หลักสูตรอาชีพการทำเบเกอรี่ (บราวนี่, เค้กส้มหน้านิ่ม,ชิฟฟ่อน) จำนวน 15 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอxxxxxxxxxx

☐ 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 สำนักงาน กศน. จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำเบเกอรี่ (บราวนี่,เค้กส้มหน้านิ่ม,ชิฟฟ่อน) เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำเบเกอรี่ (บราวนี่,เค้กส้มหน้านิ่ม,ชิฟฟ่อน) ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำเบเกอรี่ (บราวนี่,เค้กส้มหน้านิ่ม, ชิฟฟ่อน)
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีการทำเบเกอรี่ (บราวนี่,เค้กส้มหน้านิ่ม,ชิฟฟ่อน) 15 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน 14 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ (บราวนี่,เค้กส้มหน้านิ่ม, ชิฟฟ่อน)	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความรู้เบื้องต้นในเรื่องการทำเบเกอรี่ (บราวนี่,เค้กส้มหน้านิ่ม,ชิฟฟ่อน)	ความรู้เบื้องต้นในการทำเบเกอรี่ (บราวนี่,เค้กส้มหน้านิ่ม,ชิฟฟ่อน)	วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นในการทำเบเกอรี่ (บราวนี่, เค้กส้มหน้านิ่ม, ชิฟฟ่อน)	30 นาที	-
2.	วัสดุอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่	เพื่อให้ผู้เรียนเลือกและจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำเบเกอรี่	วัสดุอุปกรณ์และการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ได้	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่	30 นาที	-
3	การทำเบเกอรี่ (บราวนี่,เค้กส้มหน้านิ่ม, ชิฟฟ่อน)	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะในการทำเบเกอรี่(บราวนี่,	ขั้นตอนกระบวนการทำเบเกอรี่ (บราวนี่,เค้กส้มหน้านิ่ม,ชิฟฟ่อน)	วิทยากรบรรยายขั้นตอนการทำเบเกอรี่พร้อมสาธิตวิธีการทำเบเกอรี่	-	14 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เค้กส้มหน้านิ่ม, ชิฟฟ่อน) 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมรายได้		และให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำเบเกอรี่ (บราวนี่,เค้กส้มหน้านิ่ม, ชิฟฟ่อน)		

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

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