

## กำหนดการสอน (Course Outline)

รหัสวิชา ง 31263 รายวิชา ขนมอบ 1 (เพิ่มเติม)

จำนวนหน่วยการเรียนรู้ 1.0 หน่วยการเรียนรู้

ระดับชั้น มัธยมศึกษาปีที่ 4/10

ภาคการศึกษา ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2559

รายชื่อผู้สอน นางประทุม เกิงไพบูลย์

อัตราส่วนคะแนนระหว่างภาคและปลายภาค 80 : 20

### ผลการเรียนรู้

1. รู้และเข้าใจความหมาย จำแนกประเภท บอกชื่อ คำศัพท์เกี่ยวกับขนมอบ และแนวทางในการประกอบอาชีพทำขนมอบได้
2. บอกและเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องใช้ ตลอดจนการบำรุงรักษาวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำขนมอบได้ถูกต้องเหมาะสม
3. สามารถชั่ง ตวงส่วนผสม และอ่านมาตราชั่งน้ำหนักที่ใช้ในการชั่งตวงได้ และสามารถเก็บรักษาบรรจุขนมอบลงภาชนะที่เหมาะสม ใช้และดูแลรักษาเตาอบได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
4. สำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ จุดบันทึกการปฏิบัติงานและประเมินผลการทำงานขนมอบได้
5. ทำบัญชีรายรับ รายจ่าย คำนวณค่าใช้จ่ายกำหนดราคาขายและจัดจำหน่ายได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
6. ปฏิบัติงานทำขนมเค้กตะไคร้ได้ถูกต้องตามขั้นตอน
7. ปฏิบัติงานทำขนมเค้กดอกอัลมอนด์ได้ถูกต้องตามขั้นตอน
8. ปฏิบัติงานทำขนมเค้กงาดำได้ถูกต้องตามขั้นตอน
9. ปฏิบัติงานทำขนมปังไส้สังขยาได้ถูกต้องตามขั้นตอน
10. ปฏิบัติงานทำขนมปังไส้ทUNAได้ถูกต้องตามขั้นตอน
11. ปฏิบัติงานทำขนมปังทUNAได้ถูกต้องตามขั้นตอน
12. ปฏิบัติงานทำขนมคุกกี้ใบเตยได้ถูกต้องตามขั้นตอน
13. ปฏิบัติงานทำขนมคุกกี้กุ้งแห้งได้ถูกต้องตามขั้นตอน
14. ปฏิบัติงานทำขนมคุกกี้สมุนไพรรวมเครื่องได้ถูกต้องตามขั้นตอน
15. ทักษะเขียนโครงการขนมอบตามโครงการที่เลือกได้ถูกต้องตามขั้นตอน
16. ปฏิบัติงานทำขนมอบตามโครงการที่เลือกได้ถูกต้องตามขั้นตอนและมีคุณภาพ

ตารางกำหนดการสอนรหัสวิชา ง 31263 รายวิชา ขนมอบ 1 (เพิ่มเติม)

หน่วยที่	เนื้อหา / สาระ / คำสำคัญ	จำนวนคาบ	การวัดและประเมินผล	ชิ้นงาน / ภาระงาน
1.ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมอบ	-การปฐมนิเทศ ความหมายประเภทศัพท์เกี่ยวกับขนมอบและแนวทางในการประกอบอาชีพ  <b>คำสำคัญ</b> <u>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมอบ</u>	2	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน
2.วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือและการเก็บรักษา	-วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือและการเก็บรักษา -การชั่งตวงส่วนผสม และอ่านมาตราส่วนวัสดุที่ใช้ในการชั่งตวง การเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์ขนมอบการใช้ และการดูแลรักษาเตาอบ <b>คำสำคัญ</b> <u>วัสดุอุปกรณ์การทำขนมอบ</u>	4	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน
3. การสำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ การบันทึกการปฏิบัติงานและการประเมินผล	- การสำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ การบันทึกการปฏิบัติงาน และการประเมินผล -การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย การคำนวณค่าใช้จ่าย กำหนดราคาขายและจำหน่าย <b>คำสำคัญ</b> <u>ความต้องการเบเกอรี่ของตลาด</u>	4	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน

ตารางกำหนดการสอนรหัสวิชา ง 31263 รายวิชา ขนมอบ 1 (เพิ่มเติม)

หน่วยที่	เนื้อหา/สาระ/ คำสำคัญ	จำนวนคาบ	การวัดและประเมินผล	ชิ้นงาน/ภาระงาน
4.ขนมอบสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	การทำเค้กตะไคร้ การทำเค้กอัญชัน การทำเค้กงาดำ การทำขนมปังสังขยา การทำขนมปังไส้ทูน่า การทำขนมปังไส้ไก่ การทำคุกกี้งาดำ การทำคุกกี้สมุนไพรทรงเครื่อง การทำคุกกี้กุ้งแห้ง <b>คำสำคัญ</b> <a href="#">เทคนิคการทำขนมอบ</a>	20	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3.ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน -ปฏิบัติการทำขนมอบ 9 รายการ
5.โครงการเพื่ออาชีพ	- โครงการขนมอบ -ปฏิบัติขนมอบตามโครงการ  <b>คำสำคัญ</b> <a href="#">โครงการเพื่ออาชีพ</a>	8	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3.ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน -ปฏิบัติโครงการอาชีพ กลุ่มละ 1 รายการ
			คะแนนระหว่างภาค	80 คะแนน
			คะแนนสอบปลายภาค	20 คะแนน
			รวมทั้งหมด	100 คะแนน

ลงชื่อ .....

(.....) ครูผู้สอน

ความเห็นของหัวหน้ากลุ่มสาระ .....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ความเห็นของวิชาการ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ความเห็นของผู้อำนวยการ  เห็นชอบ  ไม่เห็นชอบ

ลงชื่อ .....

( นายโพยม จันทร์น้อย )

ผู้อำนวยการ โรงเรียนศรีบุญยานนท์