

**วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี**

หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น

โครงการสอน วิชา เค้กและการแต่งหน้าเค้กเพื่องานอาชีพ รหัสวิชา ๑๔๐๒ – ๑๕๐๑

แผนกวิชาอาหารและขนม ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๑๔๗ ชั่วโมง จำนวน ๑๕๐ ชั่วโมง

เริ่มเรียนตั้งแต่วันที่ ๑๘ กรกฏาคม ๒๕๖๗ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

**สมรรถนะของหลักสูตร**

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กเพื่องานอาชีพ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการออกแบบลวดลาย เทคนิคการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กเพื่องานอาชีพ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และการบรรจุภัณฑ์

๒. ทำเค้ก แต่งหน้าเค้ก เก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์เค้กและการแต่งหน้าเค้กเพื่องานอาชีพ ตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กเพื่องานอาชีพ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการออกแบบลวดลาย เทคนิคการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กเพื่องานอาชีพ การเก็บรักษาการคำนวณต้นทุนกำหนดราคาจำหน่าย และการบรรจุภัณฑ์

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **วัน/เดือน/ปี** | **หัวข้อรายการสอน** | **จำนวนชั่วโมง** | | **วิธีสอน** | **สื่อการสอน** |
| **ทฤษฎี** | **ปฏิบัติ** |
| ๑๘ กรกฏาคม ๒๕๖๗ | ๑. หลักการแต่งหน้าเค้ก  - ประเภทของเค้ก  -ลักษณะที่ดีของเค้ก  -หลักการและเทคนิคการแต่งหน้าเค้ก เก็บรักษาและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ในการแต่งหน้าเค้ก  ๒. งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการแต่งหน้าเค้ก  -การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการแต่งหน้าเค้ก  -การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการแต่งหน้าเค้ก | ๓ | - | อธิบาย  สาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **วัน/เดือน/ปี** | **หัวข้อรายการสอน** | **จำนวนชั่วโมง** | | **วิธีสอน** | **สื่อการสอน** |
| **ทฤษฎี** | **ปฏิบัติ** |
| ๑๙ กรกฏาคม ๒๕๖๗ | เค้กเนยสด | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๓ กรกฏาคม ๒๕๖๗ | เค้กส้ม | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๔ กรกฏาคม ๒๕๖๗ | ช็อกโกแลตหน้านิ่ม | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๕ กรกฏาคม ๒๕๖๗ | เค้กกล้วยหอม | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๖ กรกฏาคม ๒๕๖๗ | อัฟไซด์ดาวน์เค้ก | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๓๐ กรกฏาคม ๒๕๖๗ | ซิฟฟ่อนเค้ก | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๓๑ กรกฏาคม ๒๕๖๗ | เค้กฝอยทอง | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑ สิงหาคม ๒๕๖๗ | ท๊อปฟี่เค้ก | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒ สิงหาคม ๒๕๖๗ | เค้กกล้วยหอมหน้านูน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๕ สิงหาคม ๒๕๖๗ | เค้กผลไม้ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๖ สิงหาคม ๒๕๖๗ | เค้กศิลาลาย | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๗ สิงหาคม ๒๕๖๗ | ชิฟฟ่อนเค้กใบเตย | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๘ สิงหาคม ๒๕๖๗ | ชิฟฟ่อนเค้กหน้าคัสตาร์ด | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๙ สิงหาคม ๒๕๖๗ | การบีบเค้กลายพื้นฐาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๓ สิงหาคม ๒๕๖๗ | การบีบเค้กลายพื้นฐาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๗ | การบีบดอกไม้ลายพื้นฐาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๗ | การบีบดอกลายพื้นฐาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๗ | การบีบเค้กลายพื้นฐาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๗ | การบีบเค้กลายพื้นฐาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๗ | การบีบดอกไม้ลายพื้นฐาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๗ | การบีบดอกลายพื้นฐาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๗ | การบีบเค้กลายพื้นฐาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๓ สิงหาคม ๒๕๖๗ | การบีบเค้กลายพื้นฐาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๗ | การบีบดอกไม้ลายพื้นฐาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๗ | การบีบดอกลายพื้นฐาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๘ สิงหาคม ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กเจ้าหญิง | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กแฟนซี | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กกุหลาบ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กพวงมาลัย | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๓ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กการ์ตูน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๔ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้ากระเช้าดอกไม้ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๕ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กเจ้าหญิง | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๖ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กแฟนซี | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๙ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กกุหลาบ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กพวงมาลัย | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กการ์ตูน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๒ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กเจ้าหญิง | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๓ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กแฟนซี | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๖ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กกุหลาบ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๗ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กพวงมาลัย | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๘ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กการ์ตูน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๙ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้ากระเช้าดอกไม้ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๐ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กเจ้าหญิง | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๓ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กแฟนซี | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๔ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กกุหลาบ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๕ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กพวงมาลัย | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๖ กันยายน ๒๕๖๗ | แต่งหน้าเค้กการ์ตูน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๗ กันยายน ๒๕๖๗ | สอบ | - | ๓ | สอบ |  |
| ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗ | สอบ | - | ๓ | สอบ |  |
|  | รวม | ๓ | ๑๔๗ |  |  |
| ๑๕๐ | |
|  | |

............................................. ........................................... ....................................................

(นายปิยะ เอมโอษฐ์) (นางสาวนัฏพร สรรพอาษา) (นายเชิดศักดิ์ คำสุนันท์)

ครูผู้สอน หัวหน้าแผนก หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

.........................................

(นางยุพาวดี ศิริปีริดิ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ