

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำเบเกอรี่ จำนวน 35 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้น ของสำนักงาน กศน. ได้กำหนดแนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2564 ดำเนินการตามยุทธศาสตร์และจุดเน้น ภายใต้กรอบทิศทางการพัฒนาตามแผนยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ.2561 – 2580) แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 – 2579 ในอันที่จะเพิ่มและกระจายโอกาสทางการศึกษาให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่พลาด ขาดโอกาสทางการศึกษา ทางสังคม และทางเศรษฐกิจเป็นการลดความเหลื่อมล้ำของคนในสังคม ให้ได้รับโอกาสในการเข้าถึงการจัดการศึกษานอกกระบบในรูปแบบการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ตามภารกิจโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การจัดการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ

จากการสอบถามความสนใจของประชาชนในพื้นที่ตำบลบึงน้ำรักษ์ ในการจัดอาชีพเพื่อการมีงานทำ ซึ่งในปัจจุบันมีความสำคัญเพราะเป็นการพัฒนาให้ประชาชน มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและการส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจในชุมชน จากการสำรวจในพื้นที่ตำบลบึงน้ำรักษ์ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตร เช่น การทำ ทำสวน และเลี้ยงสัตว์ ส่วนมากมีความต้องการที่ศึกษาการประกอบอาชีพที่หลากหลายในการฝึกอาชีพ เพื่อนำไปประกอบอาชีพและใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณและมีคุณธรรมจริยธรรม

2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย

3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำเบเกอรี่ เป็นไปตามหลักสูตรที่กำหนด

2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป

2. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบอาชีพในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำเบเกอรี่ 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบอาชีพในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	5 ชม.	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนการทำเบเกอรี่ถูกต้องตามขั้นตอน 2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่า	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำเบเกอรี่ 2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์		25 ชม.

			ของผลิตภัณฑ์ด้วยการ ออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่		
3.	การบริหาร จัดการใน การ ประกอบ อาชีพ	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำเบเกอรี่	3.1 สามารถบริหารจัดการ ควบคุมวางแผน กระบวนการผลิตการทำเบ เกอรี่ 3.2 สามารถบอกขั้นตอน และรายละเอียดการจัด องค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของ อาชีพการทำเบเกอรี่ 3.3 สามารถบอกอุปสรรค และความเสี่ยงของอาชีพ การทำเบเกอรี่ 3.4 สามารถจัดทำ แผนการตลาดเพื่อเข้าสู่ อาชีพการทำเบเกอรี่ ให้ ครอบคลุมและ ประสิทธิภาพสูงสุด		5 ชม.

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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