

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมปังใส่ไส้ จำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

ขนมปัง เป็นอาหารที่ทำจากแป้งสาลีที่ผสมกับน้ำและยีสต์ หรือผงฟู นอกจากนี้ยังมีการใช้ส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อแต่งสี รสชาติและกลิ่น แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของขนมปัง และ แต่ละประเทศที่ทำ โดยนำส่วนผสมมาตีให้เข้ากันและนำไปอบ ขนมปังมีหลายประเภท เช่น ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังโรย หรือแม้กระทั่งขนมปังใส่ไส้ ซึ่งหมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งสาลีหรือแป้งสาลีผสมแป้งชนิดอื่น ยีสต์น้ำตาลหรือสารให้ความหวาน เกลือน้ำไขมัน อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กล้วยไฟช สมนไพรน้ำมันวัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสผสมให้เข้ากันนำไปขึ้นรูป บรรจุใส่อยู่ภายในหรือตกแต่งหน้าด้วยส่วนประกอบต่าง ๆ เช่น หมูหยองไก่ปลาทูนา สังขยา ฝูอก สับปะรดลูกเกด มะพร้าว หรือผสมส่วนประกอบต่าง ๆ ในเนื้อแป้งเช่น ลูกเกดผลไม้เชื่อมแห้ง หมักจนได้ที่ แล้วนำไปอบจนสุก

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างงาน สร้างรายได้

ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ กลุ่มผู้ว่างงาน กลุ่มสตรี กลุ่มแม่บ้าน จำนวน 6 คน
2. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้ และสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้/ ผู้ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมปังใส่ไส้ 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30	นาที่
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำขนมปังใส่ไส้ ได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมปังใส่ไส้ ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน 2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมปังใส่ไส้ ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน 2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมปังใส่ไส้ 2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์		4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมปังไส้ไส้	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิต การทำขนมปังไส้ไส้</p> <p>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพ การผลิตการทำขนมปังไส้ไส้</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำขนมปังไส้ไส้</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการผลิตการทำขนมปังไส้ไส้ ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด</p>		30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/ใบงาน
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้