

ลักษณะรายวิชา

1. รหัสและชื่อวิชา เบเกอรี่ รหัสวิชา 307012044
(Bakery)
2. สภาพรายวิชา ทักษะวิชาชีพเลือก
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
3. ระดับรายวิชา ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 1
4. รายวิชาพื้นฐาน
5. เวลาศึกษา ทฤษฎี 2 ชั่วโมง ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น 4 ชั่วโมง
และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา 75 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอด
16 สัปดาห์ (ไม่รวมสอบกลางภาค และปลายภาคเรียน)
6. จำนวนหน่วยกิต 3 (2 - 2 - 0) หน่วยกิต
7. จุดมุ่งหมายรายวิชา
 1. มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
 2. มีทักษะในการทำเบเกอรี่
 3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
8. คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทชนิดของเบเกอรี่ วัตถุดิบ
วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ เทคนิคและวิธีการทำผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่แต่ละชนิด
การจัดทำสูตรมาตรฐาน คำนวณต้นทุนและราคาขาย และปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์เบ
เกอรี่

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอร์รี่	บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอร์รี่ 1.1 คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ 1.2 คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ (ต่อ) 1.3 การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่	4	4
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่	บทที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ 2.1 อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ขีมีมือ 2.2 อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ขีไฟฟ้าหรือเครื่องทุ่นแรง 2.3 วิธีการใช้อุปกรณ์และเครื่องทุ่นแรง 2.4 วิธีกำรบำรุงรักษาอุปกรณ์	4	4
3. การจัดทำสูตรมาตรฐาน คีตราคาต้นทุนและราคาขาย	บทที่ 3 การจัดทำสูตรมาตรฐาน คีตราคาต้นทุนและราคาขาย 3.1 การจัดทำสูตรเบเกอร์รี่มาตรฐาน 3.2 การทำของตักแต่งเค้ก 3.3 การคีตราคาต้นทุนและราคาขายผลิตภัณฑ์	2	2
4. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท คูกัก)	บทที่ 4 หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท คูกัก) 4.1 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำคูกัก 4.2 หลักและวิธีการทำคูกัก 4.3 เทคนิคที่สำคัญในการทำคูกัก 4.4 สาเหตุที่ทำให้คูกักมีตคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข 4.5 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ทำเสร็จแล้ว (คูกัก)	4	4
5. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท ขนมปัง)	บทที่ 5 หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท ขนมปัง) 5.1 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำขนมปัง 5.2 หลักและวิธีการทำขนมปัง 5.3 เทคนิคที่สำคัญในการทำขนมปัง 5.4 สาเหตุที่ทำให้ขนมปังมีตคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข 5.5 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ทำเสร็จแล้ว	2	2
6. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท เค้ก เนือชีฟฟอน)	บทที่ 6 หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท เค้ก เนือชีฟฟอน) 6.1 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำเค้ก 6.2 หลักและวิธีการทำเค้ก 6.3 เทคนิคที่สำคัญในการทำ 6.4 สาเหตุที่ทำให้เค้กมีตคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข	10	10

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
	6.5 วิธีการอบเค้ก		
7. หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก เนื่อสปันจ์)	บทที่ 7 หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก เนื่อสปันจ์) 7.1 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำเค้กเนื่อสปันจ์ 7.2 หลักและวิธีการทำเค้กเนื่อสปันจ์ 7.3 เทคนิคที่สำคัญในการทำเค้กเนื่อสปันจ์ 7.4 สาเหตุที่ทำให้เค้กเนื่อสปันจ์มีคุณสมบัติคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข 7.5 วิธีการอบเค้กเนื่อสปันจ์	4	4
8. หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท พาย)	บทที่ 8 หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้กเนย) 8.1 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำพาย 8.2 หลักและวิธีการทำเค้กเนย 8.3 เทคนิคที่สำคัญในการทำเค้กเนย 8.4 สาเหตุที่ทำให้เค้กเนยมีคุณสมบัติคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข	4	4

จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
1	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอรี่ 1.1 บอกคุณสมบัติของแป้งแต่ละชนิดที่นำมาทำเบเกอรี่ได้ 1.2 วิเคราะห์ข้อแตกต่างของแป้งแต่ละชนิดที่นำมาทำเบอรี่ได้อย่างถูกต้อง 1.3 รู้คุณสมบัติของไขมันที่นำมาใช้ทำเบเกอรี่ 1.4 วิเคราะห์การนำไขมันไปใช้ในการทำเบเกอรี่แต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง 1.5 วิเคราะห์ข้อแตกต่างของน้ำตาลทรายที่ใช้ในการทำเบอรี่และสามารถนำไปใช้ได้อย่างถูกต้องตามประเภทของเบเกอรี่ 1.6 เข้าใจคุณสมบัติและหน้าที่ของเกลือที่มีต่อผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 1.7 อธิบายหน้าที่ของน้ำที่มีต่อผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 1.8 บอกปฏิกิริยาของสารต่างๆที่มีผลต่อแป้งในการทำเบเกอรี่ได้	4	4

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
2	2. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ 2.1 บอกประโยชน์ของอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ได้อย่างถูกต้อง 2.2 อธิบายลักษณะการใช้งานของอุปกรณ์ในการทำเบเกอร์รี่ได้ 2.3 จำแนกอุปกรณ์เครื่องมือประเภทใช้มือและใช้ไฟฟ้าได้อย่างถูกต้อง 2.4 เข้าใจวิธีการใช้อุปกรณ์และสามารถนำไปใช้งานได้ถูกต้อง 2.5 เปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างเครื่องทุ่นแรงแต่ละประเภทได้ 2.6 อธิบายวิธีการทำความสะอาด การบำรุงรักษา เครื่องทุ่นแรงและอุปกรณ์การทำเบเกอร์รี่ได้อย่างถูกต้อง 2.7 ปฏิบัติการตรวจของเหลว ของแห้ง โดยใช้อุปกรณ์การทำเบเกอร์รี่	4	4
3	บทที่ 3 การจัดทำสูตรมาตรฐาน คิตรายาคำนวณและราคาขาย 3.1 การจัดทำสูตรเบเกอร์รี่มาตรฐาน 3.2 การทำของตกแต่งเค้ก 3.3 การคิตรายาคำนวณและราคาขายผลิตภัณฑ์	2	2
4	4. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท คุกกี้) 4.1 จำแนกชนิดของคุกกี้ได้ 4.2 บอกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้ 4.3 บอกขั้นตอนในการทำคุกกี้ได้ 4.4 บอกเทคนิคในการทำคุกกี้ได้ 4.5 บอกปัญหาที่พบในการทำคุกกี้ได้ - ฝึกปฏิบัติการทำคุกกี้เนยสด - ฝึกปฏิบัติการทำคุกกี้ไส้สับปะรด	4	4
5	5. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท ขนมปัง) 5.1 บอกความแตกต่างของขนมปังแต่ละชนิดได้ 5.2 บอกเทคนิคการทำขนมปังไส้ทูน้าตามขั้นตอนได้ 5.3 บอกสาเหตุที่ทำให้ขนมปังไส้ทูน้ามีลักษณะที่ไม่ดีได้ 5.4 บอกลักษณะที่ดีของขนมปังไส้ทูน้าได้ - ฝึกปฏิบัติการทำ ขนมปังไส้ทูน้า	2	2
6	6. หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท เค้ก เนือชีฟพอน) 6.1 จำแนกประเภทของเค้กได้ 6.2 บอกชนิดของวัตถุดิบที่ช่วยให้เกิดโครงสร้างของเค้กได้	6	6

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
	6.3 บอกชนิดของวัตถุดิบที่ช่วยให้เค้กมีความนุ่มได้ 6.4 อธิบายขั้นตอนการทำเค้กแต่ละชนิดได้ 6.5 บอกวิธีการเตรียมพิมพ์เค้กแต่ละชนิดได้ 6.6 เข้าใจวิธีการอบเค้กแต่ละประเภท 6.7 บอกอุณหภูมิที่ใช้อบเค้กแต่ละชนิดได้ 6.8 บอกปัญหาที่พบในการทำเค้กและวิธีการแก้ไขได้ 6.9 ฝึกปฏิบัติการทำเค้กเนื้อชิฟฟอน - ฝึกปฏิบัติการทำคัสตาร์ดเค้ก - ฝึกปฏิบัติการทำเค้กมะพร้าวใบเตย - ฝึกปฏิบัติการทำเค้กเรดเวลเวท		
7	7. หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก เนื้อสปันจ์) 7.1 บอกชนิดของวัตถุดิบที่ช่วยให้เกิดโครงสร้างของเค้กได้ 7.2 บอกชนิดของวัตถุดิบที่ช่วยให้เค้กมีความนุ่มได้ 7.3 อธิบายขั้นตอนการทำช็อคหน้านิ่มเนื้อสปันจ์เค้กได้ 7.4 บอกอุณหภูมิที่ใช้อบเค้กแต่ละชนิดได้ 7.5 บอกปัญหาที่พบในการทำเค้กและวิธีการแก้ไขได้ 7.6 ฝึกปฏิบัติการทำเค้ก เนื้อสปันจ์ - ฝึกปฏิบัติการทำเค้กโรลส์ไส้ญี่ปุ่น - ฝึกปฏิบัติการทำเค้กส้ม	4	4
8	8. หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้กเนย) 8.1 จำแนกประเภทของเค้กเนยได้ 8.2 บอกชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ทำเค้กเนยได้ 8.3 บอกเทคนิคในการทำเค้กเนยได้ 8.4 บอกข้อผิดพลาดที่อาจทำให้เค้กเนยมีลักษณะที่ดีและไม่ดีได้ 8.5 บอกปัญหาที่พบในการทำเค้กเนยและวิธีการแก้ไขได้ 8.6 ฝึกปฏิบัติการทำเค้กเนย - เค้กแครอท	4	4

การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น 8 หน่วย แยกได้ 8 บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

1. วิธีการ

ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น 3 ส่วนโดย
แบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา 100 คะแนนดังนี้

 - 1.1 ผลงานที่มอบหมาย 30 คะแนน หรือร้อยละ 30
 - 1.2 พิจารณาจากจิตพิสัย (ความตั้งใจ และการเข้าร่วมกิจกรรม) 20 คะแนน
หรือร้อยละ 20
 - 1.3 การทดสอบ (สอบกลางภาคปลายภาค) 50 คะแนน หรือร้อยละ 50

โดยจัดแบ่งน้ำหนักคะแนนในแต่ละหน่วยตามตารางหน้าถัดไป
2. เกณฑ์ผ่านรายวิชา

ผู้ที่ผ่านรายวิชานี้จะต้อง

 - 2.1 คะแนนสอบรวมต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50
 - 2.2 มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80
 - 2.3 ต้องผ่านการสอบกลางภาค และปลายภาค
3. เกณฑ์ค่าระดับคะแนน
 - 3.1 พิจารณาเกณฑ์ผ่านรายวิชาตามข้อ 2 ผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่า
ระดับคะแนน F
 - 3.2 ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่าระดับคะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้

คะแนนร้อยละ 80 ขึ้นไป	ได้ระดับคะแนน A
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 75 – 79	ได้ระดับคะแนน B+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 70 – 74	ได้ระดับคะแนน B
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 65 – 69	ได้ระดับคะแนน C+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 60 – 64	ได้ระดับคะแนน C
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 55 – 59	ได้ระดับคะแนน D+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 50 – 54	ได้ระดับคะแนน D
คะแนนต่ำกว่าร้อยละ 50	ได้ระดับคะแนน F

ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

เลขที่บทเรียน	คะแนนรายบทเรียนและน้ำหนักคะแนน ข้อบทเรียน	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
			พุทธิพิสัย				ทักษะพิสัย
			ความรู้-ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	สูงกว่า	
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอรี่	10	4	4	1	1	-
2	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	3	1	1	1	-	-
3	การจัดทำสูตรมาตรฐาน คิตรายาคำนวณต้นทุนและราคาขาย	6	2	2	1	1	-
4	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท คุกกี้)	3	1	1	1	-	-
5	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท ขนมปัง)	3	1	1	1	-	-
6	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก เนื้อชิฟฟอน)	15	4	4	3	2	2
7	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก เนื้อสปันจ์)	7	2	2	2	1	-
8	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้กเนย)	3	1	1	1	-	-
ก	คะแนนภาควิชาการ (สอบกลางภาคและปลายภาค)	50	16	16	11	5	2
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	30					
ค	คะแนนจิตพิสัย	20					
	รวมทั้งสิ้น	100					

กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
1	-	1 – 4	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอรี่ คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอรี่	
2	-	4 – 8	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ (ต่อ) การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอรี่	
3	-	9 - 12	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ใช้มือ อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ใช้ไฟฟ้าหรือเครื่องทุ่นแรง	
4	-	13 – 16	วิธีการใช้อุปกรณ์และเครื่องทุ่นแรง วิธีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ ปฏิบัติการตวงของแห้ง ตวงของเหลว	
5	-	17 – 20	การจัดทำสูตรมาตรฐาน คำนวณต้นทุนและราคาขาย การจัดทำสูตรเบเกอรี่มาตรฐาน	
6		21 – 24	การทำของตกแต่งเค้ก การคำนวณต้นทุนและราคาขายผลิตภัณฑ์	
7	-	24 – 28	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท คุกกี้) ปฏิบัติการทำคุกกี้เนยสด	
8	-	29 – 32	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท คุกกี้) ปฏิบัติการทำคุกกี้ไส้สัปรด	
9	-		สอบกลางภาค	
			หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท ขนมปัง) ปฏิบัติการทำขนมปังไส้ทูน่า	
10	-	33 – 36	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก เนื้อชิฟฟอน) ฝึกปฏิบัติการทำคัสตาร์ดเค้ก	
11	-	37 – 40	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก เนื้อชิฟฟอน) ฝึกปฏิบัติการทำเค้กใบมะพร้าวใบเตย	
12	-	41 – 44	ฝึกปฏิบัติการทำเค้กเรดเวลเวท	
13	-	45 – 48	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก เนื้อสปันจ์) ฝึกปฏิบัติการทำเค้กโรลส์ไส้ญี่ปุ่น	
14	-	49 – 52	ฝึกปฏิบัติการทำเค้กส้ม	
15	-	53 – 56	หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้กเนย) ฝึกปฏิบัติการทำเค้กมะตูม	

16	-	57 – 60	หลักการและวิธีการทำเบเกอร์ (ประเภท เค้กเนย) ฝึกปฏิบัติการทำเค้กแครอท	
17	-		สอบปลายภาค	

บรรณานุกรม

คู่มือการเรียนการสอน ชคอ 3015 ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช) พ.ศ.2530

กรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต

เคล็ดลับการทำเบเกอรี่ (พิมพ์ครั้งที่ 1). (2554). กรุงเทพมหานคร : พิมพ์ดี

เคล็ดลับการทำเบเกอรี่ (พิมพ์ครั้งที่ 1) พฤษภาคม 2554. กรุงเทพมหานคร : บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

เบเกอรี่อร่อยแบบง่ายๆ (พิมพ์ครั้งที่ 1) กรกฎาคม 2553. กรุงเทพมหานคร : บริษัทสำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด

จิตธนา แจ่มเมฆ อรอนงค์ นัยวิกุล .เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 8 พ.ศ. 2549 : สำนักพิมพ์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ