

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำขนมจัดเบรก จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ อำเภอบางมูลนาก



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของ ประเทศ ให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้ สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถ แข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ ที่สร้างความ มั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็น การเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

อาหารขนม มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน สีสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำ มาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๓๐ นาที

๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ

๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ

๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก

๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก

๒. ทักษะในการประกอบอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง

๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจัดเบรก

๒.๒ การทำขนมจัดเบรก

๒.๓ การบรรจุภัณฑ์

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๓๐ นาที

๓.๑ การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์

๓.๒ การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค

๓.๓ ช่องทางการตลาด

๓.๔ คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย

๒. การสาธิต ทดลอง

๓. การศึกษาดูงาน

๔. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน

๕. การฝึกปฏิบัติ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร “ วิชาการทำขนมจัดเบรก ” หลักสูตร ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรกได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรกได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรกได้ ๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรกได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำขนมจัดเบรก ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมจัดเบรก ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง -ความสำคัญของการประกอบอาชีพ -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำขนมจัดเบรก	๓๐ นาที	-

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมจัดเบรก	๑.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำขนมจัดเบรก ๑.๒ บอกวิธีการทำขนมจัดเบรก ๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมจัดเบรก ๒.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมจัดเบรก ๒.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมจัดเบรก ๒.๔ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมจัดเบรก	๑.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจัดเบรก ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจัดเบรก ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ๒. การทำขนมจัดเบรก ๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนมจัดเบรก ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมจัดเบรก ๒.๓ งบประมาณการทำขนมจัดเบรก	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการใช้ วัสดุอุปกรณ์และการคัดเลือกวัสดุวัตถุดิบ อุปกรณ์ ๒.วิทยากรให้ดูคลิปการทำขนมจัดเบรก ๓.วิทยากรวิทยากรสาธิตการทำขนมจัดเบรก ๔.วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธี-การฝึก ปฏิบัติการทำขนมจัดเบรก ๕.วิทยากรให้คำแนะนำผู้เรียนเป็นรายบุคคล		
	๓.๑ เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๓.๒ เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	๓.บรรจุภัณฑ์ ๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓.๓ การบรรจุภัณฑ์			๕ ชั่วโมง

๓.การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย-ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ ความต้องการของตลาด-ในชุมชนได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การควบคุมคุณภาพและลดต้นทุน - การวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า - การจัดการความเสี่ยงในการประกอบ อาชีพ ๒.ครูให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ ๓.การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อ ลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง ๔.สามารถจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้	๓๐ นาที	-
--	--	---	---	----------------	----------

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมจัดเบรก
๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมต่างๆ

* หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม