

## กำหนดการสอน (Course Outline)

รหัสวิชา ง 31264 รายวิชา ขนมอบ 2 (เพิ่มเติม)

จำนวนหน่วยการเรียนรู้ 1.0 หน่วยการเรียนรู้

ระดับชั้น มัธยมศึกษาปีที่ 5/10

ภาคการศึกษา ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

รายชื่อผู้สอน นางประทุม เกิงไพบูลย์

อัตราส่วนคะแนนระหว่างภาคและปลายภาค 80 : 20

### ผลการเรียนรู้

1. รู้และเข้าใจความหมาย จำแนกประเภท บอกชื่อ คำศัพท์เกี่ยวกับขนมอบ และแนวทางในการประกอบอาชีพทำขนมอบได้
2. บอกและเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องใช้ ตลอดจนการบำรุงรักษาวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำขนมอบ ได้ถูกต้องเหมาะสม
3. สามารถชั่ง ตวงส่วนผสม และอ่านมาตราส่วนวัสดุที่ใช้ในการชั่งตวงได้ และสามารถเก็บรักษาบรรจุขนมอบลงภาชนะที่เหมาะสม ใช้และดูแลรักษาเตาอบได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
4. สำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ จุดบันทึกการปฏิบัติงานและประเมินผลการทำงานขนมอบได้
5. ทำบัญชีรายรับ รายจ่าย คำนวณค่าใช้จ่าย กำหนดราคาขาย และจัดจำหน่ายได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
6. ปฏิบัติงานทำเค้กเค้กจากอัญชัน, ใบเตย ได้ถูกต้องตามขั้นตอน
7. ปฏิบัติงานทำขนมปุยฝ้ายได้ถูกต้องตามขั้นตอน
8. ปฏิบัติงานทำขนมบราวนี่ได้ถูกต้องตามขั้นตอน
9. ปฏิบัติงานทำขนมวอฟเฟิลได้ถูกต้องตามขั้นตอน
10. ปฏิบัติงานทำขนมเอแคลร์ได้ถูกต้องตามขั้นตอน
11. ปฏิบัติงานทำขนมคุกกี้ช็อกโกแลตได้ถูกต้องตามขั้นตอน
12. ทักษะเขียนโครงการขนมอบโครงการที่เลือกได้ถูกต้องตามขั้นตอน
13. ปฏิบัติงานทำขนมอบตามโครงการที่เลือกได้ถูกต้องตามขั้นตอนและมีคุณภาพ

ตารางกำหนดการสอนรหัสวิชา ง 31264 รายวิชา ขนมอบ 2 (เพิ่มเติม)

หน่วยที่	เนื้อหา / สาร / คำสำคัญ	จำนวนคาบ	การวัดและประเมินผล	ข้อตกลง / ภาระงาน
1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมอบ	-การปฐมนิเทศ ความหมาย ประเภท ศัพท์เกี่ยวกับขนมอบ และแนวทางในการประกอบอาชีพ  <b>คำสำคัญ</b> <a href="#">ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมอบ</a>	2	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกตคุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน
2. วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือและการเก็บรักษา	-วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือและการเก็บรักษา -การชั่งตวงส่วนผสม และอ่านมาตราส่วนวัสดุที่ใช้ในการชั่งตวง การเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์ ขนมอบการใช้และการดูแลรักษาเตาอบ  <b>คำสำคัญ</b> <a href="#">วัสดุอุปกรณ์การทำขนมอบ</a>	4	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกตคุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน
3. การสำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ การบันทึกการปฏิบัติงานและการประเมินผล	- การสำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ การบันทึกการปฏิบัติงานและการประเมินผล -การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย การคำนวณค่าใช้จ่าย กำหนดราคาขายและจำหน่าย  <b>คำสำคัญ</b> <a href="#">ความต้องการขมอบของตลาด</a>	4	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกตคุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน

ตารางกำหนดการสอบรหัสวิชา ง 31264 รายวิชา ขนมอบ 2 (เพิ่มเติม)

หน่วยที่	เนื้อหา / สาร / คำสำคัญ	จำนวนคาบ	การวัดและประเมินผล	ข้อตกลง/ภาระงาน
4.ขนมอบสร้างรายได้	การทำเค้กจากอัญชัน, ไข่แดง การทำขนมปุยฝ้าย การทำขนมบราวนี่ การทำขนมวอฟเฟิล การทำขนมเอแคลร์ การทำขนมคุกกี้ช็อกโกแลต คำสำคัญ <a href="#">เทคนิคการทำขนมอบ</a>	20	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจสอบผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน - ปฏิบัติการทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก 8 รายการ
5.โครงการเพื่ออาชีพ	-โครงการขนมอบ -ปฏิบัติทำขนมตามโครงการ คำสำคัญ <a href="#">โครงการเพื่ออาชีพ</a>	8	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจสอบผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน - ปฏิบัติโครงการขนมเค้ก กลุ่มละ 1 รายการ
			คะแนนระหว่างภาค	80 คะแนน
			คะแนนสอบปลายภาค	20 คะแนน
			รวมทั้งรวม	100 คะแนน

ลงชื่อ .....

(.....)

ครูผู้สอน

ความเห็นของหัวหน้ากลุ่มสาระ .....

ลงชื่อ .....

(.....)

ความเห็นของวิชาการ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ความเห็นของผู้อำนวยการ  เห็นชอบ  ไม่เห็นชอบ

ลงชื่อ .....

( นายโพยม จันทร์น้อย )

ผู้อำนวยการ โรงเรียนศรีบุญยานนท์