

หลักสูตร วิชาการทำเบเกอรี่เพื่อการขาย
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธิ์ประทับช้าง

ความเป็นมา

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

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

ในปัจจุบันมีคนจำนวนไม่น้อยที่นิยมและเลือกใช้ขนมเบเกอรี่เป็นขนมในงานสังสรรค์ปาร์ตี้ต่างๆ 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 ๒๕๕๑

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติได้
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒ ชั่วโมง
 - ๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
๒. ทักษะในการประกอบอาชีพ จำนวน ๔ ชั่วโมง
 - ๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย
 - ๒.๒ การทำขนมเบเกอรี่
 - ๒.๓ การบรรจุภัณฑ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

หลักสูตรการทำเบเกอรี่เพื่อการขายเป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนที่ผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากรสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง

สื่อการเรียนรู้

๑. เตาอบขนม
๒. เครื่องผสมแป้ง

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึก

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร “ วิชาการทำเบเกอร์รี่เพื่อการขาย” หลักสูตร ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	-ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพ ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร -ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
๒. ทักษะการประกอบ ๑ การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอร์รี่เพื่อการขาย ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอร์รี่ ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. ให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอร์รี่เพื่อการขาย ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอร์รี่เพื่อการขาย ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒ ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การทำขนมเบเกอรี่	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขายได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขายได้	๒. การทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย ๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย ๒.๓งบประมาณการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย ๔. วิทยากรประเมินผลการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓. การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	๓.บรรจุภัณฑ์ ๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓.๓ การบรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ ๔. วิทยากรประเมินผลการบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๓๐ นาที