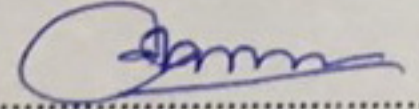


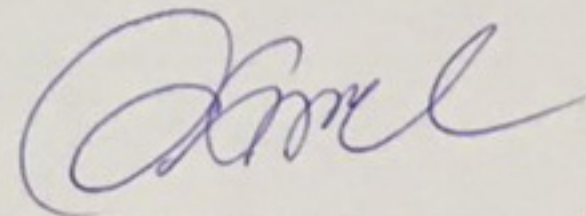
หลักสูตร การทำเบเกอรี่ จำนวน 32 ชั่วโมง

กศน.อำเภอบ้านนาเดิม

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
1.	อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่	1.เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่ 2.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่	3	-	20 คน	กรกฎาคม 2560	นางสาวอมรพรรณ อินทรกำเนต
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่ จำนวน 2 ชนิด	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเบเกอรี่ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณ	1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่ 2. ขั้นตอนการทำขนมเบเกอรี่ จำนวน 2 ชนิด -ขนม“เค้กกล้วยหอม” -ขนม“กะหรี่ปั๊บ” 21. ส่วนผสมของการทำขนมเบเกอรี่ 2.3 งบประมาณการทำขนมเบเกอรี่	-	27			
3.	การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำไอศกรีม 2.เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการทำขนมเบเกอรี่	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	2	-			

ลงชื่อ.......... ครู/วิทยากร
(นายวรพจน์ พุฒทอง)

ลงชื่อ.......... ผอ. กศน.อำเภอ
(นางสาวอภิญญา อารุธ)