

หลักสูตรการทำเบเกอรี่

เวลาเรียน ๓๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทหลัก

๑. ความเป็นมา

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สำนักงาน สกร.ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบ อาชีพด้าน พาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไป ประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอนเป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑

การประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่ เป็นอาชีพหนึ่งที่สร้างรายได้ให้กับหลายๆ คนอย่างมาก พร้อมทั้งสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ ประกอบเป็นอาชีพหลัก หรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง

๒. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

๓. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิต ของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

๓. จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ศึกษาได้มีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์อาชีพ และสามารถนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวัน

๒. เพื่อให้ผู้ศึกษามีเจตคติต่อวิชาชีพ เป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และความภาคภูมิใจในการประกอบอาชีพ

๓. เพื่อให้ผู้ศึกษามีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพครบวงจร ทั้งในด้านการบริหาร การจัดการ การผลิต การตลาดและการจำหน่าย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ ประกอบ อาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพให้มีคุณภาพ

๔. เพื่อให้ผู้ศึกษาเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ สืบทอด พัฒนา ส่งเสริมและเผยแพร่อาชีพใน ท้องถิ่น
ของตนเองและสังคม

๔. กลุ่มเป้าหมาย

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร ๓๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่ต้องการมีอาชีพเสริม

๕. ระยะเวลา

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ จำนวน ๓๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ มีโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - ๑.๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - ๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - ๒.๑.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำเบเกอรี่
 - ๒.๑.๒ การใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำเบเกอรี่
 - ๒.๒ ขั้นตอนการทำเบเกอรี่
 - ๒.๒.๑ วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำเบเกอรี่
 - ๒.๒.๒ การตีครีม
 - ๒.๒.๓ การทำเค้กชิฟฟอน
 - ๒.๒.๔ การแต่งหน้าเค้กด้วยครีม
 - ๒.๒.๕ การทำเค้กเนยสด
 - ๒.๒.๖ การแต่งหน้าเค้กด้วยแยม
 - ๒.๒.๗ การตกแต่งและบรรจุภัณฑ์
 - ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษา

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่

๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่

๓.๑.๑ การคิดคำนวณต้นทุนการทำเบเกอรี่

๓.๑.๒ การวางแผนการผลิต

๓.๒ การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่

๓.๒.๑ การวางแผนการตลาด

๓.๓ การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่

๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่

- ความต้องการของลูกค้า
- การขาดแคลนวัสดุ
- ค่าใช้จ่ายในการทำเบเกอรี่
- คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่าย

๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่

๓.๔ ช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า

๓.๔.๑ ประโยชน์และโทษของการใช้อินเตอร์เน็ต

๓.๔.๒ วิธีการเปิดเพจ

๓.๔.๓ การโพสต์ขายผ่านสื่อออนไลน์

๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๒. อธิบาย สาธิต

๓. การฝึกปฏิบัติจริง

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนการสอน / ใบความรู้

๒. วัสดุ อุปกรณ์ ตัวอย่างผลงาน/ชิ้นงาน

๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น อินเทอร์เน็ต

๙. การวัดและประเมินผล

๑. ความรู้จากภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ

๒. การสังเกตจากความสนใจของผู้เรียน

๓. ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

๑๐. การจบหลักสูตร

๑. เข้ารับการอบรมหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. การประเมินผลตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ชิ้นงานมีคุณภาพสามารถนำไปจำหน่ายได้

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

หลักฐานจากการประเมินผล

๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพ รายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

๑๓. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองได้

๑๔. แผนการจัดการเรียนรู้
แผนการจัดการเรียนรู้ ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้

ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหาวิชา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	เวลาเรียน		การประเมินผล
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำเบเกอรี่ ๑.๑ ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญของการประกอบ อาชีพการทำเบเกอรี่ได้ ๑.๒ ผู้เรียนสามารถอธิบายความ เป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำเบเกอรี่ได้ ๑.๓ ผู้เรียนสามารถอธิบาย การ บริหารจัดการในการประกอบ อาชีพการทำเบเกอรี่ได้ ๑.๔ ผู้เรียนสามารถอธิบาย ทิศ ทางการประกอบอาชีพ การทำ เบเกอรี่ได้	๑.๑ ความสำคัญของ การ ประกอบอาชีพ การทำเบ เกอรี่ ๑.๒ ความเป็นไปได้ใน การ ประกอบอาชีพการทำ เบเกอรี่ ๑.๓ การบริหารจัดการ ใน การประกอบอาชีพ การ ทำเบเกอรี่ ๑.๔ ทิศทางการ ประกอบ อาชีพการทำเบเกอรี่	๑.๑ ผู้สอนอธิบายถึง ความสำคัญ ของการประกอบ อาชีพการทำ เบเกอรี่ ๑.๒ ผู้สอนอธิบายถึงความ เป็นไป ได้ในการประกอบอาชีพ การทำ เบเกอรี่ ๑.๓ ผู้สอนอธิบายถึงการ บริหาร จัดการในการประกอบ อาชีพ การทำเบเกอรี่ ๑.๔ ผู้สอนอธิบายถึงทิศ ทางการ ประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	- เอกสาร ประกอบการ เรียน	๑ ชม.	-	ประเมินจาก การ สังเกต

ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหาวิชา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	เวลาเรียน		การประเมินผล
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเบเกอรี่ ๒.๑ ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ได้ - สามารถเตรียมวัสดุอุปกรณ์การถักเมคราเม่ได้ - สามารถใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำเบเกอรี่ได้	๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำเบเกอรี่ - การใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำเบเกอรี่	๒.๑ ผู้สอนอธิบายถึงขั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ - ผู้สอนอธิบายถึงการเตรียม วัสดุอุปกรณ์การทำเบเกอรี่ - ผู้สอนอธิบายถึงการใช้ อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำเบเกอรี่	- เอกสารประกอบกร เรียน	๑ ชม	-	ประเมินจากการสังเกต
๓	การประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ ๓.๑ ผู้เรียนสามารถทำเบเกอรี่ได้ - ตีครีมได้ - ทำเค้กชิฟฟอนได้ - แต่งหน้าเค้กด้วยครีมได้ - ทำเค้กเนยสดได้ - แต่งหน้าเค้กด้วยแยมได้ - ตกแต่งและทำบรรจุภัณฑ์ได้	๓.๑ ขั้นตอนการทำเบเกอรี่ - ตีครีมได้ - ทำเค้กชิฟฟอนได้ - แต่งหน้าเค้กด้วย ครีมได้ - ทำเค้กเนยสดได้ - แต่งหน้าเค้กด้วยแยมได้ - ตกแต่งและทำบรรจุภัณฑ์ได้	๓.๑ ผู้สอนอธิบายถึงขั้นตอนการทำเบเกอรี่ - ตีครีมได้ - ทำเค้กชิฟฟอนได้ - แต่งหน้าเค้กด้วยครีมได้ - ทำเค้กเนยสดได้ - แต่งหน้าเค้กด้วยแยมได้ - ตกแต่งและทำบรรจุภัณฑ์ได้	- เอกสารประกอบกร เรียน - วัสดุและอุปกรณ์	๑ ชม	๓๐ ชม	- ประเมินจากการสังเกต - ประเมินจากชิ้นงาน

ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหาวิชา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	เวลาเรียน		การประเมินผล
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๔	การเก็บรักษา ๔.๑ ผู้เรียนสามารถบอก ขั้นตอน การเก็บรักษาได้	๔.๑ ขั้นตอนการเก็บรักษา	๔.๑ ผู้สอนอธิบายถึง ขั้นตอนการเก็บรักษา	- เอกสาร ประกอบการ เรียน	๑ ชม	-	
๕.	ช่องทางการจัดจำหน่าย	ช่องทางการจัดจำหน่าย	ครูอธิบายและฝึกให้ ผู้เรียน จำหน่ายสินค้า ผ่านสื่อ ออนไลน์	เอกสารประกอบ การเรียน	๑ ชม	-	ประเมินจาก การ สังเกตและ ชิ้นงาน

การจัดทำหลักสูตรท้องถิ่น หลักสูตรการทำเบเกอรี่ ดังกล่าว เพื่อให้ผู้ที่เข้ารับการอบรมได้รับความรู้ความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์และนำไปใช้ให้เกิด ประโยชน์ในการดำรงชีวิตได้อย่างถูกต้องต่อไป