

**แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง**  
หลักสูตรอาชีพ การทำเบเกอรี่ จำนวน 31 ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก ” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาตินอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ด้วยสภาพปัจจุบันมีการขยายตัวเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ และการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม ค่านิยมและไลฟ์สไตล์มีผลต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมาก การดำเนินชีวิตประจำวัน พฤติกรรมของผู้บริโภคนั้นเปลี่ยนแปลงไปตามสิ่งแวดล้อมต่างๆ มีทั้งความรีบเร่งทำงานแข่งกับเวลา เผชิญกับความเครียด ความกดดันมากมาย ทำให้ผู้บริโภคมีความจำกัดเรื่องเวลาในการดำเนินชีวิตประจำวัน และรวมไปถึงการประกอบอาหารรับประทานเองก็ลดน้อยลง ส่งผลให้เกิดการรับประทานอาหารนอกบ้าน การรับประทาน อาหารนอกบ้านของผู้บริโภครุ่นใหม่ใช้เพียงแค่อิ่มท้องเท่านั้น ผู้บริโภครุ่นใหม่มีแนวโน้มให้ความสำคัญและใส่ใจกับคุณภาพของวัตถุดิบ รสชาติและบรรยากาศแวดล้อม ภายนอกก็ส่งผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคอีกด้วย ปัจจัยหลักอีกประการที่ทำให้พฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไปนั่นคือ การได้รับ อิทธิพลมาจากประเทศตะวันตก ซึ่งหนึ่งในนั้นรวมถึงเรื่องการรับประทานอาหารด้วย ในปัจจุบันคนไทยคุ้นเคย กับอาหารจากประเทศตะวันตก สามารถสังเกต ได้จากกลุ่มวัยรุ่น และวัยทำงาน ทำให้ขนมปัง ขนมเค้กและ ขนมที่อบด้วยหรือที่นิยมเรียกกันว่า เบเกอรี่ ( Bakery) เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย รูปแบบของขนมมีการ พัฒนาปรับเปลี่ยนให้มีความหลากหลายแปลกใหม่อยู่เสมออย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สามารถรับประทานได้ทุก โอกาส เป็นทั้งอาหารมื้อหลัก หรืออาหารว่างคู่ได้อย่างลงตัวไม่จำกัดแค่เพียงหวานเท่านั้น เสน่ห์ของขนมหวาน นั้นไม่ใช่แค่เพียงรสชาติที่อร่อยเท่านั้น สีสันทนาการตกแต่งและรูปลักษณ์ของตัวผลิตภัณฑ์นั้นก็เป็ปัจจัยสำคัญที่ สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้เป็นอย่างดีรูปแบบแพ็คเกจจิ้งที่สวยงามนั้นสามารถทำให้ขนมดูน่า รับประทานมากยิ่งขึ้นและยังสามารถใช้เป็นของฝากในโอกาสเทศกาลต่างๆ ได้อีกด้วย ถือเป็นอีกปัจจัยหนึ่ง ของขนมหวานที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดมา ผู้บริโภคขนมหวานสามารถบริโภค ได้ทุกเพศทุกวัยมีกลุ่มฐานผู้บริโภครวมกว้าง นอกจากนี้ปัจจัยที่ทำให้ขนมหวานได้รับความนิยมนั้นก็คือ ขนม หวานนั้นสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ อำเภอคลองขลุง จึงเห็นสมควรให้มีการอบรมให้ความรู้แก่ประชาชนในหลักสูตรการทำเบเกอรี่ เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้นและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมภาคีเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้รับบริการสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

#### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

#### ระยะเวลาเรียน รวม31ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 11 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 20 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.3 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 แหล่งเรียนรู้/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ 1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพนานาในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการประกอบอาชีพ	3 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบ อาชีพ	<p>2.1 อธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ได้</p> <p>2.2 บอกขั้นตอนวิธีการทำเบเกอรี่แต่ละชนิดได้</p> <p>2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำเบเกอรี่ได้</p>	<p>2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่</p> <p>2.1.1 การคัดเลือกวัสดุ อุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่</p> <p>2.2 ขั้นตอนการทำเบเกอรี่แต่ละชนิด ดังนี้</p> <p>2.2.1 ขนมปังไส้ใบเตย, หมูหยอง, แยมสตรอว์เบอร์รี่, ลูกเกด</p> <p>2.2.2 เค้กกล้วยหอม</p> <p>2.2.3 เค้กโบราณ</p> <p>2.2.4 พิชซ่าขนมปัง</p> <p>2.2.5 คุกกี้</p> <p>2.3 การบรรจุผลิตภัณฑ์</p>	<p>2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ</p> <p>2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำเบเกอรี่</p> <p>2.3 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการทำเบเกอรี่</p> <p>2.4 ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะการทำเบเกอรี่</p> <p>- ขนมปังไส้ใบเตย, หมูหยอง, แยมสตรอว์เบอร์รี่, ลูกเกด</p> <p>- เค้กกล้วยหอม</p> <p>- เค้กโบราณ</p> <p>- พิชซ่าขนมปัง</p> <p>- คุกกี้</p> <p>2.5 การบรรจุผลิตภัณฑ์พร้อมจำหน่าย</p> <p>2.6 ซักถาม/แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์</p> <p>2.7 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p>	8 ชั่วโมง	17 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 3.2 การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าได้	3.1 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาดเช่น การคิดต้นทุนการผลิต 3.2 การกำหนดราคาขายการส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า การทำเพจเฟสบุ๊คขายสินค้าออนไลน์	3.1ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 3.2 การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า การทำเพจเฟสบุ๊คขายสินค้าออนไลน์	-	1 ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้ การทำเบเกอรี่แต่ละชนิด
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญด้านวิธีการทำเบเกอรี่แต่ละชนิด

### การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ชิ้นงาน ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

ผู้รับบริการที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

**แผนการจัดการเรียนรู้**

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
5 ส.ค.66	09.00น.-15.00น.	<p><b><u>1. ช่องทางการประกอบอาชีพ</u></b></p> <p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูล มาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศการประกอบอาชีพนานารูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการประกอบอาชีพ</p>	เรียนวันละ 5ชม.
6 ส.ค.66	09.00น.-15.00น.	<p><b><u>2. ทักษะการประกอบอาชีพ</u></b></p> <p><b><u>ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะการประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการทำเบเกอรี่</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำขนมปังไส้ใบเตย, หมูหยอง, แยมสตรอว์เบอร์รี่, ลูกเกด</li> <li>- การบรรจุผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ พร้อมจำหน่าย</li> </ul>	เรียนวันละ 5ชม.
7 ส.ค.66	09.00น.-15.00น.	<p><b><u>2. ทักษะการประกอบอาชีพ</u></b></p> <p><b><u>ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะการประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการทำเบเกอรี่</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำเค้กกล้วยหอม</li> <li>- การบรรจุผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ พร้อมจำหน่าย</li> </ul>	เรียนวันละ 5ชม.
8 ส.ค.66	09.00น.-15.00น.	<p><b><u>2. ทักษะการประกอบอาชีพ</u></b></p> <p><b><u>ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะการประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการทำเบเกอรี่</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำเค้กโบราณ</li> <li>- การบรรจุผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ พร้อมจำหน่าย</li> </ul>	เรียนวันละ 5ชม.

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
9 ส.ค.66	09.00น.-15.00น.	<p><b>2. ทักษะการประกอบอาชีพ</b>  <b>ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะการประกอบอาชีพ</b>  <b>เกี่ยวข้องข้องกับการทำเบเกอรี่</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำพิซซ่าขนมปัง</li> <li>- การบรรจุผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ</li> </ul> <p>พร้อมจำหน่าย</p>	เรียนวันละ 5ชม.
10 ส.ค.66	09.00น.-15.00น.	<p><b>2. ทักษะการประกอบอาชีพ</b>  <b>ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะการประกอบอาชีพ</b>  <b>เกี่ยวข้องข้องกับการทำเบเกอรี่</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำคุกกี้</li> <li>- การบรรจุผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ</li> </ul> <p>พร้อมจำหน่าย</p>	เรียนวันละ 5ชม.
11 ส.ค.66	09.00น.-10.00น.	<p><b>3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย</li> <li>- การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าการทำเพจเฟซบุ๊กขายสินค้าออนไลน์</li> </ul>	เรียนวันละ 1ชม.