

ลักษณะรายวิชา

- | | |
|-----------------------|--|
| ๑. รหัสและชื่อวิชา | เบเกอรี่ รหัสวิชา ๒๐๕๒๗๔๓๑
(Bakery) |
| ๒. สภาพรายวิชา | ทักษะวิชาชีพเลือก |
| ๓. ระดับรายวิชา | หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) |
| ๔. รายวิชาพื้นฐาน | ภาคการศึกษาที่ ๒ ชั้นปีที่ ๑ - ๒ |
| ๕. เวลาศึกษา |
ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น ๔ ชั่วโมง
และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา ๗๕ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอด
๑๕ สัปดาห์ (ไม่รวมสอบกลางภาค และปลายภาคเรียน) |
| ๖. จำนวนหน่วยกิต | ๓ (๒ - ๒ - ๕) หน่วยกิต |
| ๗. จุดมุ่งหมายรายวิชา | ๑. มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
๒. มีทักษะในการทำเบเกอรี่
๓. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน |
| ๘. คำอธิบายรายวิชา | ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทชนิดของเบเกอรี่ วัตถุดิบ
วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ เทคนิคและวิธีการทำผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่แต่ละชนิด
การจัดทำสูตรมาตรฐาน คิตรายาค่าต้นทุนและราคาขาย และปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์เบ
เกอรี่ |

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอร์รี่	บทที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอร์รี่ ๑.๑ คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ ๑.๒ คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ (ต่อ) ๑.๓ การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่	๔	๔
๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่	บทที่ ๒ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ๒.๑ อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ใช้มือ ๒.๒ อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ใช้ไฟฟ้าหรือเครื่องทุ่นแรง ๒.๓ วิธีการใช้อุปกรณ์และเครื่องทุ่นแรง ๒.๔ วิธีการบำรุงรักษาอุปกรณ์	๔	๔
๓. การจัดทำสูตรมาตรฐาน คิตรายาคต้นทุนและราคาขาย	บทที่ ๓ การจัดทำสูตรมาตรฐาน คิตรายาคต้นทุนและราคาขาย ๓.๑ การจัดทำสูตรเบเกอร์รี่มาตรฐาน ๓.๒ การทำของตงต่งแ่ก้ก ๓.๓ การคิตรายาคต้นทุนและราคาขายผลิตภัณฑ์	๔	๔
๔. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท คูกี้)	บทที่ ๔ หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท คูกี้) ๔.๑ วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำคูกี้ ๔.๒ หลักและวิธีการทำคูกี้ ๔.๓ เทคนิคที่สำคัญในการทำคูกี้ ๔.๔ สาเหตุที่ทำให้คูกี้มีตุดคุณลักษณะและวิธีการแก้ใช ๔.๕ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ทำเสร็จแล้ว (คูกี้)	๒	๒
๕. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท ขนมปัง)	บทที่ ๕ หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท ขนมปัง) ๕.๑ วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำขนมปัง ๕.๒ หลักและวิธีการทำขนมปัง ๕.๓ เทคนิคที่สำคัญในการทำขนมปัง ๕.๔ สาเหตุที่ทำให้ขนมปังมีตุดคุณลักษณะและวิธีการแก้ใช ๕.๕ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ทำเสร็จแล้ว	๒	๒
๖. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท เค้ก เนื้อชิฟฟอน)	บทที่ ๖ หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท เค้ก เนื้อชิฟฟอน) ๖.๑ วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำเค้ก ๖.๒ หลักและวิธีการทำเค้ก ๖.๓ เทคนิคที่สำคัญในการทำ ๖.๔ สาเหตุที่ทำให้เค้กมีตุดคุณลักษณะและวิธีการแก้ใช ๖.๕ วิธีการอบเค้ก	๑๐	๑๐
๗. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท เค้ก เนื้อสปันจ์)	บทที่ ๗ หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท เค้ก เนื้อสปันจ์) ๗.๑ วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำเค้กเนื้อสปันจ์ ๗.๒ หลักและวิธีการทำเค้กเนื้อสปันจ์ ๗.๓ เทคนิคที่สำคัญในการทำเค้กเนื้อสปันจ์	๔	๔

เนื้อสปันจ์)	๗.๔ สาเหตุที่ทำให้เค้กเนื้อสปันจ์ผิวดูคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข ๗.๕ วิธีการอบเค้กเนื้อสปันจ์		
๘. หลักการ และวิธีการ ทำเบเกอรี่ (ประเภท พาย)	บทที่ ๘ หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้กเนย) ๘.๑ วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำพาย ๘.๒ หลักและวิธีการทำเค้กเนย ๘.๓ เทคนิคที่สำคัญในการทำเค้กเนย ๘.๔ สาเหตุที่ทำให้เค้กเนยผิวดูคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข ๘.๕ วิธีการทำบราวนี่	๔	๔

จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอร์รี่ ๑.๑ บอกคุณสมบัติของแป้งแต่ละชนิดที่นำมาทำเบเกอร์รี่ได้ ๑.๒ วิเคราะห์ข้อแตกต่างของแป้งแต่ละชนิดที่นำมาทำเบเกอร์รี่ได้อย่างถูกต้อง ๑.๓ รู้คุณสมบัติของไขมันที่นำมาใช้ทำเบเกอร์รี่ ๑.๔ วิเคราะห์การนำไขมันไปใช้ในการทำเบเกอร์รี่แต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง ๑.๕ วิเคราะห์ข้อแตกต่างของน้ำตาลทรายที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่และสามารถนำไปใช้ได้ถูกต้องตามประเภทของเบเกอร์รี่ ๑.๖ เข้าใจคุณสมบัติและหน้าที่ของเกลือที่มีต่อผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ๑.๗ อธิบายหน้าที่ของน้ำที่มีต่อผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ๑.๘ บอกปฏิกิริยาของสารต่างๆที่มีผลต่อแป้งในการทำเบเกอร์รี่ได้	๔	๔
๒	๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ๒.๑ บอกประโยชน์ของอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ได้อย่างถูกต้อง ๒.๒ อธิบายลักษณะการใช้งานของอุปกรณ์ในการทำเบเกอร์รี่ได้ ๒.๓ จำแนกอุปกรณ์เครื่องมือประเภทใช้มือและใช้ไฟฟ้าได้อย่างถูกต้อง ๒.๔ เข้าใจวิธีการใช้อุปกรณ์และสามารถนำไปใช้งานได้ถูกต้อง ๒.๕ เปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างเครื่องทุ่นแรงแต่ละประเภทได้ ๒.๖ อธิบายวิธีการทำความสะอาด การบำรุงรักษา เครื่องทุ่นแรงและอุปกรณ์การทำเบเกอร์รี่ได้อย่างถูกต้อง ๒.๗ ปฏิบัติการตรวจของเหลว ของแห้ง โดยใช้อุปกรณ์การทำเบเกอร์รี่	๔	๔
๓	บทที่ ๓ การจัดทำสูตรมาตรฐาน คิตราค่าต้นทุนและราคาขาย ๓.๑ การจัดทำสูตรเบเกอร์รี่มาตรฐาน ๓.๒ การทำของตักแต่งเค้ก ๓.๓ การคิตราค่าต้นทุนและราคาขายผลิตภัณฑ์	๔	๔
๔	๔. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท คูกี้) ๔.๑ จำแนกชนิดของคูกี้ได้ ๔.๒ บอกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำคูกี้ ๔.๓ บอกขั้นตอนในการทำคูกี้ได้ ๔.๔ บอกเทคนิคในการทำคูกี้ได้ ๔.๕ บอกปัญหาที่พบในการทำคูกี้ได้ - ฝึกปฏิบัติการทำคูกี้สังคิปร์	๒	๒

๕	๕. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท ขนมปัง) ๕.๑ บอกความแตกต่างของขนมปังแต่ละชนิดได้ ๕.๒ บอกเทคนิคการทำขนมปังไส้ทูนุ่มตามขั้นตอนได้ ๕.๓ บอกสาเหตุที่ทำให้ขนมปังไส้ทูนุ่มมีลักษณะที่ไม่ดีได้ ๕.๔ บอกลักษณะที่ดีของขนมปังไส้ทูนุ่มได้ - ฝึกปฏิบัติการทำ ขนมปังไส้ทูนุ่ม - ฝึกปฏิบัติการทำ ขนมปังไส้มันม่วง	๔	๔
๖	๖. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท เค้ก เนื้อชิฟฟอน) ๖.๑ จำแนกประเภทของเค้กได้ ๖.๒ บอกชนิดของวัตถุดิบที่ช่วยให้เกิดโครงสร้างของเค้กได้ ๖.๓ บอกชนิดของวัตถุดิบที่ช่วยให้เค้กมีความนุ่มได้ ๖.๔ อธิบายขั้นตอนการทำเค้กแต่ละชนิดได้ ๖.๕ บอกวิธีการเตรียมพิมพ์เค้กแต่ละชนิดได้ ๖.๖ เข้าใจวิธีการอบเค้กแต่ละประเภท ๖.๗ บอกอุณหภูมิที่ใช้อบเค้กแต่ละชนิดได้ ๖.๘ บอกปัญหาที่พบในการทำเค้กและวิธีการแก้ไขได้ ๖.๙ ฝึกปฏิบัติการทำเค้กเนื้อชิฟฟอน - ฝึกปฏิบัติการทำคัสตาร์ดเค้ก - ฝึกปฏิบัติการทำเค้กมะพร้าวใบเตย (แต่งหน้าเค้กด้วยครีม)	๔	๔
๗	๗. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท เค้ก เนื้อสปันจ์) ๗.๑ บอกชนิดของวัตถุดิบที่ช่วยให้เกิดโครงสร้างของเค้กได้ ๗.๒ บอกชนิดของวัตถุดิบที่ช่วยให้เค้กมีความนุ่มได้ ๗.๓ อธิบายขั้นตอนการทำช็อคหน้านิ่มเนื้อสปันจ์เค้กได้ ๗.๔ บอกอุณหภูมิที่ใช้อบเค้กแต่ละชนิดได้ ๗.๕ บอกปัญหาที่พบในการทำเค้กและวิธีการแก้ไขได้ ๗.๖ ฝึกปฏิบัติการทำเค้ก เนื้อสปันจ์ - ฝึกปฏิบัติการทำช็อคหน้านิ่ม - ฝึกปฏิบัติการทำเค้กส้ม (แต่งหน้าเค้กด้วยผลไม้)	๔	๔
๘	๘. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท เค้กเนย) ๘.๑ จำแนกประเภทของเค้กเนยได้ ๘.๒ บอกชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ทำเค้กเนยได้ ๘.๓ บอกเทคนิคในการทำเค้กเนยได้ ๘.๔ บอกข้อผิดพลาดที่อาจทำให้เค้กเนยมีลักษณะที่ดีและไม่ดีได้ ๘.๕ บอกปัญหาที่พบในการทำเค้กเนยและวิธีการแก้ไขได้ ๘.๖ ฝึกปฏิบัติการทำเค้กเนย - บรรานี้	๔	๔

การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น ๗ หน่วย แยกได้ ๗ บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

๑. วิธีการ

ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น ๓ ส่วนโดย

แบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา ๑๐๐ คะแนนดังนี้

๑.๑ ผลงานที่มอบหมาย ๓๐ คะแนน หรือร้อยละ ๓๐

๑.๒ พิจารณาจากจิตพิสัย (ความตั้งใจ และการเข้าร่วมกิจกรรม) ๒๐ คะแนน
หรือร้อยละ ๒๐

๑.๓ การทดสอบ (สอบกลางภาคปลายภาค) ๕๐ คะแนน หรือร้อยละ ๕๐

โดยจัดแบ่งน้ำหนักคะแนนในแต่ละหน่วยตามตารางหน้าถัดไป

๒. เกณฑ์ผ่านรายวิชา

ผู้ที่ผ่านรายวิชานี้จะต้อง

๒.๑ คะแนนสอบรวมต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๕๐

๒.๒ มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐

๒.๓ ต้องผ่านการสอบกลางภาค และปลายภาค

๓. เกณฑ์ค่าระดับคะแนน

๓.๑ พิจารณาเกณฑ์ผ่านรายวิชาตามข้อ ๒ ผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อ ๒ จะได้รับค่าระดับคะแนน F

๓.๒ ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ข้อ ๒ จะได้รับค่าระดับคะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้

คะแนนร้อยละ ๘๐ ขึ้นไป	ได้ระดับคะแนน A
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๗๕ - ๗๙	ได้ระดับคะแนน B+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๗๐ - ๗๔	ได้ระดับคะแนน B
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๖๕ - ๖๙	ได้ระดับคะแนน C+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๖๐ - ๖๔	ได้ระดับคะแนน C
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๕๕ - ๕๙	ได้ระดับคะแนน D+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๕๐ - ๕๔	ได้ระดับคะแนน D
คะแนนต่ำกว่าร้อยละ ๕๐	ได้ระดับคะแนน F

ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

เลขที่บทเรียน	คะแนนรายบทเรียนและน้ำหนักคะแนน ชื่อบทเรียน	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
			พุทธิพิสัย				ทักษะพิสัย
			ความรู้-ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	สูงกว่า	
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอรี่	๑๐	๔	๔	๑	๑	-
๒	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	๓	๑	๑	๑	-	-
๓	การจัดทำสูตรมาตรฐาน คิคราคาต้นทุนและราคาขาย	๖	๒	๒	๑	๑	-
๔	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท คุกกี้)	๓	๑	๑	๑	-	-
๕	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท ขนมปัง)	๓	๑	๑	๑	-	-
๖	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก เนื้อชิฟฟอน)	๑๕	๔	๔	๓	๒	๒
๗	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก เนื้อสปันจ์)	๗	๒	๒	๒	๑	-
๘	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้กเนย)	๓	๑	๑	๑	-	-
ก	คะแนนภาควิชาการ (สอบกลางภาคและปลายภาค)	๕๐	๑๖	๑๖	๑๑	๕	๒
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	๓๐					
ค	คะแนนจิตพิสัย	๒๐					
	รวมทั้งสิ้น	๑๐๐					

กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
๑	-	๑ - ๔	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอรี่ คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอรี่	
๒	-	๔ - ๘	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ (ต่อ) การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอรี่	
๓	-	๙ - ๑๒	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ใช้มือ อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ใช้ไฟฟ้าหรือเครื่องทუნแรง	
๔	-	๑๓ - ๑๖	วิธีการใช้อุปกรณ์และเครื่องทუნแรง วิธีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ ปฏิบัติการตวงของแห้ง ตวงของเหลว	
๕	-	๑๗ - ๒๐	การจัดทำสูตรมาตรฐาน คิตรายาค่าต้นทุนและราคาขาย การจัดทำสูตรเบเกอรี่มาตรฐาน	
๖	-	๒๑ - ๒๔	การทำของตกแต่งเค้ก การคิตรายาค่าต้นทุนและราคาขายผลิตภัณฑ์	
๗	-	๒๕ - ๒๘	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท คุกกี้) ปฏิบัติการทำคุกกี้สิงคโปร์	
๘	-	๒๙ - ๓๒	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท ขนมปัง) ปฏิบัติการทำขนมปังไส้ทูน่า	
๙	-		สอบกลางภาค	
๑๐	-	๓๓ - ๓๖	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท ขนมปัง) ปฏิบัติการทำขนมปังไส้มันม่วง	
๑๑	-	๓๗ - ๔๐	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก เนื้อชิฟฟอน) ฝึกปฏิบัติการทำคัสตาร์ดเค้ก	
๑๒	-	๔๑ - ๔๔	ฝึกปฏิบัติการทำเค้กมะพร้าวใบเตย	
๑๓	-	๔๕ - ๔๘	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก เนื้อสปันจ์) ฝึกปฏิบัติการทำเค้กช็อคหน้านิ่ม	
๑๔	-	๔๙ - ๕๒	ฝึกปฏิบัติการทำเค้กส้ม	
๑๕	-	๕๓ - ๕๖	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้กเนย) ฝึกปฏิบัติการทำบราวนี่	
๑๖	-	๕๗ - ๖๐	ทบทวนบทเรียนก่อนสอบปลายภาค	
๑๗	-		สอบปลายภาค	

ลำดับที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
๑	-	๑ - ๔	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอร์รี คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี	
๒	-	๔ - ๘	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี (ต่อ) การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี	
๓	-	๙ - ๑๒	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ใช้มือ อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ใช้ไฟฟ้าหรือเครื่องทุ่นแรง	
๔	-	๑๓ - ๑๖	วิธีการใช้อุปกรณ์และเครื่องทุ่นแรง วิธีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ ปฏิบัติการตวงของแห้ง ตวงของเหลว	
๕	-	๑๗ - ๒๐	การจัดทำสูตรมาตรฐาน คิตรายาค่าต้นทุนและราคาขาย การจัดทำสูตรเบเกอร์รีมาตรฐาน	
๖	-	๒๑ - ๒๔	การทำของตกแต่งเค้ก การคิตรายาค่าต้นทุนและราคาขายผลิตภัณฑ์	
๗	-	๒๕ - ๒๘	หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี (ประเภท คุกกี้) ปฏิบัติการทำคุกกี้สิงคโปร์	
๘	-	๒๙ - ๓๒	หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี (ประเภท ขนมปัง) ปฏิบัติการทำขนมปังไส้หมู่น้ำ	
๙	-		สอบกลางภาค	
๑๐	-	๓๓ - ๓๖	หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี (ประเภท เค้ก เนื้อชิฟฟอน) ฝึกปฏิบัติการทำเค้กไข่ได้หัววัน	
๑๑	-	๓๗ - ๔๐	ฝึกปฏิบัติการทำเค้กฝอยทอง	
๑๒	-	๔๑ - ๔๔	ฝึกปฏิบัติการทำเค้กหม้อแกงเผือก	
๑๓	-	๔๕ - ๔๘	ฝึกปฏิบัติการทำคัสตาร์ดเค้ก	
๑๔	-	๔๙ - ๕๒	หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี (ประเภท เค้ก เนื้อสปันจ์) ฝึกปฏิบัติการทำเค้กช็อคหน้านิ่ม	
๑๕	-	๕๓ - ๕๖	ฝึกปฏิบัติการทำเค้กส้ม	
๑๖	-	๕๗ - ๖๐	หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี (ประเภท พาย) ฝึกปฏิบัติการทำขนมเปียะ	
๑๗	-		สอบปลายภาค	

บรรณานุกรม

คู่มือการเรียนการสอน ชคอ ๓๐๑๕ ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช) พ.ศ.๒๕๓๐

กรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

<https://www.facebook.com/groups/๑๔๔๒๒๐๑๗๒๒๗๒๐๒๖๗/permalink/๒๐๔๖๒๖๘๓๗๒๓๑๓๕๖/>

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต

เคล็ดลับการทำเบเกอรี่ (พิมพ์ครั้งที่ ๑). (๒๕๕๔). กรุงเทพมหานคร : พิมพ์ดี

เคล็ดลับการทำเบเกอรี่ (พิมพ์ครั้งที่ ๑) พฤษภาคม ๒๕๕๔. กรุงเทพมหานคร : บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

เบเกอรี่อร่อยแบบง่ายๆ (พิมพ์ครั้งที่ ๑) กรกฎาคม ๒๕๕๓. กรุงเทพมหานคร : บริษัทสำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด

จิตธนา แจ่มเมฆ อรอนงค์ นัยวิกุล .เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ ๘ พ.ศ. ๒๕๔๙ : สำนักพิมพ์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ