

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การทำขนมปังพิซซา จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

๑. ความเป็นมา

ขนมปังพิซซา เป็นการนำขนมปังแผ่นมาทำพิซซา มีหมูแฮม ชีส มายองเนส ซอสมะเขือเทศ ซอลพริก ไส้กรอก กุ้ง ปลาหมึก สับปะรด พริกหวาน หอมใหญ่ ปูอัด พิชชามีหลากหลายชนิด ที่กินกันโดยทั่วไป จะมี พิชซาชาวาเลียน ปูอัด รูปร่างของตัวพิซซาก็มีหลากหลาย พิชซาสีเหลืองมวงกลม

ปัจจุบันในยุคเร่งรีบ อาหารเช้า หรืออาหารว่างอย่างพิซซาเป็นอีกเมนูหนึ่งที่ใคร ๆ ก็ซื้อกินเพราะสะดวกและกินง่ายไม่เลอะมือ ไม่ว่าจะตั้งขายที่ไหนก็ขายดิบขายดี ต้นทุนต่ำกำไรเยอะ หรือถ้าอยากทำกินเองในเวลาเร่งรีบก็ใช้เวลาแป๊บเดียว

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ

๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนและสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียนการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

๓. จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำขนมปังพิซซาได้

๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ขาดโอกาส / ผู้พลาดโอกาส

๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	เวลาเรียน (ชั่วโมง)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ				
	๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การคัดเลือกวัสดุ - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่าของการทำขนมปังพิซซ่า - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหาร - ประโยชน์ของการถนอมอาหาร	๔๐ นาที	-	๔๐ นาที	
๒	ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมปังพิซซ่า				
	๒.๑ วิธีการทำขนมปังพิซซ่า				
	๒.๒.๑ การทำขนมปังพิซซ่า - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-	๔ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง	
		๒๐ นาที		๒๐ นาที	
	รวม	๑	๔	๕	

๗. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

๑. เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อและแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/วิทยาการ
๒. เรียนรู้ด้วยการแลกเปลี่ยนจากกระบวนการกลุ่ม/เพื่อน
๓. เรียนรู้ด้วยการถ่ายทอดความรู้และชมการสาธิต จากวิทยาการ ครูภูมิปัญญาและสถาน

ประกอบการ

๔. เรียนรู้ด้วยการสังเกต สอบถามสัมภาษณ์และศึกษาดูงาน
๕. เรียนรู้ด้วยการลงมือฝึกปฏิบัติ

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Power point, VCD อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

๙. การวัดประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ จบหลักสูตร

๑๐. เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำไส้กรอก สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายจรัส แก้วทอง)

ครู ทัศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายพิระพัฒน์ โมลา)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวผกาดี สุขศิริสวัสดิกุล)

รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดสุรินทร์
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร การทำขนมปังพิซซ่า จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.

สถานที่.....

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐- ๑๐.๐๐ น.	<u>การทำขนมปังพิซซ่า</u> ๑. การเตรียมอุปกรณ์การทำขนมปังพิซซ่า	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
.....	๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑. วิธีการและขั้นตอนการทำขนมปังพิซซ่า ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

.....