

หลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ)

หลักสูตรการทำเบเกอรี่สร้างรายได้

จำนวน 20 ชั่วโมง

(กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทุ่งหัวช้าง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

หลักสูตรการทำเบเกอรี่สร้างรายได้

จำนวน 20 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัย เปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐาน โดยสถานศึกษาต้องวิเคราะห์ศักยภาพ 5 ด้าน ของแต่ละพื้นที่ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพด้านภูมิอากาศ ศักยภาพด้านภูมิประเทศ ศักยภาพด้านศิลปวัฒนธรรมประเพณี และศักยภาพด้านทรัพยากรมนุษย์ และวิเคราะห์ข้อมูลวิถีการดำเนินชีวิต ความต้องการ และประชาชนในภูมิภาคต่างๆ ที่เป็นผู้ให้บริการผลิตผลผลิตของสถานศึกษา การวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวจะนำมาสู่การกำหนดหลักสูตรอาชีพที่สถานศึกษาจะจัดการเรียนการสอนได้

ศก.ตำบลตะเคียนปม จึงจัดทำหลักสูตรการทำเบเกอรี่สร้างรายได้ ขึ้น เพื่อตอบสนองพฤติกรรมมารับประทานอาหารของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปในปัจจุบัน โดยมักจะเลือกอาหารที่สามารถรับประทานได้ง่ายและมีวิธีขั้นตอนการทำไม่ซับซ้อน ด้วยวิธีการทำที่ง่าย สะดวก รวดเร็ว จึงมีกระบวนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำเบเกอรี่สร้างรายได้ ขึ้นเพื่อเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่จะสร้างมูลค่าและสามารถจัดจำหน่ายสินค้า โดยการเรียนเน้นการปฏิบัติจริง และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพหลักสูตรการทำเบเกอรี่สร้างรายได้ เพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้เสริมแลเพิ่มรายได้

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะหลักสูตรการทำเบเกอรี่สร้างรายได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพ ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน 20 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเบเกอรี่สร้างรายได้ จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 1.1 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่สร้างรายได้
 - 1.1.1 การลงทุน
 - 1.1.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ
 - 1.2 การให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้งานวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำเบเกอรี่สร้างรายได้ ซึ่งได้แก่
การทำเค้กกล้วยหอม เค้กไข่ และคัพเค้ก จำนวน 1 ชั่วโมง
2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่สร้างรายได้ จำนวน 3 ชั่วโมง
 - 2.1. การควบคุม ปริมาณ คุณภาพการผลิตและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์
 - 2.2 การลดต้นทุน
 - 2.3 การวางแผนการตลาด กลยุทธ์การตลาด
3. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม (การทำเค้กกล้วยหอม) จำนวน 5 ชั่วโมง
 - 3.1 วิทยาการให้ความรู้ ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม
 - 3.2 วิทยาการให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการทำเค้กกล้วยหอม
 - 3.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำเค้กกล้วยหอม
 - 3.4 วิทยาการประเมินผลงานของผู้เรียน
4. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กไข่ (การทำเค้กไข่) จำนวน 5 ชั่วโมง
 - 4.1 วิทยาการให้ความรู้ ขั้นตอนการทำเค้กไข่
 - 4.2 วิทยาการให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการทำเค้กไข่
 - 4.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำเค้กไข่
 - 4.4 วิทยาการประเมินผลงานของผู้เรียน

5. ทักษะการประกอบอาชีพการทำคุกกี้

จำนวน 5 ชั่วโมง

5.1 วิทยาการให้ความรู้ ขั้นตอนการทำคุกกี้

5.2 วิทยาการให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการทำคุกกี้

5.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำคุกกี้

5.4 วิทยาการประเมินผลงานของผู้เรียน

การจัดกิจกรรมกระบวนการเรียนรู้ ดังนี้

1. ครูบรรยายความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่สร้างรายได้
2. ครูบรรยายเรื่องการควบคุม ปริมาณ คุณภาพการผลิตและการลดต้นทุนการผลิต
2. วิทยาการให้ความรู้เรื่องทักษะการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่สร้างรายได้
3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำเบเกอรี่สร้างรายได้
4. ครูประเมินผลงานของผู้เรียน

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ คลิปวิดีโอตัวอย่างการทำเบเกอรี่ เช่น การทำเค้กกล้วยหอม เค้กไข่และคุกกี้
3. วัตถุดิบอุปกรณ์ในอาชีพที่มีการใช้จริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ ตรงตามหลักการของหลักสูตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวเพชรดา แสงคำกาศ)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........เห็นชอบหลักสูตร
(นายปฐม ดีบหน่อ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวอรัทัย ทาอาสา)
ครู รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทุ่งหัวช้าง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเบเกอร์สร้างรายได้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่สร้างรายได้	1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพอาชีพการทำเบเกอรี่สร้างรายได้ 2. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพอาชีพการทำเบเกอรี่สร้างรายได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพอาชีพการทำเบเกอรี่สร้างรายได้ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพอาชีพการทำเบเกอรี่สร้างรายได้ 2.1 การลงทุน 2.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบการทำเบเกอรี่สร้างรายได้ (การทำเค้กกล้วยหอม เค้กไข่ และคุกกี้)	1. ครูให้ความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการประกอบอาชีพอาชีพการทำเบเกอรี่ 2. ครูให้ความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการประกอบอาชีพอาชีพการทำเบเกอรี่	1	-
				1	-
2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตการทำเบเกอรี่	1. การบริหารจัดการการทำเบเกอรี่ 2. การควบคุม ปริมาณ คุณภาพ การผลิต การลดต้นทุน 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. ครูประเมินผลงานของผู้เรียน	1	-
			2. ครูสรุปผลและบอกการบริหารจัดการควบคุม วางแผน ปริมาณการผลิต คุณภาพการผลิตและการลดต้นทุน ร่วมกับผู้เรียน	1	-
			3. ครูให้ความรู้เรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุ เค้กกล้วยหอม เค้กไข่ และคุกกี้	1	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม	1. บอกวิธีการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอม 2. บอกขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม ถูกต้องตามขั้นตอน	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเค้กกล้วยหอม 2. การฝึกทักษะการทำเค้กกล้วยหอม	1. วิทยากรให้ความรู้ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอม 2. วิทยากรสาธิตการทำเค้กกล้วยหอม 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม	-	5
4. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กไข่	1. บอกวิธีการจัดเตรียม วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเค้กไข่ได้ถูกต้อง 2. บอกขั้นตอนการทำเค้กไข่ ถูกต้องตามขั้นตอน	1. ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำเค้กไข่ 2.การฝึกทักษะ การทำเค้กไข่	1. วิทยากรให้ความรู้ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การ การทำเค้กไข่ 2. วิทยากรสาธิต การทำเค้กไข่ 3.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำเค้กไข่	-	5
5. ทักษะการประกอบอาชีพการทำคุกกี้	1. บอกวิธีการจัดเตรียม วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้ได้ถูกต้อง 2. บอกขั้นตอนการทำคุกกี้ ถูกต้องตามขั้นตอน	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การทำคุกกี้ 2. การฝึกทักษะการทำคุกกี้	1. วิทยากรให้ความรู้ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำคุกกี้ 2. วิทยากรสาธิตการทำคุกกี้ 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำคุกกี้	-	5
รวม				5	15