผลผลิต 50 คะแนน		
	- ผลิตภัณฑ์คุกกี้	7	
	- ผลิตภัณฑ์โดนัท	7	
	- ผลิตภัณฑ์เค้ก	7	
	- ผลิตภัณฑ์ขนมปัง	7	
	- ผลิตภัณฑ์พาย	7	
	- การจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	15	
	3.2 การนำเสนอโครงการ 15 คะแนน		
	- เอกสารประกอบโครงการ	5	
	- วิธีการ ขั้นตอนการนำเสนอผลงาน	10	
	รวม	100	



เกณฑ์การประเมิน โครงการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

ที่	รายการประเมิน	คะแนน เต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
1.	<p>ขั้นการวางแผนงาน (Planing) 20</p> <p>คะแนน</p> <p>1.1 ความถูกต้องของการเขียนโครงการ (5 คะแนน)</p> <p>1.1.1 แบบฟอร์ม</p> <p>1.1.2 การใช้ภาษาและไวยากรณ์</p> <p>1.1.3 การสะกดคำและลักษณะนาม</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1 = ครบทุกหัวข้อ</p> <p>0 = ไม่ครบทุกหัวข้อ</p> <p>2 = ถูกต้อง 80% ขึ้นไป</p> <p>1 = ถูกต้อง 50 – 79%</p> <p>0 = ถูกต้องน้อยกว่า 50%</p> <p>2 = ผิดไม่เกิน 3 คำ</p> <p>1 = ผิดไม่เกิน 5 คำ</p> <p>0 = ผิดมากกว่า 5 คำ</p>
	<p>1.2 ความสมบูรณ์ของแผนหรือตัวโครงการ (10 คะแนน)</p> <p>1.2.1 ชื่อโครงการ</p> <p>1.2.2 หลักการและเหตุผล</p> <p>1.2.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ</p> <p>1.2.4 เป้าหมาย</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>1 = ชื่อโครงการมีความชัดเจน สื่อความหมาย</p> <p>0 = ชื่อโครงการไม่ชัดเจนและไม่สื่อความหมาย</p> <p>1 = หลักการและเหตุผลสมเหตุสมผล</p> <p>0 = หลักการและเหตุผลไม่สมเหตุสมผล</p> <p>1 = วัตถุประสงค์สอดคล้องกับโครงการ</p> <p>0 = วัตถุประสงค์ไม่สอดคล้องกับโครงการ</p> <p>1 = สัมพันธ์กับวัตถุประสงค์และเหมาะสม</p> <p>0 = ไม่สัมพันธ์กับวัตถุประสงค์และไม่เหมาะสม</p>



ที่	รายการประเมิน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
	1.2.5 วิธีการดำเนินการ	1	1 = ขั้นตอนถูกต้องและครบตามกระบวนการ 0 = ขั้นตอนไม่ถูกต้องและไม่ครบตามกระบวนการ
	1.2.6 ระยะเวลาดำเนินการ	1	1 = ระยะเวลาดำเนินการเหมาะสมเป็นไปได้ 0 = ระยะเวลาไม่เหมาะสม
	1.2.7 แผนการดำเนินงาน	1	1 = แผนการดำเนินงานชัดเจน ปฏิบัติได้ 0 = แผนการดำเนินงานไม่ชัดเจน
	1.2.8 ค่าใช้จ่าย	1	1 = งบประมาณหรือทรัพยากรที่ใช้ดำเนินงานเหมาะสม 0 = งบประมาณหรือทรัพยากรที่ใช้ดำเนินงานไม่เหมาะสม
	1.2.9 ผลที่คาดว่าจะได้รับ	1	1 = ผลที่คาดว่าจะได้รับคุ้มค่ากับการดำเนินการ 0 = ผลที่คาดว่าจะได้รับไม่คุ้มค่ากับการดำเนินการ
	1.2.10 ความเหมาะสมของงานกับสมาชิกในกลุ่ม	1	1 = เหมาะสม 0 = ไม่เหมาะสม
2.	ขั้นตอนการดำเนินงาน (Process) 20 คะแนน 2.1 การเตรียมวัตถุดิบ (4 คะแนน) 2.1.1 ความครบถ้วนของวัตถุดิบ	2	2 = วัตถุดิบครบถ้วนตามรายการ 1 = ขาดรายการวัตถุดิบบางรายการ 0 = ขาดรายการวัตถุดิบที่สำคัญ



ที่	รายการประเมิน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
	2.1.2 ความเพียงพอของวัตถุดิบ	1	1 = เตรียมวัตถุดิบปริมาณเพียงพอ 0 = เตรียมวัตถุดิบไม่เพียงพอ
	2.1.3 ความมีคุณภาพของวัตถุดิบ	1	1 = วัตถุดิบคุณภาพดี 0 = เตรียมวัตถุดิบคุณภาพไม่ดี
	2.2 การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ (4 คะแนน)		
	2.2.1 ความครบถ้วนของเครื่องมือ อุปกรณ์	2	2 = เครื่องมือ อุปกรณ์ครบถ้วนตามรายการ 1 = ขาดเครื่องมือ อุปกรณ์บางรายการ 0 = ขาดรายการเครื่องมือ อุปกรณ์สำคัญ
	2.2.2 ความเพียงพอของเครื่องมือ อุปกรณ์	1	1 = เครื่องมือ อุปกรณ์เพียงพอ 0 = เครื่องมือ อุปกรณ์ไม่เพียงพอ
	2.2.3 ความเหมาะสมของขนาด เครื่องมือ อุปกรณ์	1	1 = เครื่องมือ อุปกรณ์มีขนาดเหมาะสม 0 = เครื่องมือ อุปกรณ์มีขนาดไม่เหมาะสม
	2.3 การจัดเตรียมเอกสาร ตำรา คู่มือ หรือ การสืบค้นข้อมูล (4 คะแนน)		
	2.3.1 ความครบถ้วน หลากหลาย และ ทันสมัยของเอกสาร ตำรา และคู่มือ	2	2 = จัดเตรียมเอกสารครบถ้วน หลากหลาย และ ทันสมัย 1 = จัดเตรียมเอกสารครบถ้วน หลากหลาย แต่ไม่ทันสมัย 0 = ไม่จัดเตรียมเอกสาร
	2.3.2 ความหลากหลายและทันสมัยของข้อมูลที่สืบค้นจาก Internet	2	2 = ข้อมูลที่สืบค้นจาก Internet มีความหลากหลายและทันสมัย 1 = ข้อมูลที่สืบค้นจาก Internet มีความหลากหลาย แต่ไม่ทันสมัย 0 = ไม่มีการสืบค้นข้อมูลจาก Internet



ที่	รายการประเมิน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
	2.4 การควบคุมการทำงานตามแผน (4 คะแนน)		
	2.4.1 กระบวนการผลิต	2	2 = ปฏิบัติงานตามขั้นตอน กระบวนการ และเสร็จตามเวลาที่กำหนด 1 = ปฏิบัติงานไม่เป็นไปตามขั้นตอนหรืองานไม่เสร็จตามเวลาที่กำหนดอย่างใดอย่างหนึ่ง 0 = ปฏิบัติงานไม่เป็นไปตามขั้นตอนและงานไม่เสร็จตามเวลาที่กำหนด
	2.4.2 การปฏิบัติงานตามแผน	2	2 = ปฏิบัติงานตามแผนและปรับเปลี่ยนได้เหมาะสม 1 = ปฏิบัติงานตามแผน และไม่มีปรับเปลี่ยน 0 = การปฏิบัติงานไม่เป็นไปตามแผน
	2.5 การมีกิจนิสัยในการทำงาน (4 คะแนน)		
	2.5.1 ตรงต่อเวลา	1	1 = ปฏิบัติสม่ำเสมอ
	2.5.2 มีความละเอียดรอบคอบ	1	0.5 = ปฏิบัติพอสมควร
	2.5.3 ให้ความร่วมมือในการทำงาน	1	0 = ไม่ปฏิบัติ
	กลุ่ม	1	
	2.5.4 เก็บทำความสะอาดหลังปฏิบัติงาน		



ที่	รายการประเมิน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
3.	ขั้นตอนการนำเสนอผลงาน (Product) 65 คะแนน		
	3.1 การประเมินผลผลิต (50 คะแนน) 3.1.1 ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภท คุกกี้ (7 คะแนน) - เนื้อคุกกี้ - รสชาติคุกกี้ - สีคุกกี้ - รูปทรงและขนาดคุกกี้	2 2 1 2	2 = เนื้อคุกกี้กรอบร่วน 1 = เนื้อคุกกี้กรอบแข็ง 0 = เนื้อคุกกี้นุ่มหรือแข็งกระด้าง 2 = รสชาติกลมกล่อม กลิ่นหอม 1 = รสชาติกลมกล่อม ไม่หอม 0 = รสชาติจืด เค็ม หรือหวานเกินไป กลิ่นหืน 1 = คุกกี้มีสีเหลืองทอง 0 = คุกกี้สีอ่อนหรือเข้มเกินไป 2 = รูปทรงสวยและขนาดสม่ำเสมอ 1 = รูปทรงไม่สวยหรือขนาดไม่สม่ำเสมออย่างใดอย่างหนึ่ง 0 = รูปทรงไม่สวย และขนาดไม่สม่ำเสมอ
	3.1.2 ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภท โดนัท (7 คะแนน) - เนื้อโดนัท - รสชาติโดนัท	2 2	2 = เนื้อโดนัทละเอียด พูนุ่ม 1 = เนื้อโดนัทละเอียด พูนแข็งเล็กน้อย 0 = เนื้อโดนัทหยาบและเหนียว 2 = รสชาติกลมกล่อม กลิ่นหอม 1 = รสชาติกลมกล่อม ไม่หอม 0 = รสชาติจืด เค็ม หรือหวานเกินไป กลิ่นหืน



ที่	รายการประเมิน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
	- สีโคนัท - รูปทรงและขนาดโคนัท	1 2	1 = โคนัทที่มีสีเหลืองทอง 0 = โคนัทสีอ่อนหรือเข้มเกินไป 2 = รูปทรงสวยและขนาดสม่ำเสมอ 1 = รูปทรงไม่สวยหรือขนาดไม่สม่ำเสมออย่างใดอย่างหนึ่ง 0 = รูปทรงไม่สวย และขนาดไม่สม่ำเสมอ
	3.1.3 ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทเค้ก (7 คะแนน) - เนื้อเค้ก - รสชาติเค้ก - สีและการตกแต่ง - รูปทรงและขนาดเค้ก	2 2 1 2	2 = เนื้อเค้กละเอียด ฟูนุ่ม 1 = เนื้อเค้กละเอียด ฟูแข็งเล็กน้อย 0 = เนื้อเค้กหยาบและกระด้าง 2 = รสชาติกลมกล่อม กลิ่นหอม 1 = รสชาติกลมกล่อม ไม่หอม 0 = รสชาติจืด เค็ม หรือหวานเกินไป กลิ่นหืน 1 = มีสีเหลืองทองและตกแต่งสวยงาม 0 = สีอ่อนหรือเข้มเกินไป และตกแต่งไม่สวย 2 = รูปทรงเค้กสวยและขนาดสม่ำเสมอ 1 = รูปทรงไม่สวยหรือขนาดไม่สม่ำเสมออย่างใดอย่างหนึ่ง 0 = รูปทรงไม่สวย และขนาดไม่สม่ำเสมอ
	3.1.4 ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทขนมปัง (7 คะแนน) - เนื้อขนมปัง	2	2 = เนื้อขนมปังฟู เนื้อละเอียด นุ่มเหนียว หรือกรอบตามชนิดของขนมปัง 1 = เนื้อขนมปังฟู เนื้อละเอียด เหนียว หรือแข็งกระด้าง 0 = เนื้อขนมปังหยาบ แข็งกระด้าง



ที่	รายการประเมิน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
	<ul style="list-style-type: none"> - รสชาติขนมปัง - สีขนมปัง - รูปทรงและขนาดขนมปัง 	<p>2</p> <p>1</p> <p>2</p>	<p>2 = รสชาติกลมกล่อม กลิ่นหอม</p> <p>1 = รสชาติกลมกล่อม ไม่หอม</p> <p>0 = รสชาติจืด เค็ม หรือหวานเกินไป กลิ่นหืน</p> <p>1 = ขนมปังมีสีเหลืองทอง</p> <p>0 = ขนมปังสีอ่อนหรือเข้มเกินไป</p> <p>2 = รูปทรงสวยและขนาดสม่ำเสมอ</p> <p>1 = รูปทรงไม่สวยหรือขนาดไม่สม่ำเสมออย่างใดอย่างหนึ่ง</p> <p>0 = รูปทรงไม่สวย และขนาดไม่สม่ำเสมอ</p>
	<p>3.1.5 ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทพาย (7 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - เนื้อพาย - รสชาติพาย - สีพาย - รูปทรงและขนาดพาย 	<p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p>	<p>2 = เนื้อพายกรอบร่วน</p> <p>1 = เนื้อพายกรอบแข็ง</p> <p>0 = เนื้อพายแข็งกระด้าง</p> <p>2 = รสชาติกลมกล่อม กลิ่นหอม</p> <p>1 = รสชาติกลมกล่อม ไม่หอม</p> <p>0 = รสชาติจืด เค็ม หรือหวานเกินไป กลิ่นหืน</p> <p>1 = พายสีเหลืองทอง</p> <p>0 = พายสีอ่อนหรือเข้มเกินไป</p> <p>2 = รูปทรงสวยและขนาดสม่ำเสมอ</p> <p>1 = รูปทรงไม่สวยหรือขนาดไม่สม่ำเสมออย่างใดอย่างหนึ่ง</p> <p>0 = รูปทรงไม่สวย และขนาดไม่สม่ำเสมอ</p>
	<p>3.1.6 จำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (15 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - การคิดต้นทุนกำไร 	<p>2</p>	<p>2 = คิดต้นทุนกำไรถูกต้องตามหลักเกณฑ์</p> <p>0 = คิดต้นทุนกำไรไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์</p>



ที่	รายการประเมิน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
	<ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดราคาขาย - การบรรจุภัณฑ์ - การเก็บรักษา - การจัดจำหน่าย - การทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย - ผลกำไร - ขาดทุน 	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2 = กำหนดราคาขายเหมาะสม</p> <p>0 = กำหนดราคาขายไม่เหมาะสม</p> <p>2 = บรรจุภัณฑ์เหมาะสมสวยงาม</p> <p>1 = บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสมหรือไม่สวยงาม อย่างใดอย่างหนึ่ง</p> <p>0 = บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสมและไม่สวยงาม</p> <p>2 = เก็บรักษาถูกวิธี</p> <p>0 = เก็บรักษาไม่ถูกวิธี</p> <p>3 = จำหน่ายได้ตามเป้าหมายหรือมากกว่า เป้าหมาย</p> <p>2 = จำหน่ายได้ 80% ของเป้าหมาย</p> <p>1 = จำหน่ายได้ 50 – 79% ของเป้าหมาย</p> <p>0 = จำหน่ายได้น้อยกว่า 50% ของเป้าหมาย</p> <p>2 = ทำบัญชีรายรับ – รายจ่ายถูกต้อง</p> <p>0 = ทำบัญชีรายรับ – รายจ่ายไม่ถูกต้อง</p> <p>2 = ได้ผลกำไรตามเป้าหมายหรือมากกว่า เป้าหมาย</p> <p>1 = ได้ผลกำไรต่ำกว่าเป้าหมาย</p> <p>0 = ขาดทุน</p>
	<p>3.2 การนำเสนอโครงการ (15 คะแนน)</p> <p>3.2.1 เอกสารประกอบโครงการ (5 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - รูปเล่มถูกต้องตามรูปแบบ - ข้อมูลถูกต้อง ครบถ้วน สมบูรณ์ - อักษรผิดไม่เกิน 10 คำ - วรรคตอนถูกต้อง - สะอาด เรียบร้อย 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>1 = ถูกต้อง ครบถ้วน หรือเป็นไปตาม ข้อกำหนด</p> <p>0 = ไม่ถูกต้อง ไม่ครบถ้วน หรือไม่เป็นไปตาม ข้อกำหนด</p>



ที่	รายการประเมิน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
	<p>3.2.2 วิธีการและขั้นตอนการนำเสนอ (10 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำงานเป็นทีม - สื่อที่ใช้ในการนำเสนอ - การนำเสนอผลงาน - การเปิดโอกาสให้สมาชิก ร่วม อภิปราย - การตอบข้อซักถาม 	<p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>2</p>	<p>2 = สมาชิกในกลุ่มให้ความร่วมมือในการทำงานดี</p> <p>1 = สมาชิกในกลุ่มบางคนไม่ให้ความร่วมมือในการทำงาน</p> <p>0 = สมาชิกในกลุ่มไม่ให้ความร่วมมือในการทำงาน</p> <p>2 = ใช้สื่อเหมาะสม ดึงดูดความสนใจ</p> <p>1 = ใช้สื่อเหมาะสม แต่ไม่ดึงดูดความสนใจ</p> <p>0 = ใช้สื่อไม่เหมาะสม ไม่ดึงดูดความสนใจ</p> <p>3 = นำเสนอตามขั้นตอน ข้อมูลครบถ้วน สำเนียงภาษาชัดเจน</p> <p>2 = นำเสนอตามขั้นตอน ข้อมูลครบถ้วน สำเนียงภาษาไม่ชัดเจน</p> <p>1 = นำเสนอตามขั้นตอน ข้อมูลไม่ครบถ้วน สำเนียงภาษาไม่ชัดเจน</p> <p>0 = นำเสนอไม่เป็นไปตามขั้นตอน ข้อมูลไม่ครบถ้วน สำเนียงภาษาไม่ชัดเจน</p> <p>1 = เปิดโอกาสให้สมาชิกร่วมอภิปราย</p> <p>0 = ไม่เปิดโอกาสให้สมาชิกร่วมอภิปราย</p> <p>2 = ตอบคำถามตรงประเด็นและชัดเจน</p> <p>1 = ตอบคำถามตรงประเด็น ไม่ชัดเจน</p> <p>0 = ตอบคำถามไม่ตรงประเด็นและไม่ชัดเจน</p>



แผนการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา

รหัส 2402-2017	ชื่อวิชา เบเกอรี่เบื้องต้น	3 (6)
ระดับชั้น ปวช.	สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ	ทฤษฎี – ปฏิบัติ 120 ชั่วโมง

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการและวิธีการทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปังและโดนัท การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีได้เหมาะสมกับงาน
3. มีความสามารถในการทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปังและโดนัทอย่างง่าย จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ และจัดจำหน่าย
4. มีกนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและปลอดภัย

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการและวิธีการทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปังและโดนัท การเลือกวัตถุดิบ การใช้ อุปกรณ์เครื่องใช้
2. เลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้และประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
3. ทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปังและโดนัท จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักและวิธีการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ คำศัพท์ การเลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่ การทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปังและโดนัทอย่างง่าย



ตารางวิเคราะห์คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา 2400-2017		ชื่อวิชา เบเกอรี่เบื้องต้น		3 (6)	
ลำดับ ที่	ชื่อหน่วย	พฤติกรรมที่ต้องการ/การสอนหนึ่งครั้ง			
		ความรู้	ทักษะ	กิจนิสัย	รวม (ชม.)
1.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้ - คุกกี้เนย - คุกกี้ไข่	1	5	-	6
2.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทโดนัท - โดนัทเค้ก - โดนัทยีสต์	1	5	-	6
3.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทเค้ก - เค้กเนย - เค้กชิฟฟอน - เค้กไข่	3	15	-	18
4.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทขนมปัง - ขนมปังไขมันต่ำ - ขนมปังไขมันปานกลาง - ขนมปังไขมันสูง	2	10	-	12
5.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทพาย - พายร่วน - เอแคลร์ คริมพ์	2	10	-	12
6.	งานผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2	58	-	60
7.	การประเมินผลการเรียน		6		6
	รวม	11	109	-	120

หมายเหตุ กิจนิสัยสอดแทรกในการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ/การปฏิบัติของทุกงาน



หน่วยการสอนปฏิบัติ

รหัส 2400-2017

ชื่อวิชา เบเกอรี่เบื้องต้น

3 (6)

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ
1.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้	6
2.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทโดนัท	6
3.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทเค้ก	18
4.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทขนมปัง	12
5.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทพาย	12
6.	งานบูรณาการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	60
7.	การประเมินผลการเรียน	6
	รวม	120



ตารางวิเคราะห์หน่วยการสอน

หน่วย ที่	ชื่อหน่วย/หัวข้อการสอน	จำนวนคาบ		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้ 1.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้ 1.2 อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำคุกกี้ 1.3 ขั้นตอนและเทคนิคการทำคุกกี้ 1.4 บรรจุภัณฑ์คุกกี้ 1.5 ปฏิบัติคุกกี้เนยและคุกกี้ไข่	1	5	6
2.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทโดนัท 2.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำโดนัท 2.2 อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำโดนัท 2.3 ขั้นตอนและเทคนิคการทำโดนัท 2.4 บรรจุภัณฑ์โดนัท 2.5 ปฏิบัติโดนัทเค้กและโดนัทยีสต์	1	5	6
3.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทเค้ก 3.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเค้ก 3.2 อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำเค้ก 3.3 ขั้นตอนและเทคนิคการทำเค้ก 3.4 บรรจุภัณฑ์เค้ก 3.5 ปฏิบัติเค้กเนย เค้กไข่ เค้กชิฟฟอน	3	15	18
4.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทขนมปัง 4.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมปัง 4.2 อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำขนมปัง 4.3 ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมปัง 4.4 บรรจุภัณฑ์ขนมปัง 4.5 ปฏิบัติขนมปังประเภทต่าง ๆ	2	10	12



หน่วย ที่	ชื่อหน่วย/หัวข้อการสอน	จำนวนคาบ		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
5.	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทพาย 5.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำพาย 5.2 อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำพาย 5.3 ขั้นตอนและเทคนิคการทำพาย 5.4 บรรจุภัณฑ์พาย 5.5 ปฏิบัติพายร่วนและเอแคลร์/ครีมพัฟ	2	10	12
6.	งานบูรณาการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2	58	60
7.	การประเมินผลการเรียน		6	6
	รวม	11	109	120

**ตัวอย่างแผนการเรียนรู้**

รหัสวิชา 2400-2017

ชื่อวิชา เบเกอรี่เบื้องต้น

สอนครั้งที่ 1

หน่วยที่ 1

ชื่อหน่วย ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้

จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง/งานที่ปฏิบัติ

หน่วยที่ 1 ประกอบด้วยหัวข้อเรื่องต่อไปนี้

1. ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้
 - 1.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้
 - 1.2 เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำคุกกี้
 - 1.3 ขั้นตอนและเทคนิคการทำคุกกี้
 - 1.4 บรรจุภัณฑ์คุกกี้
 - 1.5 ปฏิบัติคุกกี้เนยและคุกกี้ไข่

สาระสำคัญ

คุกกี้เป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทหนึ่งที่สามารถได้หลายชนิด ทำจากวัตถุดิบประเภทแป้งสาลี น้ำตาล ไข่ สารปรุงแต่งกลิ่นและรส สารที่ช่วยให้ขึ้นฟู เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำคุกกี้ประกอบด้วย เตาอบ เครื่องผสม เครื่องชั่ง เครื่องมือสำหรับหยอดหรือพิมพ์สำหรับกดเป็นรูปทรงต่าง ๆ และอุปกรณ์สำหรับอบ ขั้นตอนการทำคุกกี้เริ่มตั้งแต่การเตรียม การผสม การหยอดหรือกดพิมพ์ และการอบ คุกกี้ที่มีคุณภาพดีต้องมีรูปทรงเหมาะสม ขนาดสม่ำเสมอ สีเหลืองทอง กรอบร่วน รสชาติกลมกล่อม กลิ่นหอม นอกจากนี้ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการเก็บรักษาอย่างถูกวิธี สามารถช่วยรักษาคุณภาพของคุกกี้ได้เช่นกัน

จุดประสงค์การเรียนรู้การสอน

จุดประสงค์ทั่วไป : เพื่อให้

1. มีความเข้าใจในการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการ ขั้นตอนและเทคนิคในการทำคุกกี้
2. มีความสามารถในการเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำคุกกี้
3. มีความสามารถในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำคุกกี้
4. มีความสามารถในการทำคุกกี้ จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม



1. อธิบายคุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้ได้
2. อธิบายวิธีการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำคุกกี้ได้
3. อธิบายขั้นตอนการทำคุกกี้เนยและคุกกี้ไข่ได้
4. เปรียบเทียบข้อแตกต่างของคุกกี้เนยและคุกกี้ไข่ได้
5. เตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำคุกกี้ได้
6. ทำคุกกี้ได้ลักษณะและรสชาติดี
7. บรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสมสวยงามและเก็บรักษาถูกวิธี
8. ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

งานที่ปฏิบัติ

หน่วยที่ 1 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้

1.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้

1.1.1 การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้

1.1.2 คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้

1.2 อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการทำคุกกี้

1.2.1 เตาอบ

1.2.2 เครื่องผสม

1.2.3 เครื่องชั่ง ตวง

1.2.4 พิมพ์ ถาดอบ ที่พักขนม

1.3 ขั้นตอนและเทคนิคการทำคุกกี้

1.3.1 การเตรียมส่วนผสม

1.3.2 การผสมคุกกี้

1.3.3 การทำรูปร่างคุกกี้

1.3.4 การอบคุกกี้

1.4 การบรรจุภัณฑ์คุกกี้

1.4.1 การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์

1.4.2 การบรรจุคุกกี้

1.4.3 การเก็บรักษาคุกกี้

1.5 ปฏิบัติคุกกี้เนยและคุกกี้ไข่

1.5.1 เตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการทำคุกกี้

1.5.2 เตรียมส่วนผสมที่ใช้ในการทำคุกกี้

1.5.3 ตีไข่มันกับน้ำตาลจนขึ้นฟูด้วยความเร็วปานกลาง



1.5.4 เพิ่มความเร็วสูงสุด ใส่ไข่ที่ละฟองตีให้เข้ากัน

1.5.5 ลดความเร็วให้เหลือต่ำสุด ใส่ส่วนผสมของแป้งผสมให้เข้ากัน

1.5.6 ทำรูปร่างคุกกี้นในถาดที่ทาเนยขาวบาง ๆ นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 350 องศา

ฟาเรนไฮต์ จนสุกเหลือง

1.5.7 นำออกจากเตาอบ แซะออกจากถาด วางพักบนตะแกรงให้เย็นสนิท

บรรจุภัณฑ์เก็บในที่แห้ง

1.5.8 ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือและเก็บเข้าที่

ครุภัณฑ์/อุปกรณ์ เครื่องมือ/วัตถุดิบ

1. เตาอบ
2. อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำคุกกี้ (เครื่องชั่ง ตวง เครื่องผสม พิมพ์สำหรับหยอดหรือกด ถาดอบ ตะแกรงพักขนม บรรจุภัณฑ์)
3. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้ (แป้งสาลี น้ำตาล ไข่ ไขมัน ผงฟู สารปรุงแต่งกลิ่นและรส)

กิจกรรมการเรียนรู้

1. กิจกรรมครู

- 1.1 จัดเตรียมเอกสาร หนังสืออ้างอิง สื่อการเรียนรู้ทั้งสื่อโสตทัศนและสื่อสิ่งพิมพ์ ตัวอย่างโครงการของจริง แนะนำรายวิชา วิธีการเรียน การมอบหมายงาน วิธีการวัดและประเมินผล
- 1.2 ทดสอบก่อนเรียน โดยใช้แบบทดสอบท้ายแผนการเรียนรู้ เรื่องคุกกี้ แล้วให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนกันตรวจตามใบเฉลยแบบทดสอบ
- 1.3 นำเข้าสู่บทเรียน โดยผู้สอนนำสื่อของจริง คือ คุกกี้เนย และคุกกี้สิงคโปร์ (คุกกี้ไข่) ให้ผู้เรียนชิม เพื่อเปรียบเทียบเนื้อสัมผัส รสชาติ และลักษณะของคุกกี้ทั้ง 2 ชนิด
- 1.4 การให้ข้อมูลหรือการสอน โดยผู้สอนจัดเตรียมเอกสาร หนังสืออ้างอิง สื่อโสตทัศน ตัวอย่างของจริง
- 1.5 แจกใบความรู้ ใบงาน เรื่องผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้ ให้ผู้เรียนศึกษาควบคู่กับเอกสาร หนังสืออ้างอิงที่เตรียมไว้ สังเกตบันทึกพฤติกรรมผู้เรียนขณะศึกษาบทเรียน คอยช่วยเหลือให้คำแนะนำเมื่อผู้เรียนต้องการ
- 1.6 สังเกต บันทึกพฤติกรรมขณะผู้เรียนปฏิบัติ คอยให้ความช่วยเหลือให้คำแนะนำเมื่อผู้เรียนต้องการ และตรวจสอบขั้นตอนการปฏิบัติอย่างต่อเนื่องตามใบมอบหมายงาน
- 1.7 ร่วมกันกับผู้เรียนประเมินผลการปฏิบัติงานและผลสำเร็จของงาน



2. กิจกรรมนักเรียน

- 2.1 จัดเตรียมเอกสาร หนังสืออ้างอิง ตามที่ผู้สอนและบทเรียนกำหนด
- 2.2 นำเข้าสู่บทเรียน โดยผู้เรียนชิมคุกกี้เนยและคุกกี้ไข่ วิเคราะห์และร่วมกันสรุปลักษณะของคุกกี้ทั้ง 2 ประเภท
- 2.3 ทำแบบทดสอบก่อนเรียน แลกเปลี่ยนกันตรวจประเมิน
- 2.4 การให้ข้อมูลหรือการสอน โดยศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลจากเอกสาร ตำราและเรียนจากใบความรู้ ใบงาน เรื่อง ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้ ทำแบบทดสอบหลังเรียน แลกเปลี่ยนกันตรวจประเมิน
- 2.5 เมื่อมีปัญหาให้สอบถามครูผู้สอน
- 2.6 ฝึกปฏิบัติคุกกี้เนยและคุกกี้ไข่ ตามขั้นตอนตามใบมอบหมายงาน
- 2.7 ร่วมกับผู้สอนประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จของคุกกี้เนยและคุกกี้ไข่
- 2.8 เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงานตามขั้นตอน

สื่อการเรียนการสอน

1. ใบความรู้ เรื่องผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้
2. ใบงาน เรื่องคุกกี้เนยและคุกกี้ไข่
3. อุปกรณ์ของจริง
4. ตำราและเอกสารอ้างอิงต่าง ๆ
5. ตัวอย่างชิ้นงานของจริง

งานที่มอบหมาย/กิจกรรม

1. ศึกษาค้นคว้าเอกสาร ตำรา ใบความรู้ ใบงาน ใบมอบหมายงาน เรื่องผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้
2. ฝึกปฏิบัติคุกกี้เนยและคุกกี้ไข่ ตามคำแนะนำจากใบงานและใบมอบหมายงาน
3. ประเมินผลงาน
4. เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงานตามขั้นตอน

การประเมินผล

1. แบบทดสอบหลังเรียน ตอบได้ถูกต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
2. ผลการปฏิบัติงาน ได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. เขียนรายงานขั้นตอนการปฏิบัติงาน ได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80



4. ครูสังเกตและบันทึกพฤติกรรมการทำงานและกิจนิสัยในการเรียน
 - 4.1 ความตั้งใจเรียน การปฏิบัติงาน
 - 4.2 ปฏิบัติงานตามขั้นตอนด้วยความปลอดภัย
 - 4.3 ความร่วมมือในกลุ่มขณะปฏิบัติงาน
 - 4.4 ความสนใจใฝ่รู้



กรอบแนวคิด โครงการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

