

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำเบเกอรี่ จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมากขึ้น

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้เห็นความสำคัญของการสร้างรายได้ขึ้นเพื่อให้ประชาชนสามารถนำความรู้ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เตรียมพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วและรุนแรงในยุคปัจจุบัน ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม สิ่งแวดล้อม เพื่อส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด ความต้องการของผู้เรียน และนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ในข้อที่ 3. ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อที่ 3.4 จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชนเพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน ข้อที่ 3.5 ส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power และสอดคล้องกับนโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 – 2568 ข้อที่ 2.6 ผู้เรียนเรียนรู้และมีรายได้ระหว่างเรียน จบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน

จุดหมายหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำเบเกอรี่ เป็นไปตามหลักสูตรกำหนด
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว
3. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ประชาชนผู้ที่ไม่มีความรู้
2. ผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำเบเกอรี่ จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 ผู้เรียนเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ 1.2 ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	1.1 ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 1.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารประกอบการเรียนรู้ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพ 1.3 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่ได้ 2.2 ผู้เรียนสามารถทำเบเกอรี่ ได้ตามขั้นตอน	2.1.จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำเบเกอรี่ 2.2 ขั้นตอนการทำเบเกอรี่	วิทยากรเป็นผู้บรรยายให้ความรู้สาธิต และฝึกปฏิบัติ ดังนี้ 2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนวิธีการทำเบเกอรี่สร้างรายได้	-	5 ชั่วโมง
3	การนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน	3.1 สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม	3.1 สรุปองค์ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หาแนวทางในการนำความรู้การทำเบเกอรี่ไปประยุกต์ปรับใช้ในการประกอบอาชีพ	3.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน 3.2 ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3.3 ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเบเกอรี่/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน/หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60