

หลักสูตร การทำขนมจัดเบรก
จำนวน 35 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสาทเหล็ก

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับ ศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้าง รายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าการทำ ช่างทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจรจากการสำรวจ และการประชุม หมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพ เกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง ความต้องการฝึกอาชีพของคนใน ชุมชนในการเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

สกร.อำเภอสาทเหล็ก ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน จึงได้จัดทำ หลักสูตรการ ทำขนมจัดเบรก จำนวน 35 ชั่วโมง เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่และสามารถนำองค์ความรู้ที่ ได้รับจากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	35 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	10 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	25 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก
 - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก
2. ทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก จำนวน 28 ชั่วโมง
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจัดเบรก
 - 2.2 การทำขนมจัดเบรก จำนวน 7 ชนิด
 - การทำขนมปังพิชซ่า
 - ขนมปังห่อไส้กรอก
 - ขนมวุ้นดอกไม้
 - ขนมกล้วยหอม
 - ขนมชั้น
 - คัพเค้ก
 - คุกกี้
 - 2.3 บรรจุภัณฑ์ขนมจัดเบรก
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก จำนวน 3 ชั่วโมง
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - 3.4 การขาย
 - 3.5 การส่งเสริมการขาย
 - 3.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ
 - 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
 - 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
 - 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การศึกษาดูงาน
4. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
5. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย อย่างน้อย 5 ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำขนมจัดเบรก ประกอบด้วยเนื้อหา 4 เรื่อง จำนวน 35 ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	2 ชั่วโมง	
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.2 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		
	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก - เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก 3.1 ร้านค้าขนมจัดเบรกที่มีขายในท้องตลาด 3.1.1 ร้านค้าขนมจัดเบรกแบบรถเข็น 3.1.2 ร้านค้าขนมจัดเบรกแบบมีหน้าร้าน 3.2 ผู้ประกอบการทำขนมจัดเบรกที่ประสบความสำเร็จ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน 1.2 ศึกษาดูงานร้านค้าขนมจัดเบรกในท้องตลาดจากสถานที่จริง 1.3 ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมจัดเบรกที่ประสบความสำเร็จ 2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรกได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก 2. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก		
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจัดเบรก 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจัดเบรก 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจัดเบรก 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจัดเบรก 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	2 ชั่วโมง	
- การทำขนมจัดเบรก	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนม ทั้ง 7 ชนิดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมทั้ง 7 ชนิดได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทั้ง 7 ชนิดได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมทั้ง 7 ชนิดได้	2. การทำขนมจัดเบรก จำนวน 7 ชนิด ประกอบด้วย การทำขนมปังพิซซ่า ,ขนมปังทอไส้กรอก ,ขนมวุ้นดอกไม้ ,ขนมกล้วยหอม ,ขนมชั้น ,คัพเค้ก ,คุกกี้ 2.1 ส่วนผสมของขนม จำนวน 7 ชนิด 2.2 ขั้นตอนการทำขนม จำนวน 7 ชนิด 2.3 งบประมาณการทำขนมจำนวน 7 ชนิด	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมจัดเบรก จำนวน 7 ชนิด 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมจัดเบรก จำนวน 7 ชนิด 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมจัดเบรก จำนวน 7 ชนิด 4. วิทยากรประเมินผลการทำขนมจัดเบรก ของผู้เรียน		24 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การบรรจุภัณฑ์ขนม จัดเบรก	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของ บรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์ขนมจัดเบรก 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนม จัดเบรก ได้	3. บรรจุภัณฑ์ขนมจัดเบรก 3.1 ความหมายของบรรจุ ภัณฑ์ 3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ขนมจัดเบรก 3.3 การบรรจุขนมจัด เบรก	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ขนมจัดเบรก 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ขนมจัดเบรก 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมจัดเบรก 4. วิทยากรประเมินผลการบรรจุขนมจัดเบรกของ ผู้เรียน	2 ชั่วโมง	
3. การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำขนมจัดเบรก - ทำเลที่ตั้งร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้ง ร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 1. ความสำคัญของการ เลือกที่ตั้ง 2. หลักเกณฑ์ในการเลือก ทำเลที่ตั้ง	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการหา ทำเลที่ตั้งร้าน 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	3 ชั่วโมง	
- การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและ สวยงามได้	การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการจัด และตกแต่งหน้าร้าน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่ง หน้า ร้าน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้ว ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การคิดต้นทุน และวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาดัชนีทุนของการทำขนมจัดเบรกแต่ละชนิดได้	การคิดราคาดัชนีทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 1. การคิดราคาดัชนีทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ขนมไทย - ค่าส่วนผสมขนมจัดเบรก - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค 2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการคิดราคาดัชนีทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาดัชนีทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาดัชนีทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		-
- การขายขนมจัดเบรก	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมจัดเบรกได้	การขายขนมจัดเบรก	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้		
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายขนมจัดเบรกได้	การส่งเสริมการขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้		
- การทำบัญชีร้านค้า	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้	การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายแล้ว		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		
4. โครงการอาชีพการทำขนมจัดเบรก - ความสำคัญ ประโยชน์ และ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ - การเขียนโครงการอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	1. ความสำคัญของโครงการอาชีพ 2. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 3. องค์ประกอบของโครงการอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ และองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
	1. เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายลักษณะการเขียนโครงการอาชีพที่ดี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเขียนโครงการอาชีพได้เหมาะสมและถูกต้อง	2. การเขียนโครงการอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเขียนโครงการอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ 4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ 5. วิทยากรประเมินโครงการอาชีพ แล้วให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง 6. ให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)