

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่ หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะสามารถทำได้ตามที่กำหนด
๒. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือพัฒนาตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ แบบชั้นเรียนวิชาชีพ (๓๑ ชั่วโมงขึ้นไป)

ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำเบเกอรี่

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. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๔ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำเบเกอรี่	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ การแปรรูปอาหาร	๑. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบ ๒. แหล่งที่มา และการเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม	๑. วิทยากรบรรยาย การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบ	๑.๓๐ ชั่วโมง	
	การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๒.๓๐ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
๒	การทำเค้กฝอยทอง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เรื่องการทำเค้กฝอยทอง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเค้กฝอยทองได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำเค้กฝอยทอง ๒. ลงมือปฏิบัติการทำเค้กฝอยทอง	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแล พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
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

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖	๑. การออกแบบตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย ๒. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ๒. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๓. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญของตราสินค้า ความน่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จดจำได้ง่าย ๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์ เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ ๑.๓ คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
					๑๒ ชั่วโมง	๒๓ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

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

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง