

20404-2109 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 0-6-2

(Cakes and Cake Decoration)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำ เค้กและแต่งหน้าเค้ก หลักการและเทคนิค การผลิตเค้กการแต่งหน้าเค้ก ชนิดของวัสดุที่ใช้ตกแต่งและการบรรจุภัณฑ์
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ออกแบบ ผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้กแบบต่างๆ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาการคิดต้นทุน และจัดจา หน่าย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการท างาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการในการผลิตเค้กและการแต่งหน้าเค้ก
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการแต่งหน้าเค้ก ตามกระบวนการ
3. ผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้ก ตามหลักการและกระบวนการ
4. ออกแบบ ผลิตเค้ก ตกแต่งหน้าเค้ก เก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ
5. เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ตามประเภทและลักษณะของเค้ก
6. คิดต้นทุน และจัดจา หน่ายตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบและการเก็บรักษา การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์หลักการ และเทคนิคการผลิตเค้กการผลิตเค้ก ชนิดต่าง ๆ ชนิดของวัสดุที่ใช้ตกแต่ง หลักการเทคนิคการแต่งหน้าเค้ก ออกแบบและแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ การบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษาการคิดต้นทุนและการจัดจา หน่าย