

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำเบเกอรี่เพื่อการค้า จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อการค้า เป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี และยังสามารถเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเบเกอรี่เพื่อการค้า ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาตนเอง กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำเบเกอร์เพื่อการค้าได้

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรอาชีพ (รูปแบบชั้นเรียน ๓๑ ชั่วโมงขึ้นไป) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำเบเกอร์เพื่อการค้า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอร์เพื่อการค้า	-เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเบเกอร์เพื่อการค้า	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอร์เพื่อการค้า -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ -แหล่งจำหน่ายวัสดุ	๑.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ -แหล่งจำหน่ายวัสดุ ๒.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	๑.๓๐ ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	การทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ขั้นตอนและวิธีการการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า	ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า -ขั้นตอนการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า -ลงมือฝึกปฏิบัติการทำเบเกอร์รี่ จำนวน ๖ ชนิด ดังนี้ การทำขนมปังพิซซ่า การทำเค้กช็อคหน้านิ่ม การทำเค้กหน้านุ่มพรวัว การทำแอส การทำคุกกี้ การทำแยมโรล	๑.วิทยากรบรรยาย สาธิตขั้นตอนและเทคนิคการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า ในแต่ละขั้นตอน -การทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า ๒.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า จำนวน ๖ ชนิด	๓๐ นาที	๓๐ ชั่วโมง
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจและช่องทางในการประกอบอาชีพ	-หน้าที่หลัก และจริยธรรมของผู้ประกอบการ -ความสำคัญของจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจ - การทำบรรจุภัณฑ์ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย ช่องทางออนไลน์ จากการประกอบอาชีพ การตลาดและการทำบรรจุภัณฑ์	๓ ชั่วโมง	
					๕ ชั่วโมง	๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗(๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗(๒)

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางนัตยา ไทยเจริญ หลักสูตร การทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า จำนวนชั่วโมง ๓๕ ชั่วโมง
(เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง) ในวันที่ ๘ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.
สถานที่จัดการเรียน โดมมัสยิดอัลอิกรอม หมู่ที่ ๓ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๘ มิ.ย. ๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	กิจกรรมการเรียนรู้ โครงการการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า ๑. วิทยากรบรรยายและร่วมสนทนากับผู้เรียน เรื่องช่องทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า ๒. วิทยากรบรรยาย วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่เพื่อการค้า ๓. วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำเบเกอร์รี่ - ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำขนมปังพิซซ่า - ลงมือปฏิบัติการทำขนมปังพิซซ่า	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
๑๐ มิ.ย. ๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำเค้กช็อกโกแลต - ลงมือปฏิบัติการทำเค้กช็อกโกแลต	
๑๑ มิ.ย. ๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำเค้กหน้านิ่ม - ลงมือปฏิบัติการทำเค้กหน้านิ่ม	
๑๒ มิ.ย. ๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำเอแคล - ลงมือปฏิบัติการทำเอแคล	
๑๓ มิ.ย. ๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำคุกกี้ - ลงมือปฏิบัติการทำคุกกี้	
๑๔ มิ.ย. ๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำแยมโรล - ลงมือปฏิบัติการทำแยมโรล	
๑๕ มิ.ย. ๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๔. วิทยากรบรรยายเรื่องบรรจุภัณฑ์ ๕. วิทยากรอธิบายการจัดการ การตลาด และการจำหน่าย	

ลงชื่อ.....*น.ต. ไทยเจริญ*.....วิทยากร
(นางนัตยา ไทยเจริญ)
วันที่ ๔ เดือนมิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘

