

## กำหนดการสอน (Course Outline)

รหัสวิชา ง 32263 รายวิชา ขนมอบ 3 (เพิ่มเติม)

จำนวนหน่วยการเรียนรู้ 1.0 หน่วยการเรียนรู้

ระดับชั้น มัธยมศึกษาปีที่ 5/10

ภาคการศึกษา ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2559

รายชื่อผู้สอน นางประทุม เกิงไพบูลย์

อัตราส่วนคะแนนระหว่างภาคและปลายภาค 80 : 20

### ผลการเรียนรู้

1. รู้และเข้าใจความหมาย จำแนกประเภท บอกชื่อ คำศัพท์เกี่ยวกับขนมเค้กและการแต่งหน้าเค้ก และ แนวทางในการประกอบอาชีพทำขนมอบได้
2. บอกและเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องใช้ ตลอดจนการบำรุงรักษาวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำขนมเค้กและการแต่งหน้าเค้ก ได้ถูกต้องเหมาะสม
3. สามารถชั่ง ตวงส่วนผสม และอ่านมาตราส่วนวัสดุที่ใช้ในการชั่งตวงได้ และสามารถเก็บ รักษาบรรจุขนมเค้กกลางภาชนะที่เหมาะสม ใช้และดูแลรักษาเตาอบได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
4. สำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ จุดบันทึกการปฏิบัติงานและประเมินผลการทำงานขนมเค้กได้
5. ทำบัญชีรายรับ รายจ่าย คำนวณค่าใช้จ่าย กำหนดราคาขาย และจัดจำหน่ายได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
6. ปฏิบัติงานทำคัพเค้กจากอัญชัน, ใบเตย ได้ถูกต้องตามขั้นตอน
7. ปฏิบัติงานทำขนมเค้กส้มได้ถูกต้องตามขั้นตอน
8. ปฏิบัติงานทำขนมเค้กนมสดได้ถูกต้องตามขั้นตอน
9. ปฏิบัติงานทำขนมบัตเตอร์เค้กได้ถูกต้องตามขั้นตอน
10. ปฏิบัติงานทำขนมเค้กกล้วยหอมได้ถูกต้องตามขั้นตอน
11. ปฏิบัติงานทำขนมเค้กธัญพืชได้ถูกต้องตามขั้นตอน
12. ทักษะเขียนโครงการงานขนมเค้กตามโครงการที่เลือกได้ถูกต้องตามขั้นตอน
13. ปฏิบัติงานทำขนมเค้กตามโครงการที่เลือกได้ถูกต้องตามขั้นตอนและมีคุณภาพ

ตารางกำหนดการสอนรหัสวิชา ง 32263 รายวิชา ขนมอบ 3 (เพิ่มเติม)

หน่วยที่	เนื้อหา / สาระ / คำสำคัญ	จำนวนคาบ	การวัดและประเมินผล	ข้อตกลง / ภาระงาน
1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมอบเล็กและการแต่งหน้าเค้ก	-การปฐมนิเทศ ความหมายประเภท ศัพท์เกี่ยวกับขนมอบเล็กและการแต่งหน้าเค้ก และแนวทางในการประกอบอาชีพ  <b>คำสำคัญ</b> <a href="#">ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมอบเล็กและการแต่งหน้าเค้ก</a>	2	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน
2. วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือและการเก็บรักษา	-วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือและการเก็บรักษา -การชั่งตวงส่วนผสม และอ่านมาตราส่วนวัสดุที่ใช้ในการชั่งตวง การเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์ ขนมอบการใช้และการดูแลรักษาเตาอบ  <b>คำสำคัญ</b> <a href="#">วัสดุอุปกรณ์การทำเค้ก</a>	4	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน
3. การสำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ การบันทึกการปฏิบัติงานและการประเมินผล	- การสำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ การบันทึกการปฏิบัติงานและการประเมินผล -การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย การคำนวณค่าใช้จ่าย กำหนดราคาขายและจำหน่าย  <b>คำสำคัญ</b> <a href="#">ความต้องการขนมเค้กของตลาด</a>	4	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน

ตารางกำหนดการสอนรหัสวิชา ง 32263 รายวิชา ขนมอบ 3 (เพิ่มเติม)

หน่วยที่	เนื้อหา / สาร / คำสำคัญ	จำนวนคาบ	การวัดและประเมินผล	ข้อตกลง/ภาระงาน
4. ขนมอบและ การ แต่งหน้าเด็กเพื่อ การค้า	การทำคัพเค้กจากอัญชัน, ใบเตย การทำเค้กส้ม การทำขนมเค้กนมสด การทำขนมบัตเตอร์เค้ก การทำขนมเค้กกล้วยหอม การทำเค้กธัญพืช คำสำคัญ <a href="#">เทคนิคการทำขนม เค้ก</a>	20	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจสอบผลงาน 4.แบบประเมิน พฤติกรรมกลุ่มและ รายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึง ประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน - ปฏิบัติการทำเค้กและ แต่งหน้าเค้ก 8 รายการ
5. ครงงานเพื่อ อาชีพ	- ครงงานขนมเค้กและการ แต่งหน้าเค้ก -ปฏิบัติทำขนมตาม ครงงาน คำสำคัญ <a href="#">ครงงานเพื่ออาชีพ</a>	8	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจสอบผลงาน 4.แบบประเมิน พฤติกรรมกลุ่มและ รายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึง ประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน - ปฏิบัติ ครงงานขนม เค้ก 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