

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำเบเกอรี่ จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยบางปะกง

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย “Quick Win” ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิต มาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชนต่อไป

เพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนา อาชีพ Re - Skill และ Up - Skill สำหรับประชาชน กศน.อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำเบเกอรี่ เพื่อนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไปพัฒนาตนเอง ให้ทำได้ ขายเป็น และการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ และเป็นช่องทางในการขยายอาชีพหาแนวทางการจัดจำหน่ายตามความต้องการของตลาด สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงต่อไป จัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ Re - Skill และ Up - Skill ให้แก่ประชาชน

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย เปรียบไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำเบเกอรี่
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำเบเกอรี่ เวลาเรียน ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำเบเกอรี่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๔ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำเบเกอรี่	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การแปรรูปอาหาร	๑. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบ ๒. แหล่งที่มา และการเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม	๑. วิทยากรบรรยายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบ	๑.๓๐ ชั่วโมง	
	การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๒.๓๐ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	การทำเค้กฝอยทอง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เรื่องการทำเค้กฝอยทอง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเค้กฝอยทองได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำเค้กฝอยทอง ๒. ลงมือปฏิบัติการทำเค้กฝอยทอง	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแล พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๓	การทำเค้กมะพร้าว	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เรื่องการทำเค้กมะพร้าว ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำมะพร้าวได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำเค้กมะพร้าว ๒. ลงมือปฏิบัติการทำเค้กมะพร้าว	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๔	การทำทาร์ตไข่	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำทาร์ตไข่ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำทาร์ตไข่ได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำทาร์ตไข่ ๒. ลงมือปฏิบัติการทำทาร์ตไข่	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๕	การทำขนมเปียะ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำขนมเปียะ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเปียะได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำขนมเปียะ ๒. ลงมือปฏิบัติการทำขนมเปียะ	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๖	๑. การออกแบบตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย ๒. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ๒. ช่องทางในการจัดทำจำหน่ายสินค้า ๓. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญของตราสินค้า ความน่าสนใจชัดเจน สวยงามจดจำได้ง่าย	๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์ เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อ ๑.๓ คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ		

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง