

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กชิฟฟอนมะพร้าว,เค้กสัมนานิ่ม) จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอXXXXX

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่มช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้งการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งานเพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กชิฟฟอนมะพร้าว,เค้กสัมนานิ่ม) เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กชิฟฟอนมะพร้าว,เค้กสัมนานิ่ม) ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำเบเกอรี่
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

เป้าหมาย

ประชาชนตำบลลานสัก จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำเบเกอร์รี่ (เค้กชิฟฟอนมะพร้าว,เค้กสัมนานิม) 10 ชั่วโมง
แบ่งเป็น ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำเบเกอร์รี่	1.ให้เกิดความรู้การทำเบเกอร์รี่	ความรู้เบื้องต้นในการทำเบเกอร์รี่	วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นในการทำเบเกอร์รี่	30 นาที	-
2	ทักษะการทำเบเกอร์รี่	2.เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำเบเกอร์รี่	1. การเตรียมอุปกรณ์ในการทำเบเกอร์รี่ 1.1 วัสดุที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 2. ลงมือปฏิบัติการการทำเบเกอร์รี่	วิทยากรสาธิตผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำเบเกอร์รี่ -เค้กชิฟฟอนมะพร้าว -เค้กสัมนานิม	-	9 ชม.
3	ช่องทางการตลาด	3.เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายนำความรู้ทักษะการทำเบเกอร์รี่มาประกอบอาชีพเกิดรายได้	การนำความรู้ทักษะและการนำไปใช้จากการการทำเบเกอร์รี่ - การคิดกำไร ต้นทุน -การพัฒนาารูปแบบและรสชาติ -แนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้หลังการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดผลตามวัตถุประสงค์และร่วมกันวิเคราะห์กับผู้เรียนในเรื่อง -การคิดกำไร ต้นทุน -การพัฒนาารูปแบบและรสชาติ -แนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

- 1.วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
- 2.แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

- 1.การสังเกต การสอบถาม
- 2.ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

ผู้อนุมัติหลักสูตร.....

(นางเยาวลักษณ์ ป้อมภกรรณ์สวัสดิ์)

รองผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดอุทัยธานี

ปฏิบัติหน้าที่รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดอุทัยธานี

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ กศน.อำเภอลานสัก

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานสัก

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

กลุ่มสนใจ



กลุ่มชั้นเรียน

รายบุคคล

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กชิฟฟอนมะพร้าว, เค้กสัมนานุ่ม) จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

วันที่.....ถึงวันที่.....เวลา 09.00 น. ถึงเวลา 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ 1	09.00 น.- 09.30 น.	วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นในการทำเบเกอรี่ (เค้กชิฟฟอนมะพร้าว)	30 นาที
	09.30 น.- 14.30 น.	วิทยากรบรรยายขั้นตอน การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ สาธิต ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำเบเกอรี่ (เค้กชิฟฟอนมะพร้าว)	4 ชม.
	14.30 น.- 15.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้หลังการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดผลตามวัตถุประสงค์ และร่วมกันวิเคราะห์กับผู้เรียนในเรื่อง -การคิดกำไร ต้นทุน -การพัฒนารูปแบบและรสชาติ -แนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	30 นาที
วันที่ 2	09.00 น.- 09.30 น.	วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นในการทำเบเกอรี่ (เค้กสัมนานุ่ม)	30 นาที
	09.30 น.- 14.30 น.	วิทยากรบรรยายขั้นตอน การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ สาธิต ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำเบเกอรี่ (เค้กสัมนานุ่ม)	4 ชม.
	14.30 น.- 15.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้หลังการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดผลตามวัตถุประสงค์ และร่วมกันวิเคราะห์กับผู้เรียนในเรื่อง -การคิดกำไร ต้นทุน -การพัฒนารูปแบบและรสชาติ -แนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	30 นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่/...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

