

หลักสูตร วิชาการทำเบเกอรี่เพื่อการขาย
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและ เท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และ ไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการ ดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว แล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือ หามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ในปัจจุบันมีคนจำนวนไม่น้อยที่นิยมและเลือกใช้นิยมเบเกอรี่เป็นขนมในงานสังสรรค์ปาร์ตี้ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นวัน เกิด งานแต่งงาน งานฉลองโอกาสพิเศษต่างๆ หรือจะทานเล่นก็ได้เช่นกัน ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ปัจจุบันเค้กส้มได้รับความนิยมจากผู้คนทั่วไปอย่างแพร่หลาย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติ อร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนม เป็นอาชีพอิสระใน การทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการมีงานทำกำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของ แต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียม กัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิด รายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติได้
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 2.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย
 - 1.1 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย
2. ทักษะในการประกอบอาชีพ จำนวน 4 ชั่วโมง
 - 2.2 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย
 - 2.3 การทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย
 - 2.4 การบรรจุภัณฑ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

หลักสูตรการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขายเป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนที่ผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากรสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง

สื่อการเรียนรู้

1. เตาอบขนม
2. เครื่องผสมแป้ง

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
3. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

สามารถทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขายได้ถูกต้องตามขั้นตอนและมีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการจัดตั้งกลุ่ม
2. แบบสำรวจความต้องการ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ
4. แบบติดตามผู้เรียน
5. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร “ วิชาการทำเบเกอรี่เพื่อการขาย ” หลักสูตร 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	-ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.2 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	- ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร -ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ วิเคราะห์ตนเอง ตลาด และ การลงทุน ผู้เรียนสรุป ความรู้	30 นาที	
2. ทักษะการประกอบ 1 การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่ 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. ให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		1 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การทำขนมเบเกอรี่	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขายได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขายได้	2. การทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย 2.1 ส่วนผสมของการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย 2.2 ขั้นตอนการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย 2.3งบประมาณการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย 4. วิทยากรประเมินผลการทำงานขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย ของผู้เรียน	30 นาที	2 ชั่วโมง
3. การบรรจุภัณฑ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	3.บรรจุภัณฑ์ 3.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์ 3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3.3 การบรรจุภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ 4. วิทยากรประเมินผลการทำงานของบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	30 นาที	1 ชั่วโมง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ