

หลักสูตรอาชีพ การทำเบเกอรี่ จำนวน ๓๑ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ ๓๑ ชั่วโมงขึ้นไป เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี๊ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำเบเกอรี่
๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย พัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างอาชีพใหม่
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค

การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓๑ ชั่วโมง
 ภาคทฤษฎี ๗ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ ๒๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำเบเกอรี่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำเบเกอรี่ และการจัดเตรียมวัสดุในการทำเบเกอรี่	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ การทำเบเกอรี่ได้	- อุปกรณ์การทำเบเกอรี่ ๑. เตาอบ ๒. กะละมัง ๓. ไม้พาย ๔. ไม้กวนไส้ ๕. ตราซัง ๖. ซ้อนตวง/ถ้วยตวง ๗. ที่ร่อนแป้ง - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ วัสดุการใช้งานอุปกรณ์ ทำเบเกอรี่	๑. วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเบเกอรี่และ เทคนิคการเลือกใช้ วัสดุและการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์	๑ ชั่วโมง	-
๒	การทำเบเกอรี่ จำนวน ๖ ชนิด วันที่ ๑ การทำเอแคล วันที่ ๒ การทำคัพเค้ก วันที่ ๓ การทำแยมโรล วันที่ ๔ การทำท็อปปิ้งเค้ก	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ การทำเบเกอรี่ได้ ๒ เพื่อสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปใช้ ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย พัฒนา อาชีพเดิมหรือสร้าง อาชีพใหม่	- ขั้นตอนการทำเบเกอรี่ จำนวน ๖ ชนิด - การลงมือปฏิบัติการ ทำเบเกอรี่ จำนวน ๖ ชนิด - เทคนิคปฏิบัติการทำ เบเกอรี่ จำนวน ๖ ชนิด ในแต่ละขั้นตอน	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำเบเกอรี่ในแต่ละ ขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียน ได้ปฏิบัติตามขั้นตอน การทำเบเกอรี่ พร้อม กับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการจัด กิจกรรม	๕ ชั่วโมง	๒๔ ชั่วโมง

	วันที่ ๕ การทำบราวน์					
	วันที่ ๖ การทำขนมปังกรอบ					
ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การจัดการและการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการ จัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	- การจัดการและการ จำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคเลือกบรรจุ ภัณฑ์ เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	-
รวม					๗ ชั่วโมง	๒๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำเบเกอรี่

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-

