

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมปัง (จำนวน 5 ชั่วโมง)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

ความเป็นมา

ขนมปัง ที่มีชื่อเรียกในภาษาเยอรมันแตกต่างกันออกไปตามแต่ละภูมิภาค ในทางตอนใต้ ตะวันตก และตอนเหนือของเยอรมนีจะใช้คำว่า เลบคุเคน (Lebkuchen) ขณะเดียวกันในภูมิภาคทางใต้และตะวันตกของเยอรมนีก็อาจพบชื่อเรียกขนมปังที่แตกต่างกันออกไป ได้แก่ ลาเบอคุเคน (Labekuchen) เล็คคุเคน (Leckkuchen) หรือ เลเบนส์คุเคน (Lebenskuchen) ในบางพื้นที่ของรัฐบาวาเรียและรัฐบาเดิน-เวือร์ทเทมเบอร์กเรียกขนมปังว่า มาเก็นโบรท (Magenbrot) แม้ว่าโดยรวมแล้วจะหมายถึงขนมอบรูปแบบที่ต่างออกไปก็ตาม ตรงกันข้ามกับทางตะวันออกของเยอรมนีที่เรียกขนมปังกันว่า เพฟเฟอร์คุเคน (Pfefferkuchen) หรือขนมปังพริกไทย ส่วนท้องถิ่นประเทศไทยที่นิยมเรียกว่า ขนมปัง เพราะมีลักษณะเหมือน ขิง ไม่ได้มีส่วนผสมของขิง แต่มีรูปร่างเหมือนขิง จึงนิยมเรียกว่า ขนมปัง

ขนมปังมีส่วนผสมของแป้งสาลี นม มาคาริน ไข่ เกลือ และน้ำตาล วิธีทำ นำแป้งสาลีมาวัดกับไข่ เกลือ และน้ำ ทิ้งไว้ให้แป้งขึ้นตัว แล้วค่อยนำมาปั้นเป็นรูปทรงคล้ายขิง นำไปทอดในน้ำมัน แล้วฉาบด้วยน้ำตาล เป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

กลุ่มสตรี, ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมปัง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมปัง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมปังได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยว - การทำขนมปัง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยาการบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30	นาที
2	การทำขนมปัง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกอัตราส่วนของส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนมปังได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมปังได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมปังได้และบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	การทำขนมปัง - ส่วนผสมของของขนมปัง - ขั้นตอนการทำขนมปัง - ได้ขนมปัง และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. วิทยาการบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมปัง - ส่วนผสมของขนมปัง - ขั้นตอนการทำขนมปัง - ใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำขนมปัง		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1. วิทยาการบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	30	นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำขนมขิง
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ