

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กกล้วยหอม,เค้กไข่ได้ห้วน) 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 จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้งการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กกล้วยหอม,เค้กไข่ได้หัววัน) เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กกล้วยหอม,เค้กไข่ได้หัววัน) ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำเบเกอรี่ (เค้กกล้วยหอม,เค้กไข่ได้หัววัน)
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำเบเกอรี่ (เค้กกล้วยหอม,เค้กไข่ได้หัววัน) 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี	จำนวน 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำเบเกอรี่	1.ให้เกิดความรู้การทำเบเกอรี่	ความรู้เบื้องต้นในการทำเบเกอรี่	วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นในการทำเบเกอรี่	30 นาที	-
2	ทักษะการทำเบเกอรี่	2.เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำเบเกอรี่	1. การเตรียมอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่ 1.1 วัสดุที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 2. ลงมือปฏิบัติการการทำเบเกอรี่	วิทยากรสาธิตผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำเบเกอรี่ -เค้กกล้วยหอม -เค้กไข่ได้หัววัน	-	9 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ช่องทาง การตลาด	3.เพื่อให้ กลุ่มเป้าหมาย นำความรู้ทักษะ การทำเบเกอรี่ มาประกอบ อาชีพเกิดรายได้	การนำความรู้ ทักษะและการ นำไปใช้จากการ การทำเบเกอรี่ - การคิดกำไร ต้นทุน -การพัฒนา รูปแบบและรสชาติ -แนวทางการ พัฒนาบรรจุภัณฑ์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้หลัง การฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดผลตาม วัตถุประสงค์และร่วมกัน วิเคราะห์กับผู้เรียน ในเรื่อง -การคิดกำไร ต้นทุน -การพัฒนารูปแบบ และรสชาติ -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

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตรวิชาการทำเบเกอร์รี่ (เค้กกล้วยหอม,เค้กไข่ได้หวัน) หลักสูตร 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 10 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่เวลาเรียน 09.00 น. ถึงเวลา 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 - 9.30 น.	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำเบเกอร์รี่ (เค้กกล้วยหอม,เค้กไข่ได้หวัน) โดยให้ผู้เรียนศึกษาจากแผ่นพับไปด้วย 2.วิทยากรบรรยายขั้นตอนการเตรียมวัสดุและวิธีการจัดหาวัสดุอุปกรณ์การดูแลรักษาอุปกรณ์	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง
	09.30 - 15.00 น.	3.วิทยากรสาธิตการทำเบเกอร์รี่ (เค้กกล้วยหอม,เค้กไข่ได้หวัน) และให้ผู้เรียนปฏิบัติตามทีละขั้นตอน	
	09.00-15.00 น.	วิทยากรสาธิตผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำเบเกอร์รี่ (เค้กกล้วยหอม,เค้กไข่ได้หวัน)	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม