

หลักสูตรการทำขนมเบเกอรี่ (อพ3037)

จำนวน 6 ชั่วโมง/ชนิด

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมกลุ่มอาชีพ ฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย ผู้พลาด และผู้ขาดโอกาส ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้า และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐาน ในการพัฒนา (Area-Based Development) โดยใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career - Based Education) ในหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ คือ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพ

เบเกอรี่ เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบต่าง ๆ ที่นิยมรับประทานเป็นทั้งอาหารเช้า กลางวัน เย็น และได้เผยแพร่จนได้รับความนิยมไปทั่วโลกและมีส่วนประกอบจากแป้งสาลีแปรรูปและทำให้สุกโดยการอบ โดยแบ่งเป็น 4 ประเภทใหญ่ๆ คือ ขนมปัง คุกกี้ เค้กและเพสตรี ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ..... จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมเบเกอรี่ เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ ตอบสนองความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับความรู้ ความเข้าใจฝึกปฏิบัติตาม และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวัน เป็นช่องทางการประกอบอาชีพและการมีงานทำ สร้างรายได้ให้กับตนเอง และ ครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นทั้งด้านหลักสูตรและการจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดผลและประเมินผล โดยบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการและวิถีชีวิตของคนในพื้นที่
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริง
3. ส่งเสริมให้มีการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมเบเกอรี่
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ และสามารถเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกตัดสินใจในการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง อย่างมีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพหรือต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง/ชนมแต่ละชนิด แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่
 - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง 20 นาที
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่
 - 2.2 ขั้นตอนการทำขนมเบเกอรี่
 - เค้กกล้วยหอม
 - บัตเตอร์เค้ก
 - แยมโรล
 - บราวนี่
 - คัสตาดเค้ก
 - ชิฟฟอนเค้ก
 - คุกกี้
 - เอแคลร์
 - ฯลฯ
 - 2.3 การบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
3. การบริหารจัดการอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - 3.1 การคิดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตสินค้า
 - 3.2 การนำความรู้ไปประกอบอาชีพ
 - 3.3 แหล่งจำหน่าย
 - 3.4 คุณธรรมในการขายและการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย/แลกเปลี่ยนความรู้
2. การสาธิต /การทดลอง/การฝึกปฏิบัติ
3. ศึกษาจากเอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
4. ศึกษาจากวิทยากร

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ใบความรู้
3. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินภาคทฤษฎี/ภาคปฏิบัติ ตลอดหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ
3. การประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผลผลิตที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

หมายเหตุ : จำนวน 6 ชั่วโมง/ขนมแต่ละชนิด

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเบเกอรี่ จำนวน 6 ชั่วโมง/ขนมแต่ละชนิด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเบเกอรี่ 2. สามารถตัดสินใจในการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่ 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่ 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่	1. วิทยากรนำเสนอสนทนาช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่ ประโยชน์และความสำคัญ 2. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนวิเคราะห์ตนเอง ในการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่ 3. วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเบเกอรี่ 4. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมเบเกอรี่ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมเบเกอรี่ได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเบเกอรี่ได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมเบเกอรี่ 7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมเบเกอรี่ได้	2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่ 2.2 การทำขนมเบเกอรี่ - เค้กกล้วยหอม - บัตเตอร์เค้ก - แยมโรล - บราวนี่ - คัสตาดเค้ก - ชิฟฟอนเค้ก - คุกกี้ - เอแคลร์ - ฯลฯ 2.3 การบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมเบเกอรี่ - การบรรจุขนมเบเกอรี่	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่ 2. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมเบเกอรี่ - เค้กกล้วยหอม - บัตเตอร์เค้ก - แยมโรล - บราวนี่ - คัสตาดเค้ก - ชิฟฟอนเค้ก - คุกกี้ - เอแคลร์ - ฯลฯ 4. วิทยากรอธิบาย สาธิตให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	20 นาที	5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการอาชีพ	1.ผู้เรียนสามารถคำนวณค่าใช้จ่ายต้นทุน กำไรได้ 2. ผู้เรียนสามารถวางแผนการทำขนมเบเกอรี่และการความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้	1.การคิดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตสินค้า 2. การนำความรู้ไปประกอบอาชีพ 3. แหล่งจำหน่าย 4. คุณธรรมในการขายและการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรอธิบายวิธีการคิดต้นทุน ค่าใช้จ่าย กำไรในการทำขนมเบเกอรี่ 2. วิทยากรแนะนำแหล่งจำหน่าย 3. วิทยากรบรรยายคุณธรรมในการขายและการประกอบอาชีพ	20 นาที	