

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

หลักสูตรอาชีพการทำขนมจัดเบรค จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

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

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำขนมจัดเบรค เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม และการทำขนมจัดเบรค จัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจัดเบรค เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมจัดเบรค
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำขนมจัดเบรค

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน เวลาเรียน ๑๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๑๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรกได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ และความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๕. อภิปรายร่วมกัน	๒๕ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำขนมจัดเบรก ๒. บอกวิธีการทำขนมจัดเบรก ๓. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ขั้นตอนและสามารถทำขนมจัดเบรกได้	๑. การคัดเลือกและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมจัดเบรก ๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำขนมจัดเบรก -การทำพายสัปปะรด -การทำ Butter Cookies -การทำเค้กไข่ได้หัววัน ๓.๑ สัดส่วนของวัสดุอุปกรณ์ แป้งเค้ก,แป้งเอนกประสงค์,เนยเค็ม,ไข่ไก่,น้ำมันดอกทานตะวัน,น้ำตาล,สัปปะรด ๓.๒ ขั้นตอนการทำ -การทำพายสัปปะรด -การทำ Butter Cookies -การทำเค้กไข่ได้หัววัน ๓.๓ เทคนิคการทำ	๑. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจัดเบรก ๒. วิทยากรให้ความรู้และสาธิตตามขั้นตอนต่างๆ ๓. ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะตามแผน ๔. ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด		๑๔ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้		๑. วิทยากรบรรยาย ๒. อภิปรายร่วมกัน	๒๕ นาที	
๔.	การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล	๑. ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพและช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการแบบออนไลน์	๑. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. อภิปรายร่วมกัน ๓. สาธิตวิธีการ ๔. ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง	๑๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ ๒๐ คะแนน
๒. ทักษะการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน
๓. คุณภาพของผลงาน ๔๐ คะแนน