

หลักสูตรอาชีพ การทำบราวนี่ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ สนามชัยเขต

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น ในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมาย โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการ บริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re-skill และ Up-skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน

ในปัจจุบัน ขนมอบเบเกอรี่เป็นที่นิยมอย่างต่อเนื่อง สำหรับผู้คนทุกเพศทุกวัยและให้ความสนใจหันมารับประทาน ขนมเบเกอรี่กันมากขึ้น ซึ่งการเปิดร้านขายขนมเบเกอรี่ก็จะมีมากขึ้น และสิ่งสำคัญของ ผู้ประกอบการก็คือ การรักษา คุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสินค้าควบคู่ไปกับการสร้างเอกลักษณ์ให้กับตราสินค้า รวมถึงการให้บริการ ที่สร้างความประทับใจให้กับลูกค้า

ดังนั้น จึงได้มีการพัฒนาหลักสูตรการทำบราวนี่ เป็นทางเลือกหนึ่งในการสร้างรายได้เสริมให้แก่ครัวเรือนสามารถหาวัสดุ อุปกรณ์ ได้ง่ายในท้องถิ่น และยังจำหน่ายได้ในราคาย่อมเยา เป็นอาชีพอิสระ หรือทำเป็นอาชีพเสริมสามารถสร้างรายได้ จึงเป็นอาชีพที่สนใจและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ทรัพยากรธรรมชาติ บริบทชุมชน ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ การมีงานทำ เป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ และเป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๔. ส่งเสริมให้นำความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ เพื่อการสะสมหน่วยกิตและเทียบโอน

๕. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสามารถปฏิบัติได้ตามหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทาบรวนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทาบรวนี้	-บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทาบรวนี้ -บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทาบรวนี้ -บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทาบรวนี้ได้ -บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทาบรวนี้ได้	-ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ -การวิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -การวิเคราะห์ตลาด -การลงทุน/แหล่งเงินทุน	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ -วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลความคิดเห็นแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพและทิศทางการพัฒนาอาชีพ	๒๐ นาที	-
๒	การเลือกวัตถุดิบ/และอุปกรณ์ในการทาบรวนี้	-บอกประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทาบรวนี้ -เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการทาบรวนี้ -บอกแหล่งที่มาของวัสดุที่ใช้ในการทาบรวนี้	-ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ -การเลือกวัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทาบรวนี้ -แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	-บรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทาบรวนี้ -คัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบวัสดุที่ใช้ในการทาบรวนี้ -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	ขั้นตอนการพัฒนา	สามารถการทำบราวนี่ได้อย่างถูกต้อง ครบทุกองค์ประกอบ	-ขั้นตอนในการทำบราวนี่ -องค์ประกอบส่วนต่างๆของการทำบราวนี่ -สาธิต/ปฏิบัติการทำบราวนี่ -สัดส่วนของวัตถุดิบ -ขั้นตอนการทำ -เทคนิคการทำ -การบรรจุภัณฑ์	-สาธิตการทำ -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน	-	๓ ชั่วโมง
๔	บรรจุภัณฑ์ -การออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม	-สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม -บอกวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้	การออกแบบและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงามและวิธีการเก็บรักษา	-บรรยายความรู้ -ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๑๐ นาที	๓๐ นาที
๕	ช่องทางการจัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ และ คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	บอกวิธีการสร้างช่องทางการจัดจำหน่ายรวมทั้งบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	-ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ -ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า/ผลิตภัณฑ์ -คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-บรรยายให้ความรู้ -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถาม	๒๐ นาที	
รวมทั้งสิ้น ๕ ชั่วโมง					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

- เอกสาร/ใบความรู้
- วัสดุ/อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน - ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปถือว่าผ่าน
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม(ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด / ปัญหา หากมีปัญหามาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
๓. คุณภาพของผลการปฏิบัติ (๔๐)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวม (๑๐๐ คะแนน)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
 (นางสาวสาลิณี นิรามย์)
 ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นางสาวทิพวัลย์ ชาลีเครือ)
 ครู

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอสนามชัยเขต

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวภัทรสุดา บัวชัย.....
 หลักสูตร.....การทำบราวนี่.....จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่ ๑๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.
 สถานที่จัดการเรียน.....โรงเรียนบ้านคลองอุดม หมู่ที่ ๔ ตำบลทุ่งพระยา อำเภอสนามชัยเขต จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ – ๐๙.๒๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำบราวนี่ -ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ -วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลความคิดเห็นแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพและทิศทางการพัฒนาอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.
๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๒๐ – ๑๐.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้การเลือกวัตถุดิบ/และอุปกรณ์ในการทำบราวนี่ -บรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำบราวนี่ -คัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่ใช้ในการทำบราวนี่ -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	
๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๘	๑๐.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	วิทยากรฝึกสาธิตและผู้เรียนฝึกการทำบราวนี่ -สาธิตการทำบราวนี่ -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน	
๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๘	๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.	วิทยากรฝึกสาธิตและผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบราวนี่ -สาธิตการทำบราวนี่ -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน	
๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๘	๑๔.๐๐ – ๑๔.๔๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้การออกแบบและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและวิธีการเก็บรักษา -บรรยายให้ความรู้ -ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๘	๑๔.๔๐ - ๑๕.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความสำคัญ ของตราสินค้า ช่องทางการจัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ และคุณธรรมในการประกอบ อาชีพ -บรรยายให้ความรู้ -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อ ซักถาม	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.....ภัทรรุ่ง งามชัย.....วิทยากร
(นางสาวภัทรรุ่ง งามชัย)
วันที่ 4 / มิถุนายน / ๒๕๖๘

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม