

กำหนดการสอน (Course Outline)

รหัสวิชา ง 32264 รายวิชา ขนมอบ 4 (เพิ่มเติม)

จำนวนหน่วยการเรียนรู้ 1.0 หน่วยการเรียนรู้

ระดับชั้น มัธยมศึกษาปีที่ 5/8-9

ภาคการศึกษา ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

รายชื่อผู้สอน นางประทุม เกิงไพบูลย์

อัตราส่วนคะแนนระหว่างภาคและปลายภาค 80 : 20

ผลการเรียนรู้

1. รู้และเข้าใจความหมาย จำแนกประเภท บอกชื่อ คำศัพท์เกี่ยวกับขนมคุกกี้นี้ และแนวทางในการประกอบอาชีพทำขนมคุกกี้นี้ได้
2. บอกและเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องใช้ ตลอดจนการบำรุงรักษาวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำขนมคุกกี้นี้ได้ถูกต้องเหมาะสม
3. สามารถชั่ง ตวงส่วนผสม และอ่านมาตราส่วนวัสดุที่ใช้ในการชั่งตวงได้ และสามารถเก็บรักษาบรรจุขนมคุกกี้นี้ลงภาชนะที่เหมาะสม ใช้และดูแลรักษาเตาอบได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
4. สำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ จุดบันทึกการปฏิบัติงานและประเมินผลการทำขนมคุกกี้นี้ได้
5. ทำบัญชีรายรับ รายจ่าย คำนวณค่าใช้จ่าย กำหนดราคาขาย และจัดจำหน่ายได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
6. ปฏิบัติงานทำขนมคุกกี้นี้อย่างปลอดภัย จากอันตราย, ปลอดภัย ได้ถูกต้องตามขั้นตอน
7. ปฏิบัติงานทำขนมคุกกี้นี้สุมนไพรได้ถูกต้องตามขั้นตอน
8. ปฏิบัติงานทำขนมคุกกี้นี้สำเร็จได้ถูกต้องตามขั้นตอน
9. ปฏิบัติงานทำขนมคุกกี้นี้ช็อกชิฟได้ถูกต้องตามขั้นตอน
10. ปฏิบัติงานทำขนมคุกกี้นี้คอนแพล็กได้ถูกต้องตามขั้นตอน
11. ปฏิบัติงานทำขนมคุกกี้นี้ไส้สับปะรดได้ถูกต้องตามขั้นตอน
12. ทักษะเขียนโครงการขนมคุกกี้นี้ตามโครงการที่เลือกได้ถูกต้องตามขั้นตอน
13. ปฏิบัติงานทำขนมคุกกี้นี้ตามโครงการที่เลือกได้ถูกต้องตามขั้นตอนและมีคุณภาพ

ตารางกำหนดการสอนรหัสวิชา ง 32264 รายวิชา ขนมอบ 4 (เพิ่มเติม)

หน่วยที่	เนื้อหา / สาร / คำสำคัญ	จำนวนคาบ	การวัดและประเมินผล	ข้อตกลง / ภาระงาน
1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมคุกกี	-การปฐมนิเทศ ความหมาย ประเภท สัพพท์เกี่ยวกับขนมคุกกี และแนวทางในการประกอบอาชีพ <u>คำสำคัญ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมคุกกี</u>	2	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจสอบผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกตคุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน
2. วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือและการเก็บรักษา	-วัตถุประสงค์ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือและการเก็บรักษา -การชั่งตวงส่วนผสม และอ่านมาตราส่วนวัสดุที่ใช้ในการชั่งตวง การเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์ ขนมอบการใช้และการดูแลรักษาเตาอบ <u>คำสำคัญ วัสดุอุปกรณ์การทำขนมคุกกี</u>	4	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจสอบผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกตคุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน
3. การสำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ การบันทึกการปฏิบัติงานและการประเมินผล	- การสำรวจความต้องการสินค้าของตลาด แหล่งวัสดุ การบันทึกการปฏิบัติงานและการประเมินผล -การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย การคำนวณค่าใช้จ่าย กำหนดราคาขายและจำหน่าย <u>คำสำคัญ ความต้องการขนมคุกกีของตลาด</u>	4	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจสอบผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกตคุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน

ตารางกำหนดการสอบรหัสวิชา ง 32264 รายวิชา ขนมอบ 4 (เพิ่มเติม)

หน่วยที่	เนื้อหา / สาระ / คำสำคัญ	จำนวนคาบ	การวัดและประเมินผล	ข้อตกลง/ภาระงาน
4. ขนมอบคูกี้เพื่อการค้า	การทำคูกี้เนยสดจากอัญชัน, ไบเดย การทำคูกี้สมุนไพร การทำขนมอบคูกี้งาดำ การทำขนมอบคูกี้ช็อกชิฟ การทำขนมอบคอนเฟล็ก การทำขนมอบคูกี้ไส้สับปะรด คำสำคัญ เทคนิคการทำขนมอบ	20	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน - ปฏิบัติการทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก 8 รายการ
5. โครงงานเพื่ออาชีพ	-โครงงานขนมอบคูกี้ -ปฏิบัติทำขนมตามโครงงาน คำสำคัญ โครงงานเพื่ออาชีพ	8	1.แบบทดสอบ 2.ใบงาน 3. ตรวจผลงาน 4.แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มและรายบุคคล 5.แบบสังเกต คุณลักษณะอันพึงประสงค์	-ทำแบบทดสอบ -ทำใบงาน - ปฏิบัติโครงงานขนมเค้ก 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