

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมปังปิ้งเสียบไม้ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือนสามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ซึ่งปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำขนมปังปิ้งเสียบไม้ เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม จัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเองนำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมปังปิ้งเสียบไม้ เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมปังปิ้งเสียบไม้
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำขนมปังปิ้งเสียบไม้

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมปังปังเสียไม่ได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปังปังเสียไม่ได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปังปังเสียไม่ได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมปังปังเสียไม่ได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. วิทยากร บรรยาย ๒. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุป ความรู้ ๕. อภิปรายร่วมกัน	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำขนมปังปังเปียเปีย ๒. บอกการทำขนมปังปังเปียเปีย ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถทำขนมปังปังเปียเปียได้	๑. อุปกรณ์ในการทำขนมปังปังเปียเปีย ๑.๑ ขนมปังก้อน ๑.๒ ถ้วยกระดาษ ๑.๓ เนยเค็มมีลเมท ๑.๔ น้ำตาลทราย ๑.๕ นมข้นหวาน ๑.๖ ไม้เสียบลูกชิ้น ฯลฯ ๒. วิธีการทำขนมปังปังเปียเปีย ๒.๑ นำเนยสดรสเค็มลงในชามผสม ตีจนขึ้นฟู และเนยสีอ่อนลง ๒.๒ ใส่ น้ำตาลทรายลงไปตีให้เข้ากัน ๒.๓ ตัดแบ่งขนมปังโดยตัดขอบขนมปังออก แบ่งครึ่ง ทาเนยแล้วเสียบไม้ เสริมแล้วปั้นบนเตาถ่านหรือนาบบนกระทะ ๒.๔ โดยใช้ไฟอ่อนปิ้งให้ครบทุกด้าน ๒.๕ ราดด้วยนมสดหรือช็อกโกแลต	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแล พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๒๐ นาที	๒ ชม.
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ ๒. บอกขั้นตอนสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผนการทำขนมปังเปียเปีย ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนสำหรับการเข้าสู่ตลาดของ	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. อภิปรายร่วมกัน	๑๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การทำขนมปังปังเสียไม้	อาชีพการทำขนมปังปังเสียไม้ ๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพ การทำขนมปังปังเสียไม้			

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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