

หลักสูตรอาชีพ เบอเกอร์ จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อ การมีงานทำในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึง การเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่มี คุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การ พัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ ศกร. รวมถึงการส่งเสริม การจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและ ผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัด การศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารว่าง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนและเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความ สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับ การฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและ ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีวะร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำเบอเกอร์
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

เป้าหมายประชาชนผู้สนใจ

๑. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ระยะเวลา	๓๕	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๓๓	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ๒.๑ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ประกอบอาชีพในชุมชน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การลงทุน ๒.๔ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๒ ชม.	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ถูกต้องตามขั้นตอน ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำเบเกอรี่ถูกต้องตามขั้นตอน ๒.๔ บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการ	๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการการทำเบเกอรี่ ๒.๔ วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์		๓๐ ชม.

			ออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเบเกอรี่	๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุมวางแผนกระบวนการผลิตการทำเบเกอรี่ ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจ้างองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำเบเกอรี่ ๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำเบเกอรี่ ๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำเบเกอรี่ให้ครอบคลุมและประสิทธิภาพสูงสุด		๓ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)
๒. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (๔๐)
๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (๔๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้