

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์การดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มุ่งเน้นการฝึกหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นการมีอาชีพมีงานทำ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อการพัฒนาอาชีพในอันที่จะประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ได้จริง ในปัจจุบัน ขนมอบเบเกอรี่เป็นที่นิยมอย่างต่อเนื่อง สำหรับผู้คนทุกเพศทุกวัยและให้ความสนใจ มารับประทาน ขนมเบเกอรี่กันมากขึ้น ซึ่งการเปิดร้านขายขนมเบเกอรี่ก็จะมีมากขึ้น และสิ่งสำคัญของ ผู้ประกอบการ ก็คือ การรักษา คุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสินค้าควบคู่ไปกับการสร้างเอกลักษณ์ให้กับตราสินค้า รวมถึงการให้บริการ ที่สร้างความประทับใจให้กับลูกค้า ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ประชาชน ได้รับประทานขนมที่มีประโยชน์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ โดยจัดจำหน่าย ในราคาที่เหมาะสม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง ได้ทำการสำรวจความสนใจและความต้องการของชุมชน พบว่า ชุมชนมีความต้องการที่จะศึกษา และฝึกทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อเสริมสร้างการมีอาชีพมีงานทำ จึงได้เล็งเห็นความสำคัญและได้จัดทำหลักสูตรการทำเบเกอรี่ ขึ้น ตามความตามความต้องการของชุมชน

หลักการและเหตุผล

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำเบเกอรี่ และฝึกทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อเสริมสร้างการมีอาชีพมีงานทำ สร้างอาชีพ สร้างรายได้ ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้องความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในในการจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรการทำเบเกอรี่
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเบเกอรี่
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำเบเกอรี่ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

เป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำเบเกอรี่ ๒. ทักษะในการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำเบเกอรี่	๑.เพื่อให้ผู้เรียนเห็น ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้จัก วัสดุอุปกรณ์ในการ ทำเบเกอรี่ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนทักษะ ในการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำเบเกอรี่	๑.ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ ๒.วัสดุอุปกรณ์ใน การทำเบเกอรี่ ๓.ทักษะในการ ประกอบอาชีพธุรกิจ การวาฟเฟิล - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - ขั้นตอนและวิธีการ - การบรรจุภัณฑ์ - การจำหน่าย - ตลาด	๑.วิทยากรบรรยาย ช่องทางการประกอบ อาชีพธุรกิจการทำ เบเกอรี่ และผู้เรียน ลงมือปฏิบัติ	๑	๔
๒	๒.ทักษะในการ ประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำเบเกอรี่	๑.เพื่อให้ผู้เรียนทักษะ ในการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำเบเกอรี่	๑.ทักษะในการ ประกอบอาชีพธุรกิจ การทำชิฟฟ่อนวนิลา - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - ขั้นตอนและวิธีการ ทำ - การบรรจุภัณฑ์ - การจำหน่าย - ตลาด	๑.วิทยากรบรรยาย และผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ	๑	๔
๓	๒.ทักษะในการ ประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำเบเกอรี่	๑.เพื่อให้ผู้เรียนทักษะ ในการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำเบเกอรี่	๑.ทักษะในการ ประกอบอาชีพธุรกิจ การทำชิฟฟ่อนใบ เตย - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - ขั้นตอนและวิธีการ ทำ - การบรรจุภัณฑ์ - การจำหน่าย - ตลาด	๑.วิทยากรบรรยาย และผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ	๑	๔

กระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร สื่อ
๒. การวิทยากรบรรยายให้ความรู้
๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร / แผ่นพับ
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงาน หรือชิ้นงาน หลังจากเรียนจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ
 หลักสูตร หลักสูตรการทำเบเกอร์รี่ จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
 ระหว่าง วันที่.....
 เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒.วัสดุอุปกรณ์ในการทำเบเกอร์รี่ ๓.ทักษะในการประกอบอาชีพ ธุรกิจการวาฟเฟิล - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ - ขั้นตอนและวิธีการทำ - การบรรจุภัณฑ์ - การจำหน่าย/ตลาด	๑.วิทยาการบรรยายช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอร์รี่ และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑.ทักษะในการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำชิฟฟอนวนิลา - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนและวิธีการทำ - การบรรจุภัณฑ์ - การจำหน่าย/ตลาด	๑.วิทยาการบรรยายและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑.ทักษะในการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำชิฟฟอนใบเตย - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนและวิธีการทำ - การบรรจุภัณฑ์ - การจำหน่าย/ตลาด	๑.วิทยาการบรรยายและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ
 (.....)
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....