

กำหนดการสอน (Course Syllabus)

รหัสวิชา : 2404 2007
ชื่อวิชา : เบเกอรี่เบื้องต้น (Introduction to Bakery)
จำนวน : 3 หน่วยกิต 5 ชั่วโมง

หลักสูตรการศึกษา (Course status) : ระดับชั้น ปวช. 1 สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

ความรู้พื้นฐาน (Pre-requisite) : “ไม่มี”

ภาคเรียนที่ (Semester) : 2/2561

วัน เวลาที่เรียน (Class Meeting) :

ชื่อผู้สอน (Instructor) : นางสาวคชามาศ เข้าเมือง

ที่ทำงาน (Office) : สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

โทรศัพท์ (Phone) : 0882257066

อีเมล (E-Mail) : Khathamart15@gmail.com

หนังสือเรียน (Text Book) : นางบุษกร ศรีนวกุล. เบเกอรี่เบื้องต้น วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่. 2556

แหล่งคว้าเพิ่มเติม (Reference) : -ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย ห้องสมุดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

-ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ สาขาวิชา...อาหารและโภชนาการ ประเภทวิชา
คหกรรมศาสตร์.....วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

-เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาเบเกอรี่เบื้องต้น

-<http://www.kccbakermart.com> , www.google.co.th/

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ เครื่องมือ อุปกรณ์ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ก่อนและหลังการบรรจุ การบรรจุภัณฑ์
2. มีความสามารถเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ เติร์ยมและเก็บรักษาวัตถุดิบ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ก่อนและหลังการบรรจุ
3. มีความสามารถผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการ การผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตและรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการและกระบวนการ
5. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา และปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ก่อนและหลังการบรรจุ การบรรจุภัณฑ์

สมรรถนะ (Competency)

ความรู้

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการ การผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่
2. แสดงความรู้ ความเข้าใจในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการและกระบวนการ
3. แสดงความรู้ ความเข้าใจในการใช้วัตถุดิบการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการและกระบวนการ
4. เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย

ทักษะ

1. ให้มีทักษะและสามารถทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ได้ทุกชนิด
2. ให้นักเรียนมีทักษะและสามารถผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้

คุณธรรม

1. ความมีระเบียบ วินัย กิจนิสัยที่ดีในการเรียน ...วิชาเบเกอร์รี่เบื้องต้น.....
2. ความรับผิดชอบ
3. ความสนใจใฝ่รู้ และปฏิบัติงานคำนึงถึงความปลอดภัย
4. ความมีมนุษยสัมพันธ์
5. ความซื่อสัตย์
6. ความสะอาด

7. ประเมิน และรอบคอบ

ตัวชี้วัด (KPI: Key Performance Indicator)

- ผู้เรียนนำความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการใช้วัสดุคืบและอุปกรณ์ เทคโนโลยี นำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ได้
- ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ได้
- ผู้เรียนสามารถนำเสนอผลงานผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ได้
- ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ ประเมินค่า ผลงานในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ได้
- ผู้เรียนร้อยละ 80 ผ่านการประเมินในระดับคะแนน 2.0 ขึ้นไป

เกณฑ์การให้คะแนน (Mark Allocation)

แบ่งเป็น 4 ส่วน	100%
1. เจตคติ	20%
2. ผลงานปฏิบัติระหว่างภาคเรียน	60%
3. สอบปฏิบัติปลายภาคเรียน	16%
4. สอบทฤษฎีปลายภาคเรียน	4%

วิธีการสอน (Instructional Strategies)

จัดการเรียน การสอนแบบผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มุ่งให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งทางด้านร่างกาย สติปัญญา สังคม และอารมณ์ ดังนี้

- บรรยาย สาธิต และให้ผู้เรียนทำการค้นคว้าข้อมูล องค์ความรู้จากเอกสาร หนังสือ และอินเทอร์เน็ต
- ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ทุกชนิดจากง่ายไปหายาก
- มอบหมายงานให้ผู้เรียนวิเคราะห์ขั้นตอนการปฏิบัติงานเบเกอร์รี่เบื้องต้น
- ผู้เรียนนำเสนอความคิดเห็น ปัญหา แนวทางพัฒนางาน เกี่ยวกับการเบเกอร์รี่เบื้องต้น
- ใช้สื่อ เช่น ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ปฏิบัติงานเบเกอร์รี่เบื้องต้น ประกอบการบรรยาย
- ผู้เรียนทุกคนต้องรักษาระเบียบ วินัย และเข้าใจในหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

การมอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้า (Work Assignments)

ให้ผู้เรียนค้นหาคำความรู้การปฏิบัติงานเบเกอร์รี่ ลักษณะต่าง ๆ เพิ่มเติมจากหนังสือในห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษา เชียงราย และอินเทอร์เน็ตในหัวข้อที่ศึกษาในแต่ละสัปดาห์ และนำเสนอข้อมูล พร้อมกับส่งผลงานที่ปฏิบัติตามเวลาที่กำหนด

เกณฑ์การประเมินผล (Assessment)

ระดับ คะแนน	ระดับ ผลการเรียน	ความหมาย
80 - 100	4.0	การเรียนดีเยี่ยม
75 - 79	3.5	การเรียนดีมาก
70 - 74	3.0	การเรียนดี
65 - 69	2.5	การเรียนดีพอใช้

ระดับคะแนน	ระดับ ผลการเรียน	ความหมาย
60 - 64	2.0	การเรียนพอใช้
55 - 59	1.5	การเรียนอ่อน
50 - 54	1.0	การเรียนอ่อนมาก
0 - 49	0	การเรียนไม่ผ่าน

รายละเอียดกำหนดการสอน ชื่อวิชา : .เบเกอรี่เบื้องต้น..... (.Introduction to Bakery....) เรียน 18 ครั้ง 90 ชั่วโมง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
1	<u>ความรู้เกี่ยวกับเบเกอรี่เบื้องต้น</u> -ประวัติความเป็นมา -ความสำคัญและประโยชน์ของเบเกอรี่ -สุขอนามัยของผู้ผลิตเบเกอรี่ -คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องเบเกอรี่	แนะนำวิธีการเรียน และอธิบายภาพรวมเกี่ยวกับการเรียนรายวิชาเบเกอรี่เบื้องต้น มอบหมายงาน	Power point	แบบทดสอบ ก่อน-หลังเรียน ประเมิน ตามสภาพจริง	มีระเบียบการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารได้อย่างถูกต้อง
2-3	<u>วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่</u> -วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ -อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่ -ประเภทที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ -ประเภทที่ใช้ในการเตรียม และผสม -เครื่องใช้ในการหุงต้ม และการอบ -เครื่องใช้ประเภททุ่นแรง	รูปอธิบายเครื่องมือที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ รูปสาธิตการใช้เครื่องมือแต่ละชนิด นักเรียนปฏิบัติการใช้เครื่องมือทุกชนิด รูปสาธิตการทำความสะอาดและการดูแลรักษาเครื่องมือเครื่องใช้	อุปกรณ์ และเครื่องมือ ทุกชนิดที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	แบบทดสอบ ก่อน-หลังเรียน ประเมิน ตามสภาพจริง	มีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องเครื่องมือเครื่องใช้ประเภทมือเครื่องทุ่นแรง วิธีการใช้ การดูแลรักษา มีทักษะในการใช้เครื่องมือและระมัดระวังการใช้เครื่องมือ
4-5	<u>หลักวิธีการและเทคนิคในการทำเบเกอรี่</u> -หลักวิธีการในการทำเบเกอรี่ -เทคนิคการปฏิบัติเบเกอรี่ -มาตรา ชั่ง ตวง -อุณหภูมิเตาอบ -มาตรฐานในการใช้พิมพ์ในการทำเบเกอรี่	ฟังครูแนะนำ และบรรยายเทคนิคในการทำเบเกอรี่ นักเรียนสรุปบทเรียน	Power point	แบบทดสอบ ก่อน-หลังเรียน ประเมิน ตามสภาพจริง	มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับวิธีการและเทคนิคในการปฏิบัติผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
6-7	<u>หลักการทำเบเกอรี่ประเภทคุกกี้</u> -ความหมายของคุกกี้ -ประเภทของคุกกี้	อธิบายเรื่อง การปฏิบัติคุกกี้ วัตถุดิบ นักเรียนสรุปบทเรียน ร่วม	วัตถุดิบของจริง	แบบทดสอบ ก่อน-หลังเรียน	มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตคุกกี้ ได้

ท.	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
	<p>วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตคุกกี้</p> <ul style="list-style-type: none"> -ขั้นตอนในการทำคุกกี้ -เทคนิคการทำคุกกี้ -ข้อผิดพลาดและวิธีการแก้ไขในการทำคุกกี้ 	<p>วิเคราะห์หลักการทำเบเกอรี่</p> <p>แต่ละชนิด</p>		<p>ประเมิน</p> <p>ตามสภาพ</p> <p>จริง</p>	<p>อย่างเหมาะสม</p>
8-9	<p>ภาคปฏิบัติคุกกี้ประเภทต่างๆ</p> <p>คุกกี้เนยสด (คุกกี้หยอด)</p> <p>คุกกี้กาแฟ (คุกกี้กด)</p> <p>คุกกี้สิงคโปร์ (คุกกี้คลึง)</p> <p>คุกกี้รังไหม (คุกกี้ปั้น)</p> <p>คุกกี้ไส้งาคำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (คุกกี้แช่เย็น)</p> <p>บราวนี่ (คุกกี้แท่ง)</p>	<p>ครูอธิบายและสาธิต การปฏิบัติผลิตภัณฑ์ประเภทคุกกี้</p>	<p>Power point</p> <p>อุปกรณ์จริง</p>	<p>ประเมิน</p> <p>ตามสภาพจริง</p>	<p>มีความรู้ ความเข้าใจ</p> <p>ทักษะ ในการปฏิบัติ คุกกี้ และการเตรียม วัตถุดิบ</p>
10-11	<p>หลักการทำเบเกอรี่ประเภทเค้ก</p> <ul style="list-style-type: none"> -ความหมายของเค้ก -ประเภทของเค้ก -วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเค้ก -ขั้นตอนในการทำเค้ก -เทคนิคการทำเค้ก -ข้อผิดพลาดและวิธีการแก้ไขในการทำเค้ก <p>ภาคปฏิบัติเค้กประเภทต่างๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> -เค้กเนยสด -เค้กกล้วยหอม -เค้กชิลาลาย -เค้กแอปเปิ้ล -เค้กช็อกโกแลต 	<p>ครูบรรยาย หลักการทำเบเกอรี่ประเภทเค้ก วัตถุดิบ ขั้นตอนในการทำเค้ก</p>	<p>Power point</p> <p>อุปกรณ์จริง</p>	<p>ประเมิน</p> <p>ตามสภาพจริง</p>	<p>มีความรู้ ความเข้าใจ</p> <p>ทักษะ ในการทำเค้ก ชนิดต่างๆ และการเตรียมวัตถุดิบในการปฏิบัติเค้ก</p>

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
	<ul style="list-style-type: none"> - เล็กแบตเตอรี่สปองจ์ - เล็กสปองจ์โรลเฟือก - ชิฟฟอนใบเตย - ชิฟฟอนส้ม 				
12-13	<p>หลักการทำเบเกอรี่ประเภทพาย และพัฟเพสตรี</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความหมายของพาย และพัฟเพสตรี - ประเภทของพาย และพัฟเพสตรี - วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตพาย และพัฟเพสตรี - ขั้นตอนในการทำพาย และพัฟเพสตรี - ข้อผิดพลาดและวิธีการแก้ไขในการทำพายและพัฟเพสตรี <p><u>ภาคปฏิบัติพาย และพัฟเพสตรี</u></p> <p>ประเภทต่างๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> - พายบรัมเบิลล์ - พายไส้กรอก - พายทูน่า - พายไส้มะพร้าวอ่อน - พายไส้กล้วยหอมหน้ามอแรง - พายกรอบอัลมอนต์ - พัฟเพสตรีรีบบิ้นงาดำ - พัฟเพสตรีไส้สับปะรด - พัฟเพสตรีไส้แอปเปิ้ล - พัฟเพสตรีไส้ครีมลูกเกด 	<p>ครูบรรยาย หลักการทำเบเกอรี่ประเภทเค้ก วัตถุดิบ ขั้นตอนในการทำพาย และพัฟเพสตรี</p>	Power point อุปกรณ์จริง	ประเมินตามสภาพจริง	<p>มีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ ในการทำเค้ก ชนิดต่างๆ และการเตรียมวัตถุดิบในการปฏิบัติพาย และพัฟเพสตรี</p>

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
14-15	<p>หลักการทำเบเกอรี่ประเภทขนมปัง</p> <ul style="list-style-type: none"> -ความหมายของขนมปัง -ประเภทของขนมปัง -วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมปัง -ขั้นตอนในการทำขนมปัง -เทคนิคการทำขนมปัง -ข้อผิดพลาดและวิธีการแก้ไขในการทำขนมปัง <p>ภาคปฏิบัติขนมปังประเภทต่างๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> -ขนมปังขาไก่ -ขนมปังฝรั่งเศส -ขนมปังโฮลวีท -ขนมปังเนยสด -ขนมปังไส้ไก่ -ขนมปังไส้พิซซ่าปู้้อัด -ขนมปังไส้หมูหยอง -ขนมปังไส้ฟักทอง -ขนมปังซินนามอนโรล -มัทฟินสุขภาพ -ขนมปังโซดา <p>หลักการทำเบเกอรี่ประเภทโดนัท</p> <ul style="list-style-type: none"> -ความหมายของโดนัท -ประเภทของโดนัท -วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตโดนัท -ขั้นตอนในการทำโดนัท -เทคนิคการทำโดนัท -ข้อผิดพลาดและวิธีการแก้ไขในการทำโดนัท 	<p>ครูบรรยาย หลักการทำเบเกอรี่ประเภทเค้ก วัตถุดิบ ขั้นตอนในการทำขนมปังแต่ละประเภท</p> <p>ครูบรรยาย หลักการทำเบเกอรี่ประเภทเค้ก วัตถุดิบ ขั้นตอนในการทำโดนัท</p>	<p>Power point อุปกรณ์จริง</p> <p>Power point อุปกรณ์จริง</p>	<p>ประเมินตามสภาพจริง</p> <p>ประเมินตามสภาพจริง</p>	<p>มีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ ในการทำเค้กชนิดต่างๆ และการเตรียมวัตถุดิบในการปฏิบัติขนมปัง</p> <p>มีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ ในการทำเค้กชนิดต่างๆ และการเตรียมวัตถุดิบในการปฏิบัติโดนัท</p>

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
16	ภาคปฏิบัติโดนัทประเภทต่างๆ - โดนัทยีสต์ - โดนัทไส้กรอก - โดนัทส้ม - โดนัทช็อกโกแลต - โดนัทฟักทอง - โดนัทกล้วยหอม				
17	การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - ประเภทของบรรจุภัณฑ์ - วัตถุประสงค์ที่นำมาใช้ทำบรรจุภัณฑ์เบเกอรี่ - การเลือกบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	ครูบรรยาย และสาธิต การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย	Power point อุปกรณ์จริง	แบบทดสอบ ก่อน-หลัง เรียน ประเมิน ตามสภาพจริง	มีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ ในการทำ บรรจุภัณฑ์ ประเภท ต่างๆ
18	- การสอบปฏิบัติหัวข้อ.ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	สอบทฤษฎีปลายภาคเรียน	ข้อสอบทฤษฎี	การทดสอบ	ความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ ในการทำ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประ เภทต่างๆ

หมายเหตุ

รายละเอียดกำหนดการสอน

ชื่อวิชา : เบเกอรี่เบื้องต้น (Introduction to Bakery)

กระบวนการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มีความหมาย ดังนี้

C (Construction) คือ ผู้สอนจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนมีโอกาสสร้างความรู้ด้วยตนเอง

I (Interaction) คือ ผู้เรียนทำกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้มีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมกับบุคคล และแหล่งความรู้ที่หลากหลาย

P (Physical Participation) คือ จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เคลื่อนไหวร่างกาย

P (Process Learning) คือ จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการต่าง ๆ เช่น กระบวนการคิด กระบวนการแก้ปัญหา กระบวนการทำงานให้เกิดผลสำเร็จ

A (Application) คือ การจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน



กำหนดการสอน (Course Syllabus)

วิชา เบเกอรี่เบื้องต้น รหัส 2404 2007

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

ประเภทวิชา คหกรรม

จัดทำโดย

นางสาวคทามาศ เข้าเมือง

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ