

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น รายวิชาการทำสังขยาจิ้มขนมปัง จำนวน 10 ชั่วโมง

รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
การทำสังขยาจิ้มขนมปัง	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.เลือกใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุอุปกรณ์ในการทำสังขยาได้ 2. การชั่ง ตวง การทำสังขยาได้ 3. ทำขนมสังขยาจิ้มขนมปังได้ 4. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ด้วยความประณีต สะอาด ประหยัด ตรงเวลาได้ 5. เลือกวัสดุและทำบรรจุภัณฑ์ได้ 6. อธิบายการจัดการศึกษา ความต้องการของตลาดได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1.การเลือกเครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุอุปกรณ์ในการทำสังขยา 2. หลักการชั่ง ตวง ส่วนผสมสังขยา 3. การทำสังขยาจิ้มขนมปัง <ul style="list-style-type: none"> - การผสมไข่ นม น้ำตาล น้ำใบเตย แป้ง - การตุน คนได้ที่ - การพักให้เย็น 4. คุณลักษณะที่ดีของการปฏิบัติงาน <ul style="list-style-type: none"> - ความประณีต - ความสะอาด - ประหยัด - ตรงต่อเวลา 5. การทำบรรจุภัณฑ์ <ul style="list-style-type: none"> - ใสดุ้ง - ฯลฯ 6. การจัดการและการศึกษาความต้องการของตลาด 	2	8	10