

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมอบและเบเกอรี่ จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

สำนักงาน กศน. กำหนดนโยบายให้สถานศึกษาในสังกัดจัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพ พัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพใหม่ สามารถนำความรู้ และทักษะไปใช้ เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชนในครอบครัว ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการ และบริบทของแต่ละพื้นที่ สร้างผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชนโดยจัดให้มีผลิตภัณฑ์ที่ทำจากวัตถุดิบในท้องถิ่นและด้วยการยกระดับสินค้าของชุมชนให้มีคุณภาพ พัฒนาเป็นอาชีพต้นแบบของ กศน.ตำบล

การทำขนมอบและเบเกอรี่ มีเมนูที่หลากหลายและต้นทุนไม่สูงมากสามารถลงทุนได้ ดังนั้น การทำขนมอบและเบเกอรี่จึงเป็นแนวทางหนึ่งเพื่อให้ประชาชนนำเป็นอาชีพเสริม หรือนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน “การทำขนมอบและเบเกอรี่” ขึ้น เพื่อมุ่งหวังให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะ ในการทำขนมอบและเบเกอรี่ และสามารถนำความรู้ไปพัฒนาอาชีพ สร้างรายได้เสริม และนำไปประกอบอาชีพใหม่

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมอบและเบเกอรี่
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมอบและเบเกอรี่
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ ลดรายจ่ายให้ครอบครัว ต่อยอดอาชีพเดิม หรือสร้างรายได้เสริม

หรือประกอบอาชีพใหม่

เป้าหมาย

ประชาชนตำบลดอนทราย จำนวน ๑๒ คน

ระยะเวลา

- จัดการเรียนการสอน วันละ ๕ ชั่วโมง จำนวน ๗ วัน รวม ๓๕ ชั่วโมง
- แบ่งออกเป็น ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมอบและเบเกอรี่	๑) มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมอบและเบเกอรี่ ๒) บอกชื่อสินค้าเกี่ยวกับการทำขนมอบและเบเกอรี่ที่มีขายอยู่ในท้องตลาดได้	๑) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับทำขนมอบและเบเกอรี่ ๒) ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับทำขนมอบและเบเกอรี่ในท้องตลาดปัจจุบัน	๑) วิทยากรบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓) วัดและประเมินผลความรู้	๒ ชั่วโมง	-
๒.	วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมในการทำขนมอบและเบเกอรี่	๑) มีความรู้และทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์	๑) การใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ๒) การเลือกส่วนผสมในการทำขนมอบและเบเกอรี่ที่เหมาะสม ๓) ฝึกทักษะในการทำขนมอบและเบเกอรี่	๑) วิทยากรบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓) วัดและประเมินผลความรู้	๒ ชั่วโมง	-
๓.	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมอบและเบเกอรี่ตามหลักสูตรที่กำหนด	๑) มีความรู้ขั้นตอนและวิธีการทำขนมอบและเบเกอรี่ตามหลักสูตรที่กำหนด ๒) มีทักษะการทำขนมอบและเบเกอรี่ตามหลักสูตรที่กำหนด	ทำขนมอบและเบเกอรี่ ๑. เค้กกล้วยหอม ส่วนผสม - แป้งเค้ก ๒๐๐ กรัม - ผงฟู ๑ ๑/๒ ช้อนชา - เบคกิ้งโซดา ๑ ช้อนชา - เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา - ไข่ไก่ ๒ ฟอง - น้ำตาลทราย ๑๖๕ กรัม - เนยเค็ม ๘๐ กรัม - นมข้นจืด ๑/๒ ถ้วย - กล้วยหอมสุกบด ๒ ลูก วิธีทำ ๑. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู เบคกิ้งโซดา และเกลือป่น ร่อนรวมกัน แล้ววางพักไว้	๑) วิทยากรบรรยายและสาธิต ๒) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	-	๓๐ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๒. ตีไข่ใส่ขามผสม ตามด้วยน้ำตาลทราย ตีจนน้ำตาลละลาย ใส่เนยเค็ม(ละลาย) และนมข้นจืด ตีให้เข้ากัน</p> <p>๓. ทอยไข่แบ่งที่ร้อนไว้แล้วลงไป แล้วค่อยๆ ตีจนแป้งหมด ตัวขนมเริ่มเป็นสีขาวเนียนขึ้นฟู</p> <p>๔. เทกล้วยบดลงไป ใช้พายตะล่อมให้กล้วยบดกับแป้งเข้ากันดี</p> <p>๕. ตั้งหม้อสำหรับนึ่ง ต้มให้เดือด ระหว่างรอก็เตรียมแม่พิมพ์สำหรับใส่ขนม</p> <p>๖. หยอดขนมใส่ลงไป ในแม่พิมพ์ ใส่ไม่ต้องเต็มพิมพ์ เหลือพื้นที่เผื่อไว้ตอนขึ้นฟู นำขนมไปนึ่ง ใช้เวลา ๑๕ นาที หากเป็นพิมพ์เล็ก ก็ใช้เวลา ๑๒ นาทีก็พอ หรือสังเกตสีขนมหากเป็นสีน้ำตาลก็ถือว่าสุกแล้ว</p> <p>๒. เค้กไข่ได้หัววัน</p> <p>ส่วนผสม ไข่แดง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไข่แดง (เบอร์ ๒) ๗ ฟอง - แป้งเค้ก ๑๕๐ กรัม - เกลือป่น ๑/๔ ช้อนชา - นมข้นจืด ๑๔๕ กรัม - กลีนิวานิลลา ๒ ช้อนชา - น้ำมันพืช ๑๐๐ กรัม <p>ส่วนผสม ไข่ขาว</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไข่ขาว (เบอร์ ๒) ๗ ฟอง - ครีมออฟทาร์ทาร์ (หรือน้ำมะนาว) ๑ ช้อนชา - น้ำตาลทราย ๑๐๐-๑๒๐ กรัม (สามารถเพิ่ม-ลดน้ำตาลได้ค่ะ) - แป้งข้าวโพด ๑ ช้อนชา <p>วิธีทำเค้กไข่ได้หัววัน</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๑. แยกไข่แดงกับไข่ขาวเตรียมไว้</p> <p>๒. หลังจากนั้นทำส่วนผสมไข่แดงโดยร่อนแป้งเค้กกับเกลือป่น ถ้าอยากได้เค้กที่เนื้อละเอียดก็ร่อนสั๊ก ๒ รอบ การร่อนแป้งจะทำให้กรองเศษฝุ่นและระหว่างที่ร่อนแป้งอากาศจะเข้าแทรกระหว่างเนื้อแป้งทำให้แป้งฟูและเบาขึ้นไปอีก</p> <p>๓. จากนั้นก็ตวงส่วนผสมที่เป็นของเหลว ได้แก่ นมข้นจืดและน้ำมันพืช น้ำตาลทราย และแยกไข่เอาไว้</p> <p>๔. เทน้ำมันพืชใส่หม้อ นำขึ้นตั้งไฟจนน้ำมันร้อน เสร็จแล้วปิดเตา (หรือนำน้ำมันพืชเข้าไมโครเวฟประมาณ ๓๐ วินาที) จากนั้นใส่แป้งเค้กลงไปผสมกับน้ำมัน ขั้นตอนนี้ทำให้เค้กมีความนุ่มและเบาโดยไม่ต้องพึ่งสารเสริมใด ๆ ไขมันจะเคลือบแป้งไว้ไม่ให้แป้งสัมผัสกับน้ำ เพราะเวลาที่แป้งสัมผัสกับน้ำหรือของเหลวจะทำให้เกิดกลูเตน กลูเตนจะมีความเหนียว ถ้าตะล่อมแป้งกับน้ำนาน ๆ จึงเป็นสาเหตุที่ทำให้เค้กเหนียวได้ ไข่ไม้พายคนให้คลายร้อนลงบ้าง</p> <p>หลังจากนั้นใส่นมข้นจืด เพื่อเพิ่มความหอมนุ่มและรสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น หลังจากนั้นคนหรือตะล่อมให้เข้ากัน ไข่ไข่แดงลงไปเพิ่มความหอมด้วยกลิ่นวานิลลา ตะล่อมให้เข้ากันและพักไว้</p> <p>๕. ทำส่วนผสมไข่ขาวโดยตีไข่ขาวจนเป็นฟองหยาบ หลังจากนั้นใส่ครีมออฟฟัท</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>ทาร์ (ครีมออฟทาร์ทาร์จะช่วยให้เข้ดีขึ้นฟูง่าย และทำให้ฟองอากาศที่ติดเข้าไปมีความอยู่ตัวมากขึ้น ไม่ยุบตัวง่าย) ตีพอเข้ากัน ใส่แป้งข้าวโพด (เพื่อเพิ่มความนุ่มและยึดหยุ่นให้กับเค้ก) ตีพอเข้ากัน</p> <p>๖. ทอยยใส่น้ำตาลทรายลงไป (น้ำตาลทรายแบ่งใส่สัก ๓ รอบ ถ้าใส่ไปทีเดียว ฟองอากาศอาจจะยุบตัวได้ และน้ำตาลก็จะละลายช้าด้วย) ตีจนตั้งยอด</p> <p>๗. ตักเมอแรงค์หรือไข่ขาวมาบางส่วนใส่ส่วนผสมผสมไข่แดง (ถ้าใส่ไปทีเดียวหมดจะผสมเข้ากันยากกว่า และทำให้เสียฟองอากาศเยอะ เป็นสาเหตุที่ทำให้เค้กไม่ขึ้นฟู) ตะล่อมเบาจนเข้ากัน พอเข้ากันแล้วก็ใส่ที่เหลือลงไป ตะล่อมจนเนียนเข้ากัน เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ (พิมพ์รองด้วยกระดาษไข ก่อนเอาไขมันหรือเนยบนถาดด้วย) เคาะพิมพ์เพื่อไล่ฟองอากาศสัก ๑-๒ ครั้ง ถ้ายังมีฟองอยู่ก็เอาไม้จิ้มฟันเจาะฟองออก เค้กอบมาหน้าจะได้สวย ๆ ไม่มีรูพรุน</p> <p>๘. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๕๐-๑๖๐ องศาเซลเซียส บนถาดน้ำร้อน อบเป็นเวลา ๓๕-๔๐ นาที แล้วแต่เตาแต่ละบ้านด้วยนะคะ บางเตาอาจจะอบนานถึง ๕๐ นาทีเลยก็ได้ (การอบบนถาดน้ำร้อนจะทำให้เค้กมีความชุ่มชื้นขึ้น) เปิดไฟบน-ล่าง ปิดพัดลม</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>หลังจากนั้นอบไล่ความชื้นเอา ถาดร่อนน้ำร้อนออก อบอุ่นด้วยอุณหภูมิ ๑๕๐-๑๖๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๘-๑๐ นาที เปิดไฟบนล่าง ปิดพัดลม (เช็คความสุกโดยเอาไม้ปลายแหลมจิ้มลงไป ถ้าไม่มีเศษเค้กแฉะ ๆ ตีออกมาแสดงว่าเค้กสุกดีแล้ว) ถ้าไม่สะดวกร่อนด้วยถาดน้ำก็สามารถอบแบบธรรมดาที่อุณหภูมิ ๑๕๐-๑๖๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๓๐-๓๕ นาที ค่ะ</p> <p>๙. พอบเสร็จพักให้อุ่นลงประมาณ ๑๐ นาที แล้วค่อยเอาเค้กออกจากพิมพ์ ลอกกระดาษไขออก พลิกเค้กอีกด้านขึ้นมา และตัดขนาดตามชอบ</p> <p>๓. บัตเตอร์เค้ก ส่วนผสม บัตเตอร์เค้ก</p> <ul style="list-style-type: none"> - แป้งเค้ก ๓๓๐ กรัม - นมผง ๓ ช้อนโต๊ะ - ผงฟู ๑/๔ ช้อนชา - ผงวานิลลา ๑ ช้อนชา (ถ้าใช้แบบนี้ให้ใส่รวมไปกับส่วนผสมเหลว) - น้ำตาลทรายป่น ๒๑๐ กรัม - ไข่ไก่ (เบอร์ ๐) ๖ ฟอง - น้ำ ๔๕ กรัม - เอสพี (SP) ๓๐ กรัม - น้ำเชื่อม ๙๐ กรัม - เนยสดชนิดเค็ม ๓๖๐ กรัม <p>ส่วนผสม น้ำเชื่อม</p> <ul style="list-style-type: none"> - น้ำตาลทราย ๕๐๐ กรัม - น้ำ ๑ ถ้วย - ครีมออฟฟัททาร์ ๑/๒ ช้อนชา 			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>วิธีทำบัตเตอร์เค้ก</p> <p>๑. ทำน้ำเชื่อมโดยใส่น้ำตาลทราย น้ำ และครีมออฟทาร์ทาร์ลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟ (ไม่ต้องคน) พอเริ่มเดือด ปิดไฟ ยกออกจากเตา พักไว้ให้เย็นเตรียมไว้ (ถ้าเหลือก็ใส่ขวดเก็บในตู้เย็นไว้ใช้คราวหน้าได้)</p> <p>๒. เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ใช้ไฟบน-ล่างเตรียมไว้</p> <p>๓. ร่อนแป้งเค้ก นมผง ผงฟู ผงวานิลลา และน้ำตาลทรายป่นเข้าด้วยกัน ร่อนทั้งหมด ๓ ครั้ง เตรียมไว้</p> <p>๔. ตีผสมไข่ไก่ น้ำ และเอสพีในโถผสมให้เข้ากัน แล้วใส่แป้งที่ร่อนไว้ลงไป ตีด้วยความเร็วสูงสุดประมาณ ๕ นาที จนส่วนผสมขึ้นฟู และขาว ลดเป็นความเร็วต่ำแล้วใส่น้ำเชื่อมลงไป</p> <p>๕. ค่อย ๆ เทเนยละลายอุ่นๆ ลงไป ตีต่อและปาดอ่างเป็นระยะ ๆ จนส่วนผสมเข้ากันดี ปิดเครื่อง เทส่วนผสมใส่พิมพ์อลูมิเนียมฟอยล์ (ใส่พิมพ์เบอร์ ๔๕๗๒ ได้ ๓ พิมพ์ เหลืออีกเล็กน้อยเทใส่พิมพ์เบอร์ ๔๖๑๘ ได้ ๒ พิมพ์)</p> <p>๖. นำเข้าอบ โดยพิมพ์เล็กใช้เวลาประมาณ ๑๘ นาที ส่วนพิมพ์ใหญ่ใช้เวลาประมาณ ๓๕ นาที อบจนสุก นำออกจากเตา วางพักทิ้งไว้สักครู่ แล้วนำไปแช่ตู้เย็นเนื้อจะแน่นขึ้น ตัดเนื้อเค้กดูตอนอบเสร็จสุดดี เนื้อยังไม่แน่น แต่อร่อย หลังจากแช่ตู้เย็น ผ่านมาหลายชั่วโมง เนื้อแน่นขึ้นแล้วสวยจัง</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๔. แอแคลร์ ส่วนผสม ใส้ครีม ๑. นมสด ๒ ถ้วยตวง ๒. น้ำตาลทราย(ส่วนที่ ๑) ๑/๔ ถ้วยตวง ๓. น้ำตาลทราย(ส่วนที่ ๒) ๑/๔ ถ้วยตวง ๔. แป้งข้าวโพด ๑/๔ ถ้วยตวง ๕. ไข่แดงของไข่ไก่ ๔ ฟอง (ฟองใหญ่) ๖. เนยสดจืดหั่นชิ้นเล็ก ๓๐ กรัม ๗. ฝัควานิลา ๑/๒ ฝัก ๘. เกลือป่นหยิบมือ</p> <p>ตัวแป้ง ๑. น้ำเปล่า ๑ ถ้วย ๒. เนยสด ๑๑๐ กรัม ๓. น้ำตาลทราย ๑ ช้อนชา ๔. เกลือ ๑/๒ ช้อนชา ๕. แป้งเอนกประสงค์ ๑+๑/๔ ถ้วย ๖. ไข่ไก่ ๔ ฟอง</p> <p>วิธีทำ ๑. เริ่มที่การทำใส้ครีม โดยใส่นมสด เกลือ น้ำตาล (ส่วนที่ ๑) วานิลา ลงไปในหม้อ ต้มไฟอ่อน ให้พอร้อน ไม่ต้องเดือด ๒. ตีไข่แดงกับน้ำตาล (ส่วนที่ ๒) ให้ออกสีเหลืองนวล แล้วใส่แป้งข้าวโพดคนส่วนผสมให้เข้ากัน ๓. เทส่วนผสมนมที่ต้มไว้ลงไปเล็กน้อย คนให้เข้ากันแล้วเทลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งบนเตาอีกครั้ง ๔. ใช้ไฟอ่อนหรือไฟกลาง กวนไปเรื่อยๆ จนข้น โดยไม่ต้องเร่งไฟ</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๕. เมื่อขันได้ทีแล้ว ใส่เนยลงไป คนจนเนยละลาย แล้วเทใส่ชามเอาพลาสติกปิด ทิ้งไว้ให้เย็น</p> <p>๖. มาต่อกันที่ตัวแป้ง โดยเทน้ำ น้ำตาล เกลือ และเนย ลงในหม้อเปิดไฟต้มจนเดือดจัด</p> <p>๗. พอเดือดก็ใส่แป้งที่ร่อนเตรียมไว้ลงไป คนเร็วๆ จนแป้งร่อนไม่ติดหม้อก็ยกลง</p> <p>๘. เมื่อยกลง นำแป้งมาวนต่อให้คลายร้อน</p> <p>๙. ใส่ไข่ที่ละฟอง วนจนไข่เข้ากับแป้งแล้วใส่ไข่ฟองต่อไปจนครบ</p> <p>๑๐. ใส่ถุงบีบเป็นก้อน</p> <p>๑๑. เข้าอบไฟ ๒๐๐c ไฟบนล่างประมาณ ๑๐ นาที แล้วลดเหลือ ๑๘๐c ๑๐-๑๕ นาที (ห้ามเปิดเตาเด็ดขาด ถ้าเปิดแป้งจะยุบหมดเลย ช่วง ๑๐ นาทีหลังก็กลับถาดขนม สีจะได้สวยเท่ากัน</p> <p>๑๒. เมื่ออบเสร็จแล้วนำมาพักไว้บนตะแกรงให้เย็น พอแป้งเย็นแล้วก็เจาะขนมเพื่อจะได้ใส่ไส้ง่ายขึ้น</p> <p>๑๓. เตรียมครีมใส่ถุงบีบไว้</p> <p>๑๔. บีบใส่ตัวแป้งตามที่เจาะไว้ได้เลย</p> <p>๑๕. เรียบร้อยค่ะ ได้ขนมแคลร์ นำมารับประทาน เก็บไว้ทานกับชาหรือกาแฟก็เข้ากันดีทีเดียวค่ะ</p>			
			<p>๕. เค้กชิฟฟอน</p> <p>ช็อกโกแลต</p> <p>ส่วนผสม</p> <p>- แป้งเค้ก ๒๖๐ กรัม</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<ul style="list-style-type: none"> - ผงโกโก้ ๒๐ กรัม - ผงฟู ๒+๑/๒ ช้อนชา - น้ำตาลทราย (๑) ๑๕๐ กรัม - ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง) ๑๑ ฟอง - น้ำเปล่า ๑๐๐ กรัม - นมข้นจืด ๙๐ กรัม - กลิ่นวานิลลา ๑ ช้อนโต๊ะ - น้ำมันพืช ๑๒๕ กรัม - เกลีสปีนละเอียด ๑ ช้อนชา - ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว) ๑๑ ฟอง - ครีมออฟฟัททาร์ ๑ ช้อนชา - น้ำตาลทราย (๒) ๒๑๐ กรัม <p>ส่วนผสม บัตเตอร์ครีม</p> <ul style="list-style-type: none"> - เนยสดชนิดเค็มพักไว้พอนุ่ม ๕๖๐ กรัม - เนยขาว ๒๕๐ กรัม - แปะแซ ๑/๔ ถ้วยตวง - น้ำตาลทราย ๓๐๐ กรัม - น้ำเปล่า ๘๐ กรัม - เกลีสปีนละเอียด ๑ ช้อนชา - ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว) ๒๘๐ กรัม - นมข้นหวาน ๑๐๐ กรัม <p>วิธีทำบัตเตอร์ครีม</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ผสมน้ำตาลทราย แปะแซ น้ำเปล่า และเกลีสปีน ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือด ๒. ตีไข่ขาวด้วยหัวตีตะกร้อ โดยใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องจนขึ้นฟู ๓. ค่อย ๆ ใส่น้ำเชื่อมในข้อที่ ๑ ขณะร้อน ๆ ลงไปเป็นสาย ตีต่อจนขึ้นฟูและเย็นสนิท ๔. ใส่นเนยสดและเนยขาวตีพอเข้ากัน ใส่นมข้นหวานตี 			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>ต่อจนมีลักษณะฟูและเนียนเป็นครีม</p> <p>วิธีทำเค้กชิฟฟอน</p> <p>ซ็อกโกแลต</p> <p>๑. ทาถาดอบด้วยเนยขาว แล้วรองด้วยกระดาษไข ทาเนยขาวอีกครั้งจนทั่ว พักไว้</p> <p>๒. ร่อนแป้งเค้ก ผงโกโก้ และผงฟูเข้าด้วยกันลงในอ่างผสมเตรียมไว้</p> <p>๓. ผสมไข่แดง น้ำตาลทราย (๑) น้ำเปล่า นมข้นจืด กลิ่นวานิลลา น้ำมันพืช และเกลือป่น ผสมจนส่วนผสมละลายดี เทลงในส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ คนด้วยตะกร้อมือจนเข้ากัน พักไว้</p> <p>๔. ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟาร์ทาร์ด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องพอนขึ้นฟู ค่อย ๆ เติมน้ำตาลทราย (๒) ทีละน้อยจนหมด ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอดอ่อน นำไข่ขาวค่อย ๆ แบ่งลงผสมกับส่วนผสมในข้อที่ ๓ จนหมดตะล่อมเบา ๆ ด้วยตะกร้อมือและพายยางจนเข้ากันดี</p> <p>๕. เทใส่ถาดอบที่เตรียมไว้เท่า ๆ กัน นำเข้าอบที่อุณหภูมิ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ ๓๐-๔๐ นาทีหรือจนสุก นำออกจากเตาอบและออกจากถาดพักขนมบนตะแกรงจนเย็นสนิท</p> <p>๖. ปาดบัตเตอร์ครีมลงบนเนื้อเค้กจนทั่ว ประกบด้วยเค้กอีก</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>ขั้นตัดเป็นชั้นสี่เหลี่ยมตามต้องการ แล้วห่อด้วยกระดาษ</p> <p>๖. เค้กชาไทยหน้านิม</p> <p><u>ส่วนผสม เค้กสปันจ์ชาไทย</u> (สำหรับพิมพ์ ๓ ปอนด์)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไข่ไก่ (เบอร์ ๑) ๓ ฟอง - น้ำตาลทราย ๘๐ กรัม - สารเสริมคุณภาพสำหรับทำขนมเอสพี (SP) หรือโอวาเล็ต (Ovalet) ๑๕ กรัม - น้ำชาไทย ๔๐ กรัม - นมสด หรือนมจืด ๔๐ กรัม - กลิ่นชาไทย ๑/๒ ช้อนชา - แป้งเค้ก ๑๐๐ กรัม - ผงฟู ๑ ช้อนชา - เนยเค็มละลาย ๘๐ กรัม (พักให้อุ่นลง อย่าใส่ตอนร้อนนะคะ) - สีผสมอาหารสีส้ม (ไม่ใส่ก็ได้) <p><u>ส่วนผสม หน้านิมชาไทย</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ผงวุ้น ๑ ช้อนชา - น้ำเปล่า ๒๕๐ กรัม - น้ำชาไทย ๒๕๐ กรัม (น้ำร้อน ๓๐๐-๓๕๐ กรัม+ผงชาไทย ๓-๕ ช้อนโต๊ะ พอกรองจนชาสีเข้มแล้วแบ่งน้ำชาไว้ส่วนหนึ่งในการทำเค้กประมาณ ๔๐ กรัม) - น้ำตาลทราย ๗๐ กรัม - นมข้นหวาน ๘๐ กรัม - แป้งข้าวโพด ๓๕ กรัม - นมสดหรือนมข้นจืด ๑๐๐ กรัม - เนยสดเค็ม ๗๐ กรัม - กลิ่นชาไทย ๑ ช้อนชา <p><u>วิธีทำเค้กชาไทยหน้านิม</u></p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๑. ผสมผงชาไทยกับน้ำร้อน แล้วพักไว้ให้สีชาแก่ขึ้น แบ่งส่วนหนึ่งไว้ผสมทำเค้ก อีกส่วนไว้ทำหน้านิ่ม</p> <p>๒. ทำเค้กชาไทย โดยตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย และสารเสริมคุณภาพเอสพีหรือโอวาเล็ดจนขึ้นฟูหรือสีไข่คู่อ่อนลง</p> <p>๓. เติมน้ำชาที่กรองไว้ นม และกลิ่นชาไทย ตีไปสัก ๕-๑๐ นาที หรือจนส่วนผสมฟูขึ้น ๒-๓ เท่า สังเกตจากเวลา ยกตะกร้อแล้วส่วนผสมที่หยดลงมาไม่จมลงได้ จะลอยอยู่เหนือผิวหน้าด้านบน</p> <p>๔. ใส่แป้งที่ร่อนกับผงฟูลงไป (แนะนำให้ร่อนสัก ๒ รอบนะคะ เค้กจะได้เบานุ่มยิ่งขึ้น) เอาตะกร้อตะล่อมเบา ๆ ก่อนเปิดเครื่อง แป้งจะได้ไม่ฟุ้งคะ ตีประมาณ ๓ นาที หลังจากนั้นก็ตีด้วยความเร็วต่ำจนเข้ากันดี ลองเช็คดูกันไถ่ว่ามีแป้งนอนกันหรือเปล่า ถ้าไม่มีให้ทำขั้นตอนต่อไป คือ ค่อย ๆ ใส่เนยละลายลงไป อย่าใส่ทีเดียวหมด ระวังเค้กจะเป็นไต หลังจากใส่เนยหมดก็ตีต่ออีก ๓-๕ นาที</p> <p>๕. พอครบ ๕ นาทีแล้วอย่าลืมเช็คกันไถ่ว่ามีเนยนอนกันหรือเปล่า ถ้าไม่มีก็เทใส่พิมพ์ ๓ ปอนด์ที่เตรียมไว้เลย</p> <p>๖. นำไปอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส อบไฟบน-ล่าง ปิดพัดลม เป็นเวลา ๓๕-๔๐ นาที แล้วแต่เตาแต่ละบ้าน ต้องลองเช็คเตาที่บ้านอีกที</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>พอบเสร็จแล้วพับไว้ให้เย็นสนิท และนำไปแช่ตู้เย็น เพื่อให้เค้กเซตตัวก่อนนำมาแต่งหน้าสัก ๒ ชั่วโมงหรือข้ามคืนเลยก็ได้</p> <p>๗. พอบเค้กเซตตัวแล้วทำชาไทยหน้านมต่อเลยนะคะ ผสมผงวุ้นกับน้ำแล้วคนให้วุ้นละลาย และพับไว้ให้วุ้นเซตตัว ๑๐ นาที</p> <p>๘. ผสมน้ำตาลทรายกับนมชั้นหวานลงในน้ำชาไทย คนให้เข้ากัน</p> <p>๙. นำหม้อผสมผงวุ้นที่พับไว้ไปต้มจนเดือดและผงวุ้นละลายหมด หลังจากนั้นเติมส่วนผสมน้ำชาไทยลงไป คนจนเข้ากัน</p> <p>๑๐. ผสมแป้งข้าวโพดกับนมสดหรือนมข้นจืดให้เข้ากันแล้วค่อย ๆ เทลงไปในหม้อระหว่างนี้ก็คนไปด้วย คนแป๊บเดียวหน้านมก็ขึ้นชั้นแล้ว คนต่ออีกสัก ๒๐-๓๐ วินาทีแล้วดับเตา</p> <p>๑๑. ใส่กลิ่นชาไทยและเนยสดลงไป คนจนเนยละลาย</p> <p>๑๒. แบ่งเค้กเป็น ๒ ชั้น นำหน้านมปาดบนเค้กแผ่นแรกให้ทั่ว แล้วนำอีกแผ่นมาวางประกบ ปาดด้านข้างให้เรียบร้อยแล้วราดหน้านมให้ทั่วเค้ก ปาดให้สวยงาม พักให้เซตตัวในตู้เย็นประมาณ ๑ ชั่วโมงก่อนนำมาตัดเสิร์ฟ</p> <p>๗. เค้กชิฟฟอนใบเตย ส่วนผสม เค้กชิฟฟอนใบเตย</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<ul style="list-style-type: none"> - แป้งเค้ก ๒๗๕ กรัม - แป้งข้าวโพด ๑๕ กรัม - ผงฟู ๒+๑/๒ ช้อนชา - น้ำตาลทราย (๑) ๑๔๐ กรัม - ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง) ๑๑ ฟอง - น้ำเปล่า ๘๐ กรัม - น้ำใบเตย ๑๐๐ กรัม - กลิ่นวานิลลา ๑ ช้อนโต๊ะ - น้ำมันพืช ๑๓๐ กรัม - เกลือป่นละเอียด ๑ ช้อนชา - ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว) ๑๒ ฟอง - ครีมออฟฟัททาร์ ๑ ช้อนชา - น้ำตาลทราย (๒) ๒๒๐ กรัม - สีผสมอาหารสีเขียว - กระดาษสำหรับห่อเค้ก <p>ถาดอบขนาด ๑๑x๑๕x๒ นิ้ว จำนวน ๒ ใบ</p> <p>ส่วนผสม บัตเตอร์ครีม</p> <ul style="list-style-type: none"> - เนยสดชนิดเค็มพักไว้พอนุ่ม ๕๖๐ กรัม - เนยขาว ๒๕๐ กรัม - แปะแซ ๑/๔ ถ้วยตวง - น้ำตาลทราย ๓๐๐ กรัม - น้ำเปล่า ๘๐ กรัม - เกลือป่นละเอียด ๑ ช้อนชา - ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว) ๒๘๐ กรัม - นมข้นหวาน ๑๐๐ กรัม <p>วิธีทำบัตเตอร์ครีม</p> <p>๑. ผสมน้ำตาลทราย แปะแซ น้ำเปล่า และเกลือป่น ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือด</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๒. ตีไข่ขาวด้วยหัวตีตะกร้อ โดยใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องจนขึ้นฟู</p> <p>๓. ค่อย ๆ ใส่น้ำเชื่อมในข้อที่ ๑ ขณะร้อน ๆ ลงไปเป็นสาย ตีต่อจนขึ้นฟูและเย็นสนิท</p> <p>๔. ใส่นยสดและเนยขาวตีพอเข้ากัน ใส่นมข้นหวานตีต่อจนมีลักษณะฟูและเนียนเป็นครีม</p> <p>วิธีทำเค้กชิฟฟอนใบเตย</p> <p>๑. ทาภาควัสดุด้วยเนยขาว แล้วรองด้วยกระดาษไข ทาเนยขาวอีกครั้งจนทั่ว พักไว้</p> <p>๒. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด และผงฟูเข้าด้วยกันลงในอ่างผสม เติร์ยมไว้</p> <p>๓. ผสมไข่แดง น้ำตาลทราย (๑) น้ำเปล่า น้ำใบเตย กลิ่นวานิลลา น้ำมันพืช และเกลือป่น ผสมจนส่วนผสมละลายดี เทลงในส่วนผสมที่ร่อนไว้ คนด้วยตะกร้อมือจนเข้ากัน พักไว้</p> <p>๔. ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟาร์ทาร์ด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องพอขึ้นฟู ค่อย ๆ เติมน้ำตาลทราย (๒) ทีละน้อยจนหมด ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอดอ่อน นำไข่ขาวค่อย ๆ แบ่งลงผสมกับส่วนผสมในข้อที่ ๓ จนหมด เติมน้ำเชื่อมและเกลือป่นด้วยตะกร้อมือและพายยางจนเข้ากันดี</p> <p>๕. เทใส่ถาดอบที่เตรียมไว้เท่า ๆ กัน นำเข้าอบที่อุณหภูมิ ๓๕๐ องศาฟาเรน</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>ไฮต์ ประมาณ ๓๐-๔๐ นาที หรือจนสุก นำออกจากเตาอบ แซะออกจากถาดพักขนมบน ตะแกรงจนเย็นสนิท</p> <p>๖. ปาดบัตเตอร์ครีมลงบนเนื้อ เค้กจนทั่ว ประกบด้วยเค้กอีก ชั้นตัดเป็นชั้นสามเหลี่ยม แล้ว ห่อด้วยกระดาษ</p> <p>๘. เค้กกาแฟ</p> <p><u>ส่วนผสม เค้กสปันจ์กาแฟ</u> (สำหรับพิมพ์ ๒ ปอนด์)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไข่ไก่ (เบอร์ ๐) ๒ ฟอง - น้ำตาลทราย ๖๐-๗๐ กรัม - สารเสริมคุณภาพสำหรับทำขนมเอสพี (SP) หรือโอวาเล็ต (Ovalet) ๘ กรัม - นมสดหรือนมจืด ๒๕ กรัม - น้ำร้อน ๒๕ กรัม - กลิ่นกาแฟ ๑/๒ ช้อนชา - สีผสมอาหารสีน้ำตาล ๑๕-๒๐ หยด - แป้งเค้ก ๖๐ กรัม - ผงฟู ๑/๒ ช้อนชา - ผงกาแฟ ๓ in ๑ ๑๕ กรัม (หรือผงกาแฟสำเร็จรูป ๕ กรัม สามารถนำไปละลายใน ส่วนของน้ำร้อน ๒๕ กรัม แล้วพักให้เย็น) - เนยเค็มละลาย ๖๐ กรัม <p><u>ส่วนผสม วิปครีมกาแฟ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - วิปปิ้งครีม ๓๐๐ กรัม - น้ำตาลไอซิ่ง ๕๐ กรัม - ผงกาแฟสำเร็จรูป ๑ ช้อนชา - น้ำร้อน ๑ ช้อนโต๊ะ <p><u>ส่วนผสม ช็อกโกแลตคานาซ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - คาร์กช็อกโกแลต ๕๐ กรัม - วิปปิ้งครีม ๓๐ กรัม 			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>วิธีทำเค้กกาแฟ</p> <p>๑. ทำเค้กสปันจ์กาแฟ โดยตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย และสารเสริมคุณภาพ ตีจนไข่ฟูมีสีขาวนวล</p> <p>๒. ใส่นมลงไป ตามด้วยน้ำ จากนั้นเติมกลิ่นกาแฟและสีผสมอาหารสีน้ำตาลลงไปสัก ๒๐ หยด ตีไปสัก ๕-๑๐ นาที หรือจนส่วนผสมฟูขึ้น ๒-๓ เท่า (Ribbon Stage) เวลายกตะกร้อแล้วส่วนผสมที่หยดลงมาไม่จมลงโถ จะลอยอยู่บนเนื้อผิวหน้าด้านบน</p> <p>๓. ใส่แป้งที่ร่อนกับผงฟูและผงกาแฟลงไป (แนะนำให้ร่อนสัก ๒ รอบนะคะ เค้กจะได้เบาฟูยิ่งขึ้น) เอาตะกร้อตะล่อมเบา ๆ ก่อน แป้งจะได้ไม่ฟุ้งคะ หลังจากนั้นก็ตีด้วยความเร็วต่ำจนเข้ากันดี ลองเช็คดูกันไถ่ว่ามีแป้งนอนกันหรือเปล่า ถ้าไม่มีให้ทำขั้นตอนต่อไป คือ ค่อย ๆ ใส่นายละลายลงไป อย่าใส่ทีเดียวหมดนะคะ ระวังเค้กจะเป็นไต หลังจากใส่นายหมดก็ตีต่ออีก ๓-๕ นาที</p> <p>๔. พอครบ ๕ นาทีแล้วอย่าลืมเช็คกันไถ่ว่ามีเนยนอนกันหรือไม่ ถ้าไม่มีก็เทใส่พิมพ์เคาะพิมพ์ไล่ฟองอากาศสัก ๑-๒ ครั้ง อบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๓๐-๓๕ นาที ใช้ไฟบน-ล่าง ปิดพัดลม พออบเสร็จแล้ว พักไว้บนตะแกรงจนเย็นสนิท และนำไปแช่ตู้เย็นเพื่อให้เค้กเซต</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>ตัวก่อนนำมาแต่งหน้าสัก ๒ ชั่วโมง</p> <p>๕. พอเค้กเซตตัวแล้วมาทำวิปครีม โดยตีวิปครีมกับน้ำตาลไอซิ่งจนขึ้นฟู แล้วเติมผงกาแฟที่ละลายกับน้ำร้อนจนเย็นแล้วลงไป ตีต่อจนตั้งยอดแข็ง</p> <p>๖. แบ่งเค้กเป็น ๒ ส่วน ปาดครีมบนเค้กชั้นล่างให้ทั่วแล้วเอาเค้กชั้นบนมาประกบ ปาดครีมให้ทั่ว นำไปแช่ตู้เย็นพักไว้</p> <p>๗. ทำช็อกโกแลตกานาช โดยนำวิปครีมกับดาร์กช็อกโกแลตเข้าไมโครเวฟ ประมาณ ๑ นาที นำออกมาคนให้เข้ากัน พักให้อุ่นลงแล้วนำไปใส่ถุงบีบ ถ้าไม่มีก็ใช้ถุงแกงธรรมดาก็ได้</p> <p>๘. บีบช็อกโกแลตกานาชแต่งวาดลายเค้ก หรือแล้วแต่จินตนาการเลย บีบวิปครีมแต่งตามชอบ พอเสร็จแล้วนำไปแช่ตู้เย็นให้เค้กเซตตัว ประมาณ ๒ ชั่วโมง แล้วค่อยนำมาตัด</p>			
๔.	ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑) มีความรู้และทักษะในการจัดจำหน่ายสินค้า	<p>๑) การคิดต้นทุน / กำไร</p> <p>๒) การกำหนดราคาขาย</p> <p>๓) การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์</p> <p>๓) วิธีการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OCCC กศน.บ้านโพธิ์</p>	<p>๑) บรรยาย</p> <p>๒) ฝึกทักษะการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OCCC กศน.บ้านโพธิ์</p> <p>๓) ประเมินชิ้นงาน</p>	๓๐ นาที	๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ขั้นตอนและวิธีการทำ
๒. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. แบบทดสอบความรู้การทำขนมอบและเบเกอรี่
๒. แบบประเมินชิ้นงาน / ผลิตภัณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากการทำขนมอบและเบเกอรี่ ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๒. ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากการทำขนมอบและเบเกอรี่ ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ต่อยอดเป็นอาชีพเสริม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๔. ผู้เรียนต้องเข้าเรียนอย่างน้อยร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายเชาว์ สิงหนนท์)

ครู กศน.ตำบลดอนทราย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางปทุมวดี เพลงสันเทียะ)

ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวสุชาดา ยะโกปี.....

หลักสูตร.....การทำขนมอบและเบเกอรี่.....จำนวน๓๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....๒๘ มกราคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน.....กศน.ตำบลดอนทราย หมู่ที่ ๔ ตำบลดอนทราย อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ๑	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมอบและเบเกอรี่ - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ผลิตรสชาติที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมอบและเบเกอรี่ในท้องตลาดปัจจุบัน	
	๑๐.๐๐ - ๑๑.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ - การใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมอบและเบเกอรี่ - การเลือกวัตถุดิบการทำขนมอบและเบเกอรี่ที่เหมาะสม	
	๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและวิธีการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กกล้วยหอม)	
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กกล้วยหอม) - วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กกล้วยหอม)	
วันที่ ๒	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและวิธีการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กไข่ได้หัววัน)	
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กไข่ได้หัววัน)	
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กไข่ได้หัววัน)	

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ๓	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและวิธีการทำขนม อบและเบเกอรี่ (การทำบัตเตอร์เค้ก)	
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำบัตเตอร์เค้ก)	
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำบัตเตอร์เค้ก)	
วันที่ ๔	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและวิธีการทำขนม อบและเบเกอรี่ (การทำเอแคลร์)	
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเอแคลร์)	
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเอแคลร์)	
วันที่ ๕	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและวิธีการทำขนม อบและเบเกอรี่ (การทำเค้กชิฟฟอน ช็อกโกแลต)	
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กชิฟฟอนช็อกโกแลต)	
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กชิฟฟอนช็อกโกแลต)	
วันที่ ๖	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและวิธีการทำขนม อบและเบเกอรี่ (การทำเค้กชาไทยหน้านุ่ม)	
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กชาไทยหน้านุ่ม)	
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กชาไทยหน้านุ่ม)	
วันที่ ๗	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและวิธีการทำขนม อบและเบเกอรี่ (การทำเค้กชิฟฟอนใบเตย)	
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กชิฟฟอนใบเตย)	
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กชิฟฟอนใบเตย)	

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ๘	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและวิธีการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กกาแฟ) - วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กกาแฟ) - วิทยากรสาธิตการทำขนมอบและเบเกอรี่ (การทำเค้กกาแฟ) 	
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายการคิดต้นทุน / กำไร - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดต้นทุน / กำไร ในผลิตภัณฑ์ของตนเอง - วิทยากรบรรยายให้ความรู้วิธีการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OCCC กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ และ facebook - ผู้เรียนฝึกทักษะวิธีการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OCCC กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ และ facebook 	

สื่อการเรียนรู้ ใบความรู้

การทำเค้กกล้วยหอมสูตรนี้



<https://goo.gl/dpjX๖Y>

ส่วนผสม

- แป้งเค้ก ๒๐๐ กรัม
- ผงฟู ๑ ๑/๒ ช้อนชา
- เบคกิ้งโซดา ๑ ช้อนชา
- เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา
- ไข่ไก่ ๒ ฟอง
- น้ำตาลทราย ๑๖๕ กรัม
- เนยเค็ม ๘๐ กรัม
- นมข้นจืด ๑/๒ ถ้วย
- กล้วยหอมสุกบด ๒ ลูก

วิธีทำ

๑. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู เบคกิ้งโซดา และเกลือป่น ร่อนรวมกัน แล้ววางพักไว้
๒. ตีไข่ใส่ขามผสม ตามด้วยน้ำตาลทราย ตีจนน้ำตาลละลาย ใส่เนยเค็ม(ละลาย) และนมข้นจืด ตีให้เข้ากัน
๓. ทอยไข่ใส่แป้งที่ร่อนไว้แล้วลงไป แล้วค่อยๆ ตีจนแป้งหมด ตัวขนมเริ่มเป็นสีขาวเนียนขึ้นฟู
๔. เทกล้วยบดลงไป ใช้พายตะล่อมให้กล้วยบดกับแป้งเข้ากันดี
๕. ต้มหม้อสำหรับนึ่ง ต้มให้เดือด ระหว่างรอก็เตรียมแม่พิมพ์สำหรับใส่ขนม
๖. หยอดขนมใส่ลงในแม่พิมพ์ ใส่ไม่ต้องเต็มพิมพ์ เหลือพื้นที่เผื่อไว้ตอนขึ้นฟู นำขนมไปนึ่งใช้เวลา ๑๕ นาที หากเป็นพิมพ์เล็ก ก็ใช้เวลา ๑๒ นาทีก็พอ หรือสังเกตสีขนมหากเป็นสีน้ำตาลก็ถือว่าสุกแล้ว

ใบความรู้ เค้กไข่ได้ห้วน



สูตรจาก ครัวป้ามาราญห์

เมนูเค้กยอดนิยมอันดับต้น ๆ ที่ผิดเป็นดอกเห็ดตามท้องตลาดนั่นคือ เค้กไข่ได้ห้วน สูตรนี้เป็นรสต้นตำรับหอมกลิ่นไข่ เนื้อนุ่มเต่งกินอร่อยลิ้นคอ ทั้งนี้สามารถดัดแปลงเป็นเค้กไข่ได้ห้วนรสชีส รสชาเขียว หรือรสช็อกโกแลตได้ตามชอบ

เค้กไข่ได้ห้วน สำหรับพิมพ์ขนาดกว้าง ๗ x ยาว ๑๑ x สูง ๒ นิ้ว

ส่วนผสม ไข่แดง

- ไข่แดง (เบอร์ ๒) ๗ ฟอง
- แป้งเค้ก ๑๕๐ กรัม
- เกลือป่น ๑/๔ ช้อนชา
- นมข้นจืด ๑๔๕ กรัม
- กลิ่นวานิลลา ๒ ช้อนชา
- น้ำมันพืช ๑๐๐ กรัม

ส่วนผสม ไข่ขาว

- ไข่ขาว (เบอร์ ๒) ๗ ฟอง
- ครีมออฟฟัททาร์ (หรือน้ำมะนาว) ๑ ช้อนชา
- น้ำตาลทราย ๑๐๐-๑๒๐ กรัม (สามารถเพิ่ม-ลดน้ำตาลได้ค่ะ)
- แป้งข้าวโพด ๑ ช้อนชา

วิธีทำเค้กไข่ได้หวาน

๑. แยกไข่แดงกับไข่ขาว เตรียมไว้

๒. หลังจากนั้นทำส่วนผสมไข่แดงโดยร่อนแป้งเค้กกับเกลือป่น ถ้าอยากได้เค้กที่เนื้อละเอียดก็ร่อนสักรอบ การร่อนแป้งจะทำให้กรองเศษฝุ่น และร่อนแป้งที่ร่อนแล้ว อากาศจะเข้าแทรกระหว่างเนื้อแป้งทำให้แป้งฟูและเบาขึ้นไปอีก

๓. จากนั้นก็ตวงส่วนผสมที่เป็นของเหลว ได้แก่ นมข้นจืด และน้ำมันพืช น้ำตาลทราย และแยกไข่เอาไว้

๔. เทน้ำมันพืชใส่หม้อ นำขึ้นตั้งไฟจนน้ำมันร้อน เสร็จแล้วปิดเตา (หรือนำน้ำมันพืชเข้าไมโครเวฟประมาณ ๓๐ วินาที) จากนั้นใส่แป้งเค้กลงไปผสมกับน้ำมัน ขั้นตอนนี้ทำให้เค้กมีความนุ่มและเบาโดยไม่ต้องพึ่งสารเสริมใด ๆ ไขมันจะเคลือบแป้งไว้ไม่ให้แป้งสัมผัสกับน้ำ เพราะเวลาที่แป้งสัมผัสกับน้ำหรือของเหลวจะทำให้เกิดกลูเตน กลูเตนจะมีความเหนียว ถ้าตะล่อมแป้งกับน้ำนาน ๆ จึงเป็นสาเหตุที่ทำให้เค้กเหนียวได้ ไข่ไม้พาย คนให้คลายร้อนลงบ้าง หลังจากนั้นใส่นมข้นจืด เพื่อเพิ่มความหอมนุ่มและรสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น หลังจากนั้นคนหรือตะล่อมให้เข้ากัน ใส่ไข่แดงลงไป เพิ่มความหอมด้วยกลิ่นวานิลลา ตะล่อมให้เข้ากันและพักไว้

๕. ทำส่วนผสมไข่ขาวโดยตีไข่ขาวจนเป็นฟองหยาบ หลังจากนั้นใส่ครีมออฟทาร์ทาร์ (ครีมออฟทาร์ทาร์จะช่วยทำให้ไข่ตีขึ้นฟูง่าย และทำให้ฟองอากาศที่ติดเข้าไปมีความอยู่ตัวมากขึ้น ไม่ยุบตัวง่าย) ตีพอเข้ากัน ใส่แป้งข้าวโพด (เพื่อเพิ่มความนุ่มและยืดหยุ่นให้กับเค้ก) ตีพอเข้ากัน

๖. ทอยยี่ใส่น้ำตาลทรายลงไป (น้ำตาลทรายแบ่งใส่สัก ๓ รอบ ถ้าใส่ไปทีเดียวฟองอากาศอาจจะยุบตัวได้ และน้ำตาลก็จะละลายช้าด้วย) ตีจนตั้งยอด

๗. ตักเมอแรงค์หรือไข่ขาวมาบางส่วนใส่ส่วนผสมไข่แดง (ถ้าใส่ไปทีเดียวหมดจะผสมเข้ากันยากกว่า และทำให้เสียฟองอากาศเยอะ เป็นสาเหตุที่ทำให้เค้กไม่ขึ้นฟู) ตะล่อมเบาจนเข้ากัน พอเข้ากันแล้วก็ใส่ที่เหลือลงไปตะล่อมจนเนียนเข้ากัน เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ (พิมพ์รองด้วยกระดาษไข ก่อนเอากระดาษไขรองอย่าลืมทาไขมันหรือเนยบนถาดด้วย) เคาะพิมพ์เพื่อไล่ฟองอากาศสัก ๑-๒ ครั้ง ถ้ายังมีฟองอยู่ก็เอาไม้จิ้มฟันเจาะฟองออก เค้กอบมาหน้าจะได้สวย ๆ ไม่มีรูพรุน

๘. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๕๐-๑๖๐ องศาเซลเซียส บนถาดน้ำร้อน อบเป็นเวลา ๓๕-๔๐ นาที แล้วแต่เตาแต่ละบ้านด้วยนะคะ บางเตาอาจจะอบนานถึง ๕๐ นาทีเลยก็ได้ (การอบบนถาดน้ำร้อนจะทำให้เค้กมีความชุ่มชื้นขึ้น) เปิดไฟบน-ล่าง ปิดพัดลม หลังจากนั้นอบไล่ความชื้นเอาถาดรองน้ำร้อนออก อบต่อด้วยอุณหภูมิ ๑๕๐-๑๖๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๘-๑๐ นาที เปิดไฟบน-ล่าง ปิดพัดลม (เช็กความสุกโดยเอาไม้ปลายแหลมจิ้มลงไป ถ้าไม่มีเศษเค้กและ ๆ ติดออกมา แสดงว่าเค้กสุกดีแล้ว) ถ้าไม่สะดวกรองด้วยถาดน้ำก็สามารถอบแบบธรรมดาที่อุณหภูมิ ๑๕๐-๑๖๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๓๐-๓๕ นาที ค่ะ

๙. พออบเสร็จพักให้อุ่นลงประมาณ ๑๐ นาที แล้วค่อยเอาเค้กออกจากพิมพ์ ลอกกระดาษไขออก พลิกเค้กอีกด้านขึ้นมา และตัดขนาดตามชอบ

ใบความรู้

บัตเตอร์เค้ก



[สูตรจาก คุณหอมกาแฟ สมาชิกเว็บไซต์พันทิปดอทคอม](#)

เมนูบัตเตอร์เค้กเป็นอีกเมนูเค้กยอดนิยมตลอดกาล เพราะด้วยเป็นเค้กเนื้อแน่นหอมเนย กินได้ทุกวัย สูตรนี้ใส่น้ำเชื่อมเพิ่มความหวานให้เนื้อเค้ก ที่ขาดไม่ได้คือเนยสด

ส่วนผสม บัตเตอร์เค้ก

- แป้งเค้ก ๓๓๐ กรัม
- นมผง ๓ ช้อนโต๊ะ
- ผงฟู ๑/๔ ช้อนชา
- ผงวานิลลา ๑ ช้อนชา (ถ้าใช้แบบน้ำให้ใส่รวมไปกับส่วนผสมเหลว)
- น้ำตาลทรายป่น ๒๑๐ กรัม
- ไข่ไก่ (เบอร์ ๐) ๖ ฟอง
- น้ำ ๔๕ กรัม
- เอสพี (SP) ๓๐ กรัม
- น้ำเชื่อม ๙๐ กรัม
- เนยสดชนิดเค็ม ๓๖๐ กรัม

ส่วนผสม น้ำเชื่อม

- น้ำตาลทราย ๕๐๐ กรัม
- น้ำ ๑ ถ้วย
- ครีมออฟทาร์ทาร์ ๑/๒ ช้อนชา

อุปกรณ์

- พิมพ์อะลูมิเนียมพอยล์ (วันนี้ใช้พอยล์เบอร์ ๔๕๗๒ จำนวน ๓ พิมพ์ กับเบอร์ ๔๖๑๘ จำนวน ๒ พิมพ์)

วิธีทำแบตเตอรี่เค็ก

๑. ทำน้ำเชื่อมโดยใส่น้ำตาลทราย น้ำ และครีมออฟทาร์ทาร์ลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟ (ไม่ต้องคน) พอเริ่มเดือด ปิดไฟ ยกออกจากเตา พักไว้ให้เย็น เตรียมไว้ (ถ้าเหลือก็ใส่ขวดเก็บในตู้เย็นไว้ใช้คราวหน้าได้)

๒. เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ใช้ไฟบน-ล่าง เตรียมไว้

๓. ร่อนแป้งเค้ก นมผง ผงฟู ผงวานิลลา และน้ำตาลทรายป่นเข้าด้วยกัน ร่อนทั้งหมด ๓ ครั้ง เตรียมไว้

๔. ตีผสมไข่ไก่ น้ำ และเอสพี ในโถผสมให้เข้ากัน แล้วใส่แป้งที่ร่อนไว้ลงไป ตีด้วยความเร็วสูงสุดประมาณ ๕ นาที จนส่วนผสมขึ้นฟู และขาว ลดเป็นความเร็วต่ำแล้วใส่น้ำเชื่อมลงไป

๕. ค่อย ๆ เทเนยละลายอุ่นๆ ลงไป ตีต่อและปาดอ่างเป็นระยะ ๆ จนส่วนผสมเข้ากันดี ปิดเครื่อง เทส่วนผสมใส่พิมพ์อะลูมิเนียมพอยล์ (ใส่พิมพ์เบอร์ ๔๕๗๒ ได้ ๓ พิมพ์ เหลืออีกเล็กน้อยเทใส่พิมพ์เบอร์ ๔๖๑๘ ได้ ๒ พิมพ์)

๖. นำเข้าอบ โดยพิมพ์เล็กใช้เวลาประมาณ ๑๘ นาที ส่วนพิมพ์ใหญ่ใช้เวลาประมาณ ๓๕ นาที อบจนสุก นำออกจากเตา วางพักทิ้งไว้สักครู่แล้วนำไปแช่ตู้เย็นเนื้อจะแน่นขึ้น ตัดเนื้อเค้กดูตอนอบเสร็จ สุกดี เนื้อยังไม่แน่น แต่อร่อย หลังจากแช่ตู้เย็น ผ่านมาหลายชั่วโมง เนื้อแน่นขึ้นแล้วสวยจัง

ใบความรู้

การทำเอแคล์



<https://goo.gl/qffUzN>

ขนมเอแคล์ (Éclair) ที่เรารู้จักกันนั้น คือขนมหวานที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศฝรั่งเศส โดยแท้จริงแล้วขนมลักษณะนี้ มีชื่อว่า **ซู อา ลาครีม** หรือเรียกสั้นๆ ว่า **ซูครีม** ที่เราได้ยินกันนั้นแหละ แต่บ้านเรามักจะเรียกจนคุ้นปากว่า Éclair ซึ่งเป็นขนมที่ใช้แป้งชนิดเดียวกัน แต่ต่างกันที่รูปทรง โดย Éclair จะทำเป็นแท่งยาวๆ สอดไส้ กาแฟ หรือ ช็อกโกแลต

ส่วนผสม ใส้ครีม

๑. นมสด ๒ ถ้วยตวง
๒. น้ำตาลทราย(ส่วนที่ ๑) ๑/๔ ถ้วยตวง
๓. น้ำตาลทราย(ส่วนที่ ๒) ๑/๔ ถ้วยตวง
๔. แป้งข้าวโพด ๑/๔ ถ้วยตวง
๕. ไข่แดงของไข่ไก่ ๔ ฟอง(ฟองใหญ่)
๖. เนยสดจืดหั่นชิ้นเล็ก ๓๐ กรัม
๗. ฝักรวานิลลา ๑/๒ ฝัก
๘. เกลือป่นหยิบมือ

ตัวแป้ง

๑. น้ำเปล่า ๑ ถ้วย
๒. เนยสด ๑๑๐ กรัม
๓. น้ำตาลทราย ๑ ช้อนชา
๔. เกลือ ๑/๒ ช้อนชา
๕. แป้งเอนกประสงค์ ๑+๑/๔ ถ้วย
๖. ไข่ไก่ ๔ ฟอง

วิธีทำ

๑. เริ่มที่การทำใส้ครีม โดยใส่นมสด เกลือ น้ำตาล (ส่วนที่ ๑) วานิลลา ลงไปในหม้อ ต้มไฟอ่อน ให้อุ่น ไม้ต้องเดือด



๒. ตีไข่แดงกับน้ำตาล (ส่วนที่ ๒) ให้ออกสีเหลืองนวล แล้วใส่แป้งข้าวโพดคนส่วนผสมให้เข้ากัน



๓. เทส่วนผสมที่ตีแล้วไปเล็กน้อย คนให้เข้ากันแล้วเทลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งบนเตาอีกครั้ง



๔. ใช้ไฟอ่อนหรือไฟกลาง กวนไปเรื่อยๆ จนข้น โดยไม่ต้องเร่งไฟ



๕. เมื่อข้นได้ที่แล้ว ใส่เนยลงไป คนจนเนยละลาย แล้วเทใส่ชามเอาพลาสติกปิด ทิ้งไว้ให้เย็น

๖. มาต่อกันที่ตัวแป้ง โดยเทน้ำ น้ำตาล เกลือ และเนย ลงในหม้อเปิดไฟต้มจนเดือดจัด



๗. พอเดือดก็ใส่แป้งที่ร่อนเตรียมไว้ลงไป คนเร็วๆ จนแป้งร้อนไม่ติดหม้อก็ยกลง

๘. เมื่อยกลง นำแป้งมากวนต่อให้คลายร้อน



๙. ใส่ไข่ที่ละลาย กวนจนไข่เข้ากับแป้งแล้วใส่ไข่ฟองต่อไปจนครบ

๑๐. ใส่ถุงบีบเป็นก้อน



๑๑. เข้าอบไฟ ๒๐๐c ไฟบนล่างประมาณ ๑๐ นาที แล้วลดเหลือ ๑๘๐c ๑๐-๑๕ นาที (ห้ามเปิดเตาเด็ดขาด ถ้าเปิดแป้งจะยุบหมดเลย ช่วง ๑๐ นาทีหลังก็กลับถาดขนม สีจะได้สวยเท่ากัน

๑๒. เมื่ออบเสร็จแล้วนำมาพักไว้บนตะแกรงให้เย็น พอแป้งเย็นแล้วก็เจาะกันขนม เพื่อจะได้ใส่ไส้ง่ายขึ้น



๑๓. เตรียมครีมใส่ถุงบีบไว้

๑๔. บีบใส่ใส่ตัวแป้งตามที่เจาะไว้ได้เลย

๑๕. เรียบร้อยค่ะ ได้ขนมแฉะ น่ารักรับประทาน เก็บไว้ทานกับชาหรือกาแฟก็เข้ากันดีทีเดียวค่ะ

ใบความรู้

เค้กชิฟฟอนช็อกโกแลต



[สูตรจาก นิตยสารแม่บ้าน](#)

เค้กชิฟฟอนก็เป็นเค้กยอดนิยมตลอดกาล ขอยกตัวอย่างเมนูเค้กชิฟฟอนช็อกโกแลต จับแบ่งเค้กผสม ผงโกโก้ เติมกลิ่นวานิลลา พร้อมกับปาดบัตเตอร์ครีม

ส่วนผสม เค้กชิฟฟอนช็อกโกแลต

- แบ่งเค้ก ๒๖๐ กรัม
- ผงโกโก้ ๒๐ กรัม
- ผงฟู ๒+๑/๒ ช้อนชา
- น้ำตาลทราย (๑) ๑๕๐ กรัม
- ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง) ๑๑ ฟอง
- น้ำเปล่า ๑๐๐ กรัม
- นมข้นจืด ๙๐ กรัม
- กลิ่นวานิลลา ๑ ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช ๑๒๕ กรัม
- เกลือป่นละเอียด ๑ ช้อนชา
- ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว) ๑๑ ฟอง
- ครีมออฟฟาร์ทาร์ ๑ ช้อนชา
- น้ำตาลทราย (๒) ๒๑๐ กรัม
- บัตเตอร์ครีม
- กระดาษสำหรับห่อเค้ก
- ถาดอบขนาด ๑๑x๑๕x๒ นิ้ว จำนวน ๒ ใบ

ส่วนผสม บัตเตอร์ครีม

- เนยสดชนิดเค็มพักไว้พอนุ่ม ๕๖๐ กรัม
- เนยขาว ๒๕๐ กรัม
- แปะแซ ๑/๔ ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย ๓๐๐ กรัม
- น้ำเปล่า ๘๐ กรัม
- เกลือป่นละเอียด ๑ ช้อนชา
- ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว) ๒๘๐ กรัม
- นมข้นหวาน ๑๐๐ กรัม

วิธีทำบัตเตอร์ครีม

๑. ผสมน้ำตาลทราย แปะแซ น้ำเปล่า และเกลือป่น ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือด
๒. ตีไข่ขาวด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องจนขึ้นฟู
๓. ค่อย ๆ ใส่น้ำเชื่อมในข้อที่ ๑ ขณะร้อน ๆ ลงไปเป็นสาย ตีต่อจนขึ้นฟูและเย็นสนิท
๔. ใส่นเนยสดและเนยขาวตีพอเข้ากัน ใส่นมข้นหวานตีต่อจนมีลักษณะฟูและเนียนเป็นครีม

วิธีทำเค้กชิฟฟอนช็อกโกแลต

๑. ทาถาดอบด้วยเนยขาว แล้วรองด้วยกระดาษไข ทาเนยขาวอีกครั้งจนทั่ว พักไว้
๒. ร่อนแป้งเค้ก ผงโกโก้ และผงฟูเข้าด้วยกันลงในอ่างผสม เตรียมไว้
๓. ผสมไข่แดง น้ำตาลทราย (๑) น้ำเปล่า นมข้นจืด กลิ่นวานิลลา น้ำมันพืช และเกลือป่น ผสมจนส่วนผสมละลายดี เทลงในอ่างผสมแป้งที่ร่อนไว้ คนด้วยตะกร้อมือจนเข้ากัน พักไว้
๔. ตีไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์ด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องพอขึ้นฟู ค่อย ๆ เติมน้ำตาลทราย (๒) ทีละน้อยจนหมด ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอดอ่อน นำไข่ขาวค่อย ๆ แบ่งลงผสมกับส่วนผสมในข้อที่ ๓ จนหมดตะล่อมเบา ๆ ด้วยตะกร้อมือและพายยางจนเข้ากันดี
๕. เทใส่ถาดอบที่เตรียมไว้เท่า ๆ กัน นำเข้าอบที่อุณหภูมิ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ ๓๐-๔๐ นาที หรือจนสุก นำออกจากเตาอบและออกจากถาดพักขนมบนตะแกรงจนเย็นสนิท
๖. ปาดบัตเตอร์ครีมลงบนเนื้อเค้กจนทั่ว ประทับด้วยเค้กอีกชั้นตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมตามต้องการ แล้วห่อด้วยกระดาษ

ใบความรู้ เค้กชาไทยหน้านิ่ม



[สูตรจาก ครีวป่ามารายท์](#)

เค้กชาไทยก็ว่าฟินแล้ว แต่ถ้าอยากฟินยิ่งกว่าขอนำเสนอเค้กชาไทยหน้านิ่ม เนื้อเค้กใส่ความหอมของน้ำชาไทย มาพร้อมวิธีทำหน้านิ่มชาไทยรสเข้มข้น

ส่วนผสม เค้กสปันจ์ชาไทย (สำหรับพิมพ์ ๓ ปอนด์)

- ไข่ไก่ (เบอร์ ๑) ๓ ฟอง
- น้ำตาลทราย ๘๐ กรัม
- สารเสริมคุณภาพสำหรับทำขนมเอสพี (SP) หรือโอวาเล็ต (Ovalet) ๑๕ กรัม
- น้ำชาไทย ๔๐ กรัม
- นมสด หรือนมจืด ๔๐ กรัม
- กลิ่นชาไทย ๑/๒ ช้อนชา
- แป้งเค้ก ๑๐๐ กรัม
- ผงฟู ๑ ช้อนชา
- เนยเค็มละลาย ๘๐ กรัม (พักให้อุ่นลง อย่าใส่ตอนร้อนนะคะ)
- สีผสมอาหารสีส้ม (ไม่ใส่ก็ได้)

ส่วนผสม หน้านิ่มชาไทย

- ผงวุ้น ๑ ช้อนชา
- น้ำเปล่า ๒๕๐ กรัม
- น้ำชาไทย ๒๕๐ กรัม (น้ำร้อน ๓๐๐-๓๕๐ กรัม+ผงชาไทย ๓-๕ ช้อนโต๊ะ พอกรองจนชาสีเข้มแล้วแบ่งน้ำชาไว้ส่วนหนึ่งในการทำเค้กประมาณ ๔๐ กรัม)
- น้ำตาลทราย ๗๐ กรัม
- นมข้นหวาน ๘๐ กรัม
- แป้งข้าวโพด ๓๕ กรัม
- นมสดหรือนมข้นจืด ๑๐๐ กรัม
- เนยสดเค็ม ๗๐ กรัม
- กลิ่นชาไทย ๑ ช้อนชา

วิธีทำเค้กชาไทยหน้านิ่ม

๑. ผสมผงชาไทยกับน้ำร้อนแล้วพักไว้ให้สีชาแก่ขึ้น แบ่งส่วนหนึ่งไว้ผสมทำเค้ก อีกส่วนไว้ทำหน้านิ่ม
๒. ทำเค้กชาไทย โดยตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย และสารเสริมคุณภาพเอสพีหรือโอวาเล็ตจนขึ้นฟูหรือสีไข่ดูอ่อนลง
๓. เติมน้ำชาที่กรองไว้ นม และกลิ่นชาไทย ตีไปสัก ๕-๑๐ นาที หรือจนส่วนผสมฟูขึ้น ๒-๓ เท่า สังเกตจากเวลายกตะกร้อแล้วส่วนผสมที่หยดลงมาไม่จมลงโถ จะลอยอยู่บนผิวหน้าด้านบน
๔. ใส่แป้งที่ร่อนกับผงฟูลงไป (แนะนำให้ร่อนสัก ๒ รอบนะคะ เค้กจะได้เบานุ่มยิ่งขึ้น) เอาตะกร้อตะล่อมเบา ๆ ก่อนเปิดเครื่อง แป้งจะได้ไม่ฟุ้งคะ ตีประมาณ ๓ นาที หลังจากนั้นก็ตีด้วยความเร็วต่ำจนเข้ากันดี ลองเช็คดูกันໂถວว่ามีแป้งนอนกันหรือเปล่า ถ้าไม่มีให้ทำขั้นตอนต่อไป คือ ค่อย ๆ ใส่เนยละลายลงไป อย่าใส่ทีเดียวหมด ระวังเค้กจะเป็นไต หลังจากใส่เนยหมดก็ตีต่ออีก ๓-๕ นาที
๕. พอครบ ๕ นาทีแล้วอย่าลืมเช็คกันໂถວว่ามีเนยนอนกันหรือเปล่า ถ้าไม่มีก็เทใส่พิมพ์ ๓ ปอนด์ที่เตรียมไว้เลย
๖. นำไปอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส อบไฟบน-ล่าง ปิดพัดลม เป็นเวลา ๓๕-๔๐ นาที แล้วแต่เตา แต่ที่บ้าน ต้องลองเช็คเตาที่บ้านอีกที พออบเสร็จแล้วพักไว้ให้เย็นสนิท และนำไปแช่ตู้เย็นเพื่อให้เค้กเซตตัว ก่อนนำมาแต่งหน้าสัก ๒ ชั่วโมงหรือข้ามคืนเลยก็ได้
๗. พอเค้กเซตตัวแล้วทำชาไทยหน้านิ่มต่อเลยนะคะ ผสมผงชากับน้ำแล้วคนให้ชูละลาย และพักไว้ให้ชูละลาย ๑๐ นาที
๘. ผสมน้ำตาลทรายกับนมข้นหวานลงในน้ำชาไทย คนให้เข้ากัน
๙. นำหม้อผสมผงชูละลายที่พักไว้ไปต้มจนเดือดและผงชูละลายหมด หลังจากนั้นเติมน้ำชาไทยลงไป คนจนเข้ากัน
๑๐. ผสมแป้งข้าวโพดกับนมสดหรือนมข้นจืดให้เข้ากัน แล้วค่อย ๆ เทลงไปในหม้อ ระหว่างนี้ก็คนไปด้วย คนแป๊บเดียวหน้านิ่มก็ขึ้นขึ้นแล้ว คนต่ออีกสัก ๒๐-๓๐ วินาที แล้วดับเตา
๑๑. ใส่กลิ่นชาไทยและเนยสดลงไป คนจนเนยละลาย
๑๒. แบ่งเค้กเป็น ๒ ชั้น นำหน้านิ่มปาดบนเค้กแผ่นแรกให้ทั่ว แล้วนำอีกแผ่นมาวางประกบ ปาดด้านข้างให้เรียบร้อยแล้วราดหน้านิ่มให้ทั่วเค้ก ปาดให้สวยงาม พักให้เซตตัวในตู้เย็นประมาณ ๑ ชั่วโมงก่อนนำมาตัดเสิร์ฟ

ใบความรู้

เค้กชิฟฟอนใบเตย



[สูตรจาก นิตยสารแม่บ้าน](#)

มาต่อกันที่เมนูเค้กชิฟฟอนใบเตย สูตรนี้แบ่งเค้กใส่น้ำใบเตยและสีผสมอาหารสีเขียว พออบจนสุกก็ปาดบัตเตอร์ครีมลงไป

ส่วนผสม เค้กชิฟฟอนใบเตย

- แป้งเค้ก ๒๗๕ กรัม
- แป้งข้าวโพด ๑๕ กรัม
- ผงฟู ๒+๑/๒ ช้อนชา
- น้ำตาลทราย (๑) ๑๔๐ กรัม
- ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง) ๑๑ ฟอง
- น้ำเปล่า ๘๐ กรัม
- น้ำใบเตย ๑๐๐ กรัม
- กลีนาวนิลลา ๑ ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช ๑๓๐ กรัม
- เกลือป่นละเอียด ๑ ช้อนชา
- ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว) ๑๒ ฟอง
- ครีมออฟฟาร์ทาร์ ๑ ช้อนชา
- น้ำตาลทราย (๒) ๒๒๐ กรัม
- สีผสมอาหารสีเขียว
- กระดาษสำหรับห่อเค้ก
- ถาดอบขนาด ๑๑x๑๕x๒ นิ้ว จำนวน ๒ ใบ

ส่วนผสม บัตเตอร์ครีม

- เนยสดชนิดเค็มพักไว้พอนุ่ม ๕๖๐ กรัม
- เนยขาว ๒๕๐ กรัม
- แปะแซ ๑/๔ ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย ๓๐๐ กรัม
- น้ำเปล่า ๘๐ กรัม
- เกลือป่นละเอียด ๑ ช้อนชา

- ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว) ๒๘๐ กรัม
- นมข้นหวาน ๑๐๐ กรัม

วิธีทำบัตเตอร์ครีม

๑. ผสมน้ำตาลทราย แปะแซ น้ำเปล่า และเกลือป่น ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือด
๒. ตีไข่ขาวด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องจนขึ้นฟู
๓. ค่อย ๆ ใส่น้ำเชื่อมในข้อที่ ๑ ขณะร้อน ๆ ลงไปเป็นสาย ตีต่อจนขึ้นฟูและเย็นสนิท
๔. ใส่นมสดและเนยขาวตีพอเข้ากัน ใส่นมข้นหวานตีต่อจนมีลักษณะฟูและเนียนเป็นครีม

วิธีทำเค้กชิฟฟอนใบเตย

๑. ทาภาวด้วยเนยขาว แล้วรองด้วยกระดาษไข ทาเนยขาวอีกครั้งจนทั่ว พักไว้
๒. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด และผงฟูเข้าด้วยกันลงในอ่างผสม เตรียมไว้
๓. ผสมไข่แดง น้ำตาลทราย (๑) น้ำเปล่า น้ำใบเตย กลิ่นวานิลลา น้ำมันพืช และเกลือป่น ผสมจนส่วนผสมละลายดี เทลงในส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ คนด้วยตะกร้อมือจนเข้ากัน พักไว้
๔. ตีไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์ด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องพอขึ้นฟู ค่อย ๆ เติม น้ำตาลทราย (๒) ทีละน้อยจนหมด ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอดอ่อน นำไข่ขาวค่อย ๆ แบ่งลงผสมกับส่วนผสมในข้อที่ ๓ จนหมด เติมสีเขียวตะล่อมเบา ๆ ด้วยตะกร้อมือและพายยางจนเข้ากันดี
๕. เทใส่ถาดอบที่เตรียมไว้เท่า ๆ กัน นำเข้าอบที่อุณหภูมิ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ ๓๐-๔๐ นาที หรือจนสุก นำออกจากเตาอบและออกจากถาดพักขนมบนตะแกรงจนเย็นสนิท
๖. ปาดบัตเตอร์ครีมลงบนเนื้อเค้กจนทั่ว ประทับด้วยเค้กอีกชั้นตัดเป็นชิ้นสามเหลี่ยม แล้วห่อด้วยกระดาษ

ใบความรู้ เค้กกาแฟ



[สูตรจาก ครัวป่ามารายห์](#)

เค้กกาแฟ เมนูเค้กยอดนิยมของคอกาแฟ ตัวเค้กใส่ผงกาแฟผสมกับกลั่นกาแฟ ส่วนวิปครีมใส่ผงกาแฟ ตัดด้วยลายเส้นจากช็อกโกแลตกานาช

ส่วนผสม เค้กสปันจ์กาแฟ (สำหรับพิมพ์ ๒ ปอนด์)

- ไข่ไก่ (เบอร์ ๐) ๒ ฟอง
- น้ำตาลทราย ๖๐-๗๐ กรัม
- สารเสริมคุณภาพสำหรับทำขนมเอสพี (SP) หรือโอวาเล็ต (Ovalet) ๘ กรัม
- นมสดหรือนมจืด ๒๕ กรัม
- น้ำร้อน ๒๕ กรัม
- กลั่นกาแฟ ๑/๒ ช้อนชา
- สีผสมอาหารสีน้ำตาล ๑๕-๒๐ หยด
- แป้งเค้ก ๖๐ กรัม
- ผงฟู ๑/๒ ช้อนชา
- ผงกาแฟ ๓ in ๑ ๑๕ กรัม (หรือผงกาแฟสำเร็จรูป ๕ กรัม สามารถนำไปละลายในส่วนของน้ำร้อน ๒๕ กรัม แล้วพักให้เย็น)
- เนยเค็มละลาย ๖๐ กรัม

ส่วนผสม วิปครีมกาแฟ

- วิปครีม ๓๐๐ กรัม
- น้ำตาลไอซิ่ง ๕๐ กรัม
- ผงกาแฟสำเร็จรูป ๑ ช้อนชา
- น้ำร้อน ๑ ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสม ช็อกโกแลตกานาซ

- ดาร์กช็อกโกแลต ๕๐ กรัม
- วิปปิ้งครีม ๓๐ กรัม

วิธีทำเค้กกาแฟ

๑. ทำเค้กสปันจ์กาแฟ โดยตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย และสารเสริมคุณภาพ ตีจนไข่ฟู มีสีขาวนวล
๒. ใส่เนยลงไป ตามด้วยน้ำ จากนั้นเติมกลิ่นกาแฟและส่วนผสมอาหารสีน้ำตาลลงไปสัก ๒๐ หยด ตีไปสัก ๕-๑๐ นาที หรือจนส่วนผสมฟูขึ้น ๒-๓ เท่า (Ribbon Stage) เกลี่ยกตะกร้อแล้วส่วนผสมที่หยดลงมาไม่จมลงใต จะลอยอยู่บนผิวหน้าด้านบน
๓. ใส่แป้งที่ร่อนกับผงฟูและผงกาแฟลงไป (แนะนำให้ร่อนสัก ๒ รอบนะคะ เค้กจะได้เบา นุ่ม ยิ่งขึ้น) เอา ตะกร้อตะล่อมเบา ๆ ก่อน แป้งจะได้ไม่ฟุ้งคะ หลังจากนั้นก็ตีด้วยความเร็วต่ำจนเข้ากันดี ลองเช็คดูกันไถว่ามี แป้งนอนกันหรือเปล่า ถ้าไม่มีให้ทำขั้นตอนต่อไป คือ ค่อย ๆ ใส่เนยละลายลงไป อย่าใส่ทีเดียวหมดนะคะ ระวังเค้กจะเป็นไต หลังจากใส่เนยหมด ก็ตีต่ออีก ๓-๕ นาที
๔. พอบรรณ ๕ นาทีแล้วอย่าลืมเช็คกันไถว่ามีเนยนอนกันหรือไม่ ถ้าไม่มีก็เทใส่พิมพ์ เคาะพิมพ์ไล่ ฟองอากาศสัก ๑-๒ ครั้ง อบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๓๐-๓๕ นาที ใช้ไฟบน-ล่าง ปิดพัดลม พอบรรณเสร็จแล้ว พักไว้บนตะแกรงจนเย็นสนิท และนำไปแช่ตู้เย็นเพื่อให้เค้กเซตตัวก่อนนำมาแต่งหน้าสัก ๒ ชั่วโมง
๕. พอเค้กเซตตัวแล้วมาทำวิปครีม โดยตีวิปครีมกับน้ำตาลไอซิ่งจนขึ้นฟู แล้วเติมผงกาแฟที่ละลายกับน้ำ ร้อนจนเย็นแล้วลงไป ตีต่อจนตั้งยอดแข็ง
๖. แบ่งเค้กเป็น ๒ ส่วน ปาดครีมบนเค้กชั้นล่างให้ทั่วแล้วเอาเค้กชั้นบนมาประกบ ปาดครีมให้ทั่ว นำไปแช่ ตู้เย็นพักไว้
๗. ทำช็อกโกแลตกานาซ โดยนำวิปปิ้งครีมกับดาร์กช็อกโกแลตเข้าไมโครเวฟ ประมาณ ๑ นาที นำออกมา คนให้เข้ากัน พักให้อุ่นลงแล้วนำไปใส่ถุงบีบ ถ้าไม่มีก็ใช้ถุงแกงธรรมดาก็ได้
๘. บีบช็อกโกแลตกานาซแต่งวาดลายเค้ก หรือแล้วแต่จินตนาการเลย บีบวิปครีมแต่งตามชอบ พอเสร็จ แล้วนำไปแช่ตู้เย็นให้เค้กเซตตัวประมาณ ๒ ชั่วโมง แล้วค่อยนำมาตัด

กรอบการประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ โดยใช้แบบทดสอบ และบันทึกคะแนนลงในแบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง	- คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน - ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ และบันทึกคะแนนลงในแบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน - คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหасสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว - คะแนนเต็ม ๔๐ คะแนน - ต้องได้ ๓๒ คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
๓. คุณภาพของผลงาน / ผลการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	- ประเมินจากตัวผลิตภัณฑ์ - สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติ ว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่ และบันทึกคะแนนลงในแบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง	- นวัตกรรมของผลิตภัณฑ์ - รสชาติของผลิตภัณฑ์ - คะแนนเต็ม ๔๐ คะแนน - ต้องได้ ๓๒ คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
รวมคะแนน (๑๐๐)		

เครื่องมือประเมิน

แบบทดสอบ หลักสูตรการทำขนมอบและเบเกอรี่ (คะแนนเต็ม ๑๐ คะแนน /ข้อละ ๒ คะแนน)

๑. การเลือกปลากะพงในการทำอาหาร ควรเลือกปลากะพงที่มีลักษณะใด
 - ก. เหงือกมีสีแดงสด ไม่ซีด
 - ข. ตาของปลากะพงต้องใส ดูไม่ขุ่นมัว
 - ค. เนื้อแน่น ใช้นิ้วกดลงที่ตัวแล้วต้องไม่มีรอยบุ๋ม
 - ง. ถูกทุกข้อ
๒. ปลากะพงขามีถิ่นที่อยู่อาศัยบริเวณใด
 - ก. น้ำจืด
 - ข. น้ำกร่อยหรือบริเวณปากแม่น้ำ
 - ค. น้ำเค็ม
 - ง. ถูกทุกข้อ
๓. ข้อใด **มิใช่** ประโยชน์ของปลากะพง
 - ก. ช่วยรักษาโรคไขข้ออักเสบ
 - ข. ช่วยบำรุงประสาทตา ให้การมองเห็นดีขึ้น
 - ค. ช่วยบำรุงสมอง เพราะมี DHA ช่วยในเรื่องการพัฒนาสมอง ความจำ และการเรียนรู้
 - ง. ช่วยให้ผิวสวย เพราะมีวิตามินดีจากโอเมก้า ๓ ที่ช่วยในเรื่องผิวพรรณ และการไหลเวียนเลือดในร่างกาย จึงช่วยในเรื่องการบำรุงผิวทั้งภายนอก และภายใน
๔. วิธีการทำขนมปลากะพง หลังทำเสร็จแล้วต้องทิ้งไว้กี่วัน จึงจะนำมารับประทานได้ร้อย
 - ก. ๑ วัน
 - ข. ๒ วัน
 - ค. ๓ วัน
 - ง. ๔ วัน
๕. สเปรตปลากะพง สามารถนำมารับประทานคู่กับอาหารชนิดใดได้บ้าง
 - ก. ขนมปัง
 - ข. แครกเกอร์
 - ค. มะม่วง
 - ง. ถูกทุกข้อ

เฉลย ๑. ง ๒. ง ๓. ก ๔. ข ๕. ง

แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร.....จำนวน.....ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....
 สถานที่จัด ณ.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ลำดับ ที่	เลขประจำตัว ประชาชน	ชื่อ - สกุล	๑. ความรู้ความ เข้าใจในเนื้อหา สาระ (๒๐)	๒. ทักษะ การปฏิบัติ (๔๐)	๓. คุณภาพของ ผลงาน/ผลการ ปฏิบัติ(๔๐)	๔. ผลการ ประเมินรวม (๑๐๐)	ระดับการ ประเมิน (ผ่าน/ไม่ผ่าน)

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตร อาจดำเนินการได้ ดังนี้
 การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
 ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร
 ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การ
 ประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยาการ
 (.....)

ลงชื่อ.....หัวหน้า กศน.ตำบล/แขวง
 (.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
 (.....)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอ/เขต.....

แบบประเมินความพึงพอใจ

หลักสูตร/โครงการ.....ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

สถานที่จัด.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมินความพึงพอใจ

เพศ ○ ชาย ○ หญิง อายุ.....ปี วุฒิการศึกษา.....อาชีพ.....

คำชี้แจง ๑. แบบประเมินความพึงพอใจ มี ๔ ตอน

๒. โปรดแสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่างระดับความพึงพอใจตามความคิดเห็นของท่าน

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
ตอนที่ ๑ ความพึงพอใจด้านเนื้อหา							
๑	เนื้อหาตรงตามความต้องการ						
๒	เนื้อหาเพียงพอต่อความต้องการ						
๓	เนื้อหาปัจจุบันทันสมัย						
๔	เนื้อหาที่มีประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต						
ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจด้านกระบวนการจัดกิจกรรมการอบรม							
๕	การเตรียมความพร้อมก่อนอบรม						
๖	การออกแบบกิจกรรมเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
๗	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับเวลา						
๘	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย						
๙	วิธีการวัดผล/ประเมินผลเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
ตอนที่ ๓ ความพึงพอใจต่อวิทยากร							
๑๐	วิทยากรมีความรู้ความสามารถในเรื่องที่ถ่ายทอด						
๑๑	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอดใช้สื่อเหมาะสม						
๑๒	วิทยากรเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วมและซักถาม						
ตอนที่ ๔ ความพึงพอใจด้านการอำนวยความสะดวก							
๑๓	สถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก						
๑๔	การสื่อสาร การสร้างบรรยากาศเพื่อให้เกิดการเรียนรู้						
๑๕	การบริการ การช่วยเหลือและการแก้ปัญหา						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

บรรณานุกรม

<https://cooking.kapook.com/view๒๐๐๘๔๒.html> เมนูเค้กยอดฮิต

แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมอบและเบเกอรี่ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๘ - ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๔ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ.ห้องสมุดประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)		ผลการประเมินรวม (๔๐)	ระดับการประเมิน (ผ่าน/ไม่ผ่าน)
		ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว (๒๐ คะแนน)	ไม่มีข้อผิดพลาด/ความสมบูรณ์ (๒๐ คะแนน)		

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)

แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมอบและเบเกอรี่ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)
ระหว่างวันที่ ๘ - ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๔ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.
สถานที่จัดการเรียน ณ.ห้องสมุดประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (๔๐)			ผลการ ประเมิน รวม (๔๐)	ระดับการ ประเมิน (ผ่าน/ไม่ ผ่าน)
		รสชาติ ความอร่อย (๒๐)	ความ สวยงาม ของ ผลิตภัณฑ์ (๑๐)	ความคิด สร้างสรรค์ (๑๐)		

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)