

หลักสูตรวิชา การทำเบเกอรี่ (เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม)

1. ชื่อหลักสูตร การทำเบเกอรี่ (เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม)

2. ระยะเวลาเรียน 5 ชั่วโมง

2.1 ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

2.2 ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

3. เหตุผลและความจำเป็นของหลักสูตร

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว โดย กศน.ตำบลสิงโตทอง เห็นความสำคัญและความจำเป็นดังกล่าวจึงได้ร่วมมือกับกลุ่มกลุ่มผู้สนใจ ตำบลสิงโตทอง จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตรการเบเกอรี่ (การทำเค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม) เพื่อให้ผู้รับบริการสามารถนำความที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

4. จุดมุ่งหมายทั่วไปของหลักสูตร

1. เพื่อให้ได้รับความรู้ในการทำเบเกอรี่ (เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม)

2. สามารถทำอาหารว่างได้ตามหลักสูตรที่กำหนด

5. กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ตำบลสิงโตทอง จำนวน 6 คน

6. การนำหลักสูตรไปใช้ การอบรม ชั้นเรียน ค่าย ศึกษาดูงาน

อื่น ๆ (ระบุ).....

7. ผู้เสนอ/ผู้จัดทำหลักสูตร

นางสาวปิยะนันท์ ปานสุขชุม

1. ผู้ตรวจเนื้อหา

นางกาญจนา สุขุมภักย์

9. พัฒนาจากหลักสูตร (อ้างอิง)

<https://cooking.kapook.com/view156648.html>

หลักสูตรวิชา การทำเบเกอร์รี่ (เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม) จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	ระยะเวลา (ชม.)	กิจกรรม การเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์/ แหล่งเรียนรู้	ประเมินผล	หมายเหตุ
1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการความหมาย ประเภทของหลักสูตรการทำเบเกอร์รี่ (เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม) 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องวัสดุอุปกรณ์ในการทำหลักสูตรการทำเบเกอร์รี่ (เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม) และ สอดแทรกเนื้อหาการตลาด	1. ความหมาย , ประเภท และชนิดหลักสูตรการทำเบเกอร์รี่ (เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม) 2. หลักการเลือกเครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุอุปกรณ์ในการทำหลักสูตรการทำเบเกอร์รี่ (เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม) และหลักการตลาด	1 ชม.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - ร่วมกันอภิปรายระหว่างผู้เข้ารับการอบรมกับ วิทยากร	- เอกสารประกอบบรรยาย - ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ในการทำหลักสูตรการทำเบเกอร์รี่ (เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม)	- สังเกต - สอบถาม	
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำหลักสูตรการทำเบเกอร์รี่ (เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม) ได้ตามหลักสูตรที่กำหนด	- หลักสูตรการทำเบเกอร์รี่ (เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม)	4 ชม.	- วิทยากรบรรยาย - สาธิต - ปฏิบัติ	- วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการสาธิตและฝึกปฏิบัติ - ใบความรู้/เอกสารประกอบบรรยาย	- สังเกต - สอบถาม - การปฏิบัติ - ผลงาน/ชิ้นงาน - แบบประเมินความพึงพอใจ - แบบทดสอบ	

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวปิยะนันท์ ปานสุขชุม)

ครูผู้คณพิการตำบลสิงโตทอง

วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2563

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสมหมาย มั่งคั่ง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2563

ประมาณการค่าใช้จ่าย หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม)

วันที่ 28 มิถุนายน พ.ศ. 2563

สถานที่จัดที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 1 ต.สิงโตทอง อ.บางน้ำเปรี้ยว จ.ฉะเชิงเทรา

ลำดับ	รายการ	จำนวน	ราคา	รวม
1	ค่าวิทยากร	5 ชั่วโมง	200 บาท	1,000 บาท
2	เนยสดเค็ม	1 กิโลกรัม	240 บาท	240 บาท
3	น้ำตาลทรายขาว	2 กิโลกรัม	25 บาท	50 บาท
4	น้ำตาลทรายแดง	1 กิโลกรัม	30 บาท	30 บาท
5	ผงโกโก้	1 ถุง	120 บาท	120 บาท
6	กลิ่นวานิลลา	1 ขวดเล็ก	25 บาท	25 บาท
7	แป้งสาลีอเนกประสงค์(ตราว่าว)	2 กิโลกรัม	35 บาท	70 บาท
8	แป้งข้าวโพด	1 ถุง	25 บาท	25 บาท
9	ผงฟู	1 ห่อ	45 บาท	45 บาท
10	นมสด	5 กระป๋อง	22 บาท	110 บาท
11	เบคกิ้งโซดา	1 ห่อ	25 บาท	25 บาท
12	เกลือ	1 ถุง	10 บาท	10 บาท
13	ไข่ไก่ เบอร์ 0	1 แผง	120 บาท	120 บาท
14	น้ำมันพืช	1 ขวด	45 บาท	45 บาท
15	กล่องใส่	1 แพ็ค	85 บาท	85 บาท
รวม				2,000

(นางสาวปิยะนันท์ ปานสุขขุม)

ผู้ประมาณการ

