

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตร วิชาการทำงานเบเกอร์เพื่อการค้าออนไลน์ จำนวน 9 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง



ความเป็นมา

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สำนักงาน กศน.ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบ อาชีพด้าน พาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติ และนำไป ประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติ เมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตร การศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

การประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอร์เพื่อการค้าออนไลน์ เป็นอาชีพหนึ่งที่สร้างรายได้ให้กับหลายๆ คนอย่างมาก พร้อมทั้งสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ ประกอบเป็นอาชีพหลัก หรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิต ของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้ศึกษาได้มีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์อาชีพ และสามารถนำไปใช้ ให้เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวัน

2. เพื่อให้ผู้ศึกษามีเจตคติต่อวิชาชีพ เป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และความภาคภูมิใจในการประกอบอาชีพ

3. เพื่อให้ผู้ศึกษามีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพครบวงจร ทั้งในด้านการบริหาร การจัดการ การผลิต การตลาดและการจำหน่าย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ ประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพให้มีคุณภาพ

4. เพื่อให้ผู้ศึกษาเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ สืบทอด พัฒนา ส่งเสริมและเผยแพร่อาชีพในท้องถิ่นของตนเองและสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	9	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	3	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	6	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|---|-----------------|
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อการค้าออนไลน์ | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ | |
| 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ | |
| 1.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ | |
| 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ | |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อการค้าออนไลน์ | จำนวน 6 ชั่วโมง |
| 2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ | |
| 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำเบเกอรี่ | |
| 2.1.2 การใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำเบเกอรี่ | |
| 2.2 ขั้นตอนการทำเบเกอรี่เพื่อการค้าออนไลน์ | |
| 2.2.1 วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ | |
| 2.2.2 การตีครีม | |
| 2.2.3 การทำเค้กชิฟฟอน | |
| 2.2.4 การทำเค้กกล้วยหอม | |
| 2.2.5 การทำคุกกี้ | |
| 2.2.6 การตกแต่งและบรรจุภัณฑ์ | |

2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษา

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อการค้าออนไลน์ จำนวน 1 ชั่วโมง

3.1 สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อการค้าออนไลน์

3.1.1 การคิดคำนวณต้นทุนการทำเบเกอรี่เพื่อการค้าออนไลน์

3.1.2 การวางแผนการผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้าออนไลน์

3.2 การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อการค้าออนไลน์

4. การวางแผนการตลาด วิชาการทำเบเกอรี่เพื่อการค้าออนไลน์ จำนวน 1 ชั่วโมง

4.1 การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่

4.1.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่

- ความต้องการของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายในการทำเบเกอรี่
- คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่าย

4.1.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่

4.2 ช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าเบเกอรี่เพื่อการค้าออนไลน์

4.2.1 ประโยชน์และโทษของการใช้อินเตอร์เน็ต

4.2.2 วิธีการเปิดเพจ

4.2.3 การโพสต์ขายผ่านสื่อออนไลน์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาค้นคว้าหาความรู้เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนการสอน / ใบความรู้
2. วัสดุ อุปกรณ์ ตัวอย่างผลงาน/ชิ้นงาน
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น อินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้จากภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ
2. การสังเกตจากความสนใจของผู้เรียน
3. ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

การจบหลักสูตร

1. เข้ารับการอบรมหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. การประเมินผลตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ชิ้นงานมีคุณภาพสามารถนำไปจำหน่ายได้

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตร วิชาการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์ จำนวน 9 ชั่วโมง

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์	1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบาย ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์ได้ 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายความ เป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์ได้ 1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายการ บริหารจัดการในการประกอบ อาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์ได้ 1.4 ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศ ทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์ได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์ 1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ เบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์ 1.3 การบริหารจัดการ ใน การประกอบอาชีพ การ ทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์	1.1 ผู้สอนอธิบายถึงความสำคัญ ของการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่ เพื่อการค้าออนไลน์ 1.2 ผู้สอนอธิบายถึงความ เป็นไป ได้ในการประกอบอาชีพการทำ เบเกอร์รี่ เพื่อการค้าออนไลน์ 1.3 ผู้สอนอธิบายถึงการบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่ เพื่อการค้าออนไลน์ 1.4 ผู้สอนอธิบายถึงทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์	1 ชม.	-	
2.ทักษะการประกอบอาชีพเบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์	2.1 ผู้เรียนสามารถเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่ได้ - สามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้ - สามารถใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้าออนไลน์	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่ เพื่อการค้าออนไลน์ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำเบเกอร์รี่ - การใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำเบเกอร์รี่เพื่อ	2.1 ผู้สอนอธิบายถึงขั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่ เพื่อการค้าออนไลน์ - ผู้สอนอธิบายถึงการเตรียม วัสดุอุปกรณ์การทำเบเกอร์รี่ เพื่อการค้าออนไลน์		6 ชั่วโมง	

	ออนไลน์ได้	การค้าออนไลน์	- ผู้สอนอธิบายถึงการใช้ อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำเบเกอร์รี่เพื่อ การค้าออนไลน์			
3.การประกอบ อาชีพการทำ เบเกอร์รี่เพื่อการค้า ออนไลน์	3.1 ผู้เรียนสามารถ ทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า ออนไลน์ได้ - ตีครีมได้ - ทำเค้ก ชิฟฟอนได้ – - ทำเค้กกล้วยหอมได้ เนยสดได้ - การทำคุกกี้ได้ - ตกแต่งและทำบรรจุ ภัณฑ์ 3.1 สามารถบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพการ ทำเบเกอร์รี่ 3.1.1 การคิดคำนวณ ต้นทุนการทำเบเกอร์รี่ เพื่อการค้าออนไลน์ 3.1.2 การวางแผน การผลิต 3.2 การจัดการตลาด ในการประกอบอาชีพ การทำเบเกอร์รี่เพื่อ การค้าออนไลน์	3.1 ขั้นตอนการทำ เบเกอร์รี่ - ตีครีมได้ - ทำเค้กชิฟฟอนได้ - ทำเค้กกล้วยหอมได้ - การทำขนมคุกกี้ได้ - ตกแต่งและทำ บรรจุ ภัณฑ์ได้ 3.1 สามารถบริหาร จัดการในการประกอบ อาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อ การค้าออนไลน์ 3.1.1 การคิดคำนวณ ต้นทุนการทำเบเกอร์รี่ เพื่อการค้าออนไลน์ 3.1.2 การวางแผนการ ผลิต 3.2 การจัดการตลาดใน การประกอบอาชีพการ ทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า ออนไลน์	3.1 ผู้สอนอธิบายถึง ขั้นตอนการ ทำเบเกอร์รี่ - ตีครีมได้ - ทำเค้กชิฟฟอนได้ - การทำเค้กกล้วยหอมได้ - การทำขนมคุกกี้ได้ - ตกแต่งและทำบรรจุ ภัณฑ์ได้ 3.1 สามารถบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการ ทำเบเกอร์รี่ 3.1.1 การคิดคำนวณ ต้นทุนการทำเบเกอร์รี่ 3.1.2 การวางแผนการ ผลิต 3.2 การจัดการตลาดใน การประกอบอาชีพการ ทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า ออนไลน์	1 ชม.		
4. การวางแผน การตลาดอาชีพ การทำเบเกอร์รี่เพื่อ การค้าออนไลน์	4.1 สามารถคำนวณ ต้นทุนกำไรในการ ประกอบอาชีพได้	1.1 การคำนวณต้นทุน กำไรในการประกอบ อาชีพ	4.1 จัดให้ผู้เรียน ดำเนินการคิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ	1 ชม.		

	4.2 เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ 4.3 สามารถการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้ 4.4 สามารถสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้ 4.5. สามารถศึกษาแหล่งทำเลที่ตั้งร้านหรือการจำหน่ายได้ 4.6 สามารถคิดคำนวณต้นทุน การผลิต และการกำหนดราคาขายการส่งเสริมการขายได้	4.2 เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ 4.3 การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ 4.4 การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต 4.5 การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 4.6. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย	กระจายสินค้า 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ 4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ 4.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ 1. ศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย			
--	--	--	---	--	--	--

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร
- เกณฑ์การจบหลักสูตร
1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
 3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ