



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำเบเกอรี่
จำนวน 6 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

เอกสารเผยแพร่เรื่อง การทำเบเกอร์รี่ เป็นแนวคิดที่เกิดจากการทำกิจกรรมการถ่ายทอดความรู้การทำเบเกอร์รี่ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ประชาชน และผู้ที่สนใจจะ ประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่ ภายใต้การฝึกอาชีพศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การพัฒนาตนเอง หลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจ จำนวน 3 ชั่วโมง การใช้ประโยชน์จาก การทำเบเกอร์รี่ เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เนื้อหาส่วนใหญ่เป็นเรื่องราวขั้นตอนการลงมือปฏิบัติการลงมือทำ วิธีการทำ โดยเน้นวิธีการทำอย่างง่ายๆ ใช้เทคโนโลยีและ การลงทุนต่ำให้ผู้สนใจทั่วไป และสามารถปฏิบัติได้จริง นอกจากนี้ยังได้รวบรวมขอมูลต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการทำเบเกอร์รี่ เป็นอาชีพเสริมอีกด้วย สกร.ระดับอำเภอพยุหะภูมิพิสัย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคามกระทรวงศึกษาธิการหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารฉบับนี้จะเป็นคู่มือ การทำเบเกอร์รี่ เพื่อสร้างรายได้สู่ชุมชน ต่าง ๆ หรือผู้สนใจสามารถใช้เป็นคู่มือ สร้างงานและสร้างอาชีพต่อไป

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
1. ความเป็นมา	1
2. จุดประสงค์การเรียนรู้	1
3. กลุ่มเป้าหมาย	1
4. ระยะเวลา	2
5. เนื้อหาหลักสูตร	2
6. การจัดการเรียน	2
7. สื่อการเรียนรู้	2
8. การวัดและประเมินผล	2
9. การจบหลักสูตร	2
10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	3
11. การเทียบโอน	3
12. โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร	4-7
13. แบบทดสอบก่อนเรียน	8-9
14. ใบความรู้	10
15. แบบประเมินผลงานผู้เรียน	11
16. แบบทดสอบหลังเรียน	12-13

หลักสูตร การทำเบเกอร์รี่
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พานิชยกรรมและบริการ

1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อ แข่งขันได้ในเวทีโลก “ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่ง พัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมี รายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ มีการ แข่งขันทางด้านการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางด้านการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้นเศรษฐกิจยิ่งมีการ แข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยิ่งมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้นเท่านั้น ตลอดจนต้องมีการ พัฒนาทางด้านการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป อาชีพการทำเบเกอร์รี่ จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการ สร้างรายได้โดยการใช่วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพมาสร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของ ประชาชน

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ความสามารถในการทำเบเกอร์รี่
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเบเกอร์รี่
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

4. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
3. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
4. โครงการประกอบอาชีพ

6. การจัดการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
2. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การฝึกปฏิบัติจริง

7. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

8. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
2. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

9. การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๕ ของเวลาเรียน
2. ผู้เรียนต้องมีผลการเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ ของการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

10.เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิปัตร์
3. วุฒิปัตร์การศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำเบเกอรี่ อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ หรือวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

โครงสร้างหลักสูตร การทำเบเกอร์รี่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่ 2.วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ การทำเบเกอร์รี่ และคุณธรรม จริยธรรมสำหรับอาชีพ 3.บอกชนิดของวัสดุการทำเบเกอร์รี่ และวิธีใช้ 4.อธิบายวิธีการรักษาความปลอดภัย จากการใช้เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ได้ 5.เพื่อทราบภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเบเกอร์รี่	1. ช่องทางการประกอบอาชีพ 1.1ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเบเกอร์รี่และการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่ 1.2วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพการ การทำเบเกอร์รี่และคุณธรรม จริยธรรมสำหรับ อาชีพการทำเบเกอร์รี่ 2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอร์รี่ 2. 1ชนิดของวัสดุการทำเบเกอร์รี่ และ วิธีใช้ 2.2 ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ 3.ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเบเกอร์รี่	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 1. ความสำคัญและประโยชน์ และการ ประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่ 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ และคุณธรรม จริยธรรมสำหรับอาชีพการทำเบเกอร์รี่ 3.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอร์รี่ 4. ชนิดของวัสดุการทำเบเกอร์รี่ และ วิธีใช้ 5. ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ 6.ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเบเกอร์รี่	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อ สิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน 1. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ 2. VCD / หนังสือ 3. Internet 4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน 2. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงาน	30 นาที	

โครงสร้างหลักสูตร การทำเบเกอร์รี่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.ทักษะการประกอบ อาชีพ	1.เพื่อทราบการ จัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำเบเกอร์รี่ 2. สามารถสรุป ขั้นตอนและเทคนิค การทำงาน 3.ประเมินความพึง พอใจในการจัดการเรียนการสอนการทำเบเกอร์รี่	การทำเบเกอร์รี่ 1. การจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำเบเกอร์รี่ 2. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่ 1.สถานที่/พื้นที่ 2.การเตรียมวัสดุ 3.การทำเบเกอร์รี่ 4.ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่ 3. ขั้นตอนและเทคนิคการทำเบเกอร์รี่	1.วิทยากรสาธิตพร้อมให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - สิ่งที่ต้องเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์การทำเบเกอร์รี่ 1. ขนมปังบัตทิต 2. คุกกี้ตัง(ยูยี) คละสี 3. เม็ดน้ำตาล 4. กระดาษไข 5. ไม้ไอติม 2. ขั้นตอนและเทคนิคการทำเบเกอร์รี่ 2.1 แยกขนมปังบัตทิต 2.2 ตุ่นคุกกี้ตัง 2.3 เสียบไม้ไอติม 2.4 นำขนมปังบัตทิตชุบคุกกี้ตัง ตามสีที่เลือกไว้ 2.5 โรยเม็ดน้ำตาล 2.6 นำเบเกอร์รี่ห่อแพคเก้ตที่เตรียมไว้	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อ สิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน 1. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ 2. VCD / หนังสือ 3. Internet 4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน 2. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงาน		4 ชม.

โครงสร้างหลักสูตร การทำเบเกอร์รี่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหารจัดการ และการตลาด	1. คำนวณพื้นที่และราคา ค่าแรงค่าวัสดุได้ 2. หาลูกค้าและ ประชาสัมพันธ์งานการทำเบเกอร์รี่ 3. อธิบายมาตรฐานของการบริการได้ 1.เพื่อทราบการวิเคราะห์และวางแผนการตลาด 2.เพื่อทราบการจัดทำบัญชีรายรับรายจ่าย	1.การวิเคราะห์และวางแผนการตลาด 2.การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	1.สอนการวางแผนการตลาด การบรรจุภัณฑ์ การจำหน่ายสินค้า 2.การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน 1. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ 2. VCD / หนังสือ 3. Internet 4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน 2. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงาน		1ชม.

โครงสร้างหลักสูตร การทำเบเกอรี่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.โครงการประกอบ อาชีพ	1.บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2.บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 3.บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.อธิบายความหมายขององค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ 5.อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบ ของโครงการอาชีพได้ 6.เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้ เหมาะสมและถูกต้องได้ 7.ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการอาชีพได้	1.ความสำคัญของโครงการอาชีพ 2.ประโยชน์ของโครงการอาชีพการ 3.องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.การเขียนโครงการอาชีพ 5. การประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพ	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการเรียนรู้ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระ ข้อมูลจากใบความรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน 1. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ 2. VCD / หนังสือ 3. Internet 4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน 2. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงาน	30 นาที	

แบบทดสอบก่อนเรียน

แบบทดสอบก่อนเรียน ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และทำเครื่องหมายกากบาท (x) ลงในกระดาษคำตอบ (10 คะแนน)

1. ขนมหัณพืดใดที่เหมะสำหรับการทำเบเกอรี่

- (ก) ขนมหัณขาว
- (ข) ขนมหัณบิตกิต
- (ค) ขนมหัณไรย์
- (ง) ขนมหัณฝรั่งเศส

2. ส่วนผสมใดที่ให้โปรตีนในเบเกอรี่

- (ก) ผักกาดหอม
- (ข) มะเขือเทศ
- (ค) ไข่
- (ง) ซีส

3. ผักชนิดใดที่มีวิตามินซีสูง

- (ก) ผักกาดหอม
- (ข) มะเขือเทศ
- (ค) แตงกวา
- (ง) แครอท

4. ซอสใดที่เหมะสำหรับการทำเบเกอรี่

- (ก) มายองเนส
- (ข) มัสตาร์ด
- (ค) ซอสมะเขือเทศ
- (ง) น้ำสลัดครีม

5. การปรุงอาหารใดที่ช่วยลดไขมันในแซนวิช

- (ก) ทอด
- (ข) ย่าง
- (ค) ต้ม
- (ง) อบ

6. ส่วนผสมใดที่ให้ไขมันที่ดีต่อสุขภาพ

- (ก) เนย
- (ข) น้ำมันมะกอก
- (ค) น้ำมันพืช
- (ง) น้ำมันหมู

7. การเพิ่มส่วนผสมใดต่อไปนี้จะช่วยเพิ่มเส้นใยในขนมปัง

(ก) ข้าวโอ๊ต

(ข) ถั่ว

(ค) เมล็ดเจีย

(ง) ทั้งหมดข้างต้น

8. ขนมปังควรมีแคลอรีประมาณเท่าใด

(ก) ๒๐๐-๓๐๐

(ข) ๓๐๐-๔๐๐

(ค) ๔๐๐-๕๐๐

(ง) ๕๐๐-๖๐๐

9. การจัดเตรียมแซนวิชใดที่ช่วยให้เก็บไว้ได้นานขึ้น

(ก) ห่อด้วยกระดาษฟอยล์

(ข) ใส่กล่องพลาสติก

(ค) ห่อด้วยกระดาษไข

(ง) ทั้งหมดข้างต้น

10. การรับประทานการทำเบเกอรี่เป็นประจำมีประโยชน์อย่างไร

(ก) ให้พลังงาน

(ข) ช่วยควบคุมน้ำหนัก

(ค) ลดความเสี่ยงต่อโรคเรื้อรัง

(ง) ทั้งหมดข้างต้น

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

1. (ข)
2. (ค)
3. (ข)
4. (ข)
5. (ข)
6. (ข)
7. (ง)
8. (ก)
9. (ง)
10. (ง)

ใบความรู้

เบเกอรี่ คืออะไร ?

ความหมายของ เบเกอรี่ คือ ขนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากแป้ง แล้วนำไปอบให้สุกนั่นเอง ถ้ากล่าวให้เข้าใจง่าย ๆ “เบเกอรี่” ก็คือ ขนมหวานของทางตะวันตกที่จะต้องผ่านกระบวนการอบนั้นเอง โดยขนมหรือผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ ที่เรามักรู้จักหรือได้รับความนิยม ก็มีมากมายเลยทีเดียว ไม่ว่าจะเป็น ขนมปัง เค้ก พาย ครัฟฟองต์ เป็นต้น ถือว่าเป็นขนมที่มีชื่อเสียงดังไปทั่วโลกเลยก็ว่าได้

ความเป็นมาของ เบเกอรี่

เบเกอรี่ เริ่มมีขึ้นในยุคหิน โดยชาวสวิสได้เป็นผู้ริเริ่มนำเมล็ดข้าวสาลีมาบดให้แตก ผสมน้ำ ทำให้สุกบนแผ่นหินเผาไฟ ได้อาหารเป็นแผ่น ช่างในเหนียวเหนอะหนะ นับเป็นขนมปังชนิดแรกของโลกเลยล่ะ และต่อมา ชาวอียิปต์ได้พัฒนาจากขนมปังที่เป็นก้อนแน่น ให้มาเป็นก้อนโปร่งฟูขึ้น ซึ่งมาจากที่ชาวอียิปต์หมักก้อนแป้งแล้วลืมหึงไว้ และได้นำมาผสมกับแป้งที่ทำใหม่เพื่อให้ขนมขึ้นฟู และชาวอียิปต์ยังได้นำดินเหนียวมาทำเป็นภาชนะเพื่อใช้ในการอบขนมแทนแผ่นหิน ซึ่งนั่นก็ถือว่าเป็นเตาอบชนิดแรกของโลก และเตาอบชนิดนี้ แบ่งเป็น 2 ชั้น คือ ชั้นล่างไว้ก่อไฟ ชั้นบนสำหรับอบขนม

ผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ แบ่งออกได้กี่ประเภท อะไรบ้าง ? สรุปว่าแบ่งออกเป็น 6 ประเภทด้วยกัน ดังนี้

1. ขนมปัง (Bread)

ผลิตภัณฑ์หลักของ เบเกอรี่ ที่นิยม และเป็นอาหารหลักของชาวตะวันตก แบ่งตามปริมาณไขมันได้ 4 กลุ่ม คือไขมันต่ำ 0 – 3% เช่น ขนมปังฝรั่งเศส, ฮาร์ดโรล ข้าวไรย์ และขนมปังผิวแข็งต่าง ๆ ไขมัน 4 – 8 % เช่น ขนมปังแซนวิช, อังกฤษ, โฮลวีท, แอมเบอร์เกอร์บัน, ฮอตดอกบัน, ขาไก่ เป็นต้น ไขมัน 9 – 15 % เช่น ขนมปังไส้ต่างๆ, ขนมปังเปิดหน้า, โดนัทยีสต์ที่ไขมันสูง > 15% เช่น ขนมปังหวานต่าง ๆ, ลูกเกด, ผลไม้, มะพร้าว, เนยสด

2. เค้ก (Cake)

ผลิตภัณฑ์กลุ่มที่ 2 ที่นิยมใช้เป็นอาหารว่าง มีรูปแบบการตกแต่งสีสัน และชนิดมากมาย ตามแต่ช่างทำขนมจะคิดค้นขึ้นมา แบ่งออกได้ 3 กลุ่มคือ

สปันจ์เค้ก เค้กที่มีองค์ประกอบหลัก 3 อย่าง คือ ไข่, น้ำตาล, แป้ง เค้กที่ขึ้นด้วยไข่ อาศัยการตีจับอากาศ เช่น ขนมไข่, เค้กโรลต่าง ๆ , บัตเตอร์สปันจ์เค้ก

บัตเตอร์เค้ก เค้กที่มีไขมันเพิ่มขึ้นมาอีกอย่างหนึ่งซึ่งช่วยให้เค้กมีความชุ่มฉ่ำขึ้น

ชิฟฟอนเค้ก เป็นเค้กที่ประยุกต์จาก 2 แบบแรกโดยการแยกไข่แดง – ไข่ขาว ลักษณะเค้กเนื้อเบา ฟู นุ่ม แต่อายุการเก็บจะสั้น

เค้กที่กล่าวมาทั้งหมดนี้สามารถเรียกชื่อได้หลายแบบตามองค์ประกอบ เช่น บัตเตอร์เค้กรสต่าง ๆ เนย, กาแฟ, ช็อกโกแลต, ใบเตย, มอคค่า เป็นต้น ขนมไข่, แยมโรล, ครีมนโรล, ชิฟฟอนเค้ก, คัสตาดเค้ก อฟิไซด์ดาว์นเค้ก, แพนชีเค้ก, เค้กผลไม้, เค้กชอคโกแลต, บราวนี่, เค้กกล้วยหอมล, เค้กหน้ามะพร้าว, เค้กหน้าฟอยทอง, เค้กท็อปปี้, เค้กเผือก, มาม่อน, เค้กเม็ดแดง เป็นต้น

3. พายชั้น (Puff Pastry)

ขนมอบซึ่งขึ้นเป็นชั้น ๆ เกิดจากชั้นของเนยที่แทรกตัวอยู่ในชั้นของแป้ง เมื่ออบด้วยอุณหภูมิสูง ๆ จะเกิดแรงดันไอน้ำทำให้ขนมพองตัวขึ้น สิ่งสำคัญในการทำพายชั้นคือ เพรสตรี้มาร์การีน ซึ่งจะมีคุณสมบัติพิเศษเรียกว่า plasticity ทำให้เป็นแผ่นบาง ๆ ได้

ขนมอบประเภทนี้จะมีทั้งไส้คาว และหวาน และสามารถทำรูปร่างได้หลาย ๆ แบบตามชอบ เช่น พายไก่, พายเนื้อมู, พายไส้กรอก, พายหมูแดง, พายสับปะรด, พายมะพร้าว ฯลฯ

4. เดนิสครัวซอง (Danish Croissant)

เป็นขนมอบที่นำเอาขนมปังกับพายชั้น มาประยุกต์เข้าด้วยกัน ดังนั้นลักษณะของขนมจะขึ้นด้วยยีสต์ และชั้นของเนยที่อยู่ข้างในคล้าย ๆ รังผึ้ง สามารถทำได้หลายรูปแบบ และไส้ต่าง ๆ กัน

5. ชอร์ตโด, คุกกี้, พายร่วน และทาร์ต (Short Dough, Cookies, Pies & Tarts)

เป็นกลุ่มขนมซึ่งมีลักษณะของแป้งคล้ายคลึงกัน คือจะร่วน กรอบ
ชอร์ตโด ส่วนใหญ่จะใช้ประกอบกับขนมชนิดอื่น ๆ เช่นรองชั้นล่างเค้ก
คุกกี้ แบ่งได้ 3 กลุ่มใหญ่ ๆ

- คุกกี้บีบ (Press Cookies) ลักษณะฟูเบา อาศัยการตีขึ้นฟูของเนย และน้ำตาล เช่น คุกกี้เนย, กาแฟ, ใบเตย เป็นต้น

- คุกกี้แช่เย็น (Frozen Cookies) ลักษณะกรอบแข็ง นิยมเติมถั่ว, ผลไม้แห้งต่าง ๆ ผสมด้วย เช่น คุกกี้ถั่ว, คุกกี้ผลไม้, คุกกี้แฟนซี เป็นต้น

- คุกกี้หยอด (Drop Cookies) ลักษณะคุกกี้จะแบน, กรอบ, หวาน เช่น คุกกี้เนยแข็ง, คุกกี้อัลมอนต์
พายร่วน / ทาร์ต จะมีทั้งหน้าเปิดและหน้าปิด ปกติพายจะมีชั้นใหญ่ ส่วนทาร์ต จะมีชั้นเล็ก และไส้หวาน

6. ชูเพสต์ เอแคลร์ (Choux paste Aklare)

ขนมอบที่มีลักษณะเป็นโพรงภายใน เกิดจากการอบมีแรงดันไอน้ำ มีส่วนผสมของ แป้ง, ไขมัน, น้ำ, ไข่ ที่ทำให้แป้งสุกตัวก่อนอบ มีหลายรูปแบบ และไส้หลาย ๆ ชนิด

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน

แบบทดสอบก่อนเรียน ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และทำเครื่องหมายกากบาท (x) ลงใน
กระดาษคำตอบ (10 คะแนน)

1. ขนมปังชนิดใดที่เหมาะสมสำหรับการทำเบเกอรี่

- (ก) ขนมปังขาว
- (ข) ขนมปังปัดกิต
- (ค) ขนมปังไรย์
- (ง) ขนมปังฝรั่งเศส

2. ส่วนผสมใดที่ให้โปรตีนในเบเกอรี่

- (ก) ผักกาดหอม
- (ข) มะเขือเทศ
- (ค) ไข่
- (ง) ซีส

3. ผักชนิดใดที่มีวิตามินซีสูง

- (ก) ผักกาดหอม
- (ข) มะเขือเทศ
- (ค) แตงกวา
- (ง) แครอท

4. ซอสใดที่เหมาะสมสำหรับการทำเบเกอรี่

- (ก) มายองเนส
- (ข) มัสตาร์ด
- (ค) ซอสมะเขือเทศ
- (ง) น้ำสลัดครีม

5. การปรุงอาหารใดที่ช่วยลดไขมันในแซนวิช

- (ก) ทอด
- (ข) ย่าง
- (ค) ต้ม
- (ง) อบ

6. ส่วนผสมใดที่ให้ไขมันที่ดีต่อสุขภาพ

- (ก) เนย
- (ข) น้ำมันมะกอก
- (ค) น้ำมันพืช
- (ง) น้ำมันหมู

7. การเพิ่มส่วนผสมใดต่อไปนี้จะช่วยเพิ่มเส้นใยในขนมปัง

(ก) ข้าวโอ๊ต

(ข) ถั่ว

(ค) เมล็ดเจีย

(ง) ทั้งหมดข้างต้น

8. ขนมปังควรมีแคลอรีประมาณเท่าใด

(ก) ๒๐๐-๓๐๐

(ข) ๓๐๐-๔๐๐

(ค) ๔๐๐-๕๐๐

(ง) ๕๐๐-๖๐๐

9. การจัดเตรียมแซนวิชใดที่ช่วยให้เก็บไว้ได้นานขึ้น

(ก) ห่อด้วยกระดาษฟอยล์

(ข) ใส่กล่องพลาสติก

(ค) ห่อด้วยกระดาษไข

(ง) ทั้งหมดข้างต้น

10. การรับประทานการทำเบเกอรี่เป็นประจำมีประโยชน์อย่างไร

(ก) ให้พลังงาน

(ข) ช่วยควบคุมน้ำหนัก

(ค) ลดความเสี่ยงต่อโรคเรื้อรัง

(ง) ทั้งหมดข้างต้น

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน

1. (ข)
2. (ค)
3. (ข)
4. (ข)
5. (ข)
6. (ข)
7. (ง)
8. (ก)
9. (ง)
10. (ง)