

หลักสูตรอาชีพ อาหารว่าง (การทำเบเกอรี่ : เค้กกล้วยหอมและบานอฟี) จำนวน 9 ชั่วโมง**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ****ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุโขทัย****ความเป็นมา**

การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็น พิเศษ สำนักงาน สกร. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง 2 วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และ การศึกษาตลอดชีวิต มาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ จำนวน หลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิด สร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอด ประกอบ อาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผล ให้เกิดการ สร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชนต่อไป เพื่อสนองต่อนโยบายการจัด การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และสถานศึกษามีความพร้อมในการ บริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนา อาชีพ สำหรับประชาชน

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรใน หลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพการทำเบเกอรี่ก็เป็น ทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สำนักงาน สกร. ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้าน พาณิชยกรรมมาแนะนำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงใน การเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตร แล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้

สกร.อำเภอเมืองสุโขทัย จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตร อาหารว่าง (การทำเบเกอรี่ : เค้กกล้วยหอมและบานอฟี) ขึ้นเพื่อนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไป พัฒนาตนเอง ให้ทำได้ ขายเป็น และการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ และ เป็นช่องทางในการขยายอาชีพหาแนว ทางการจัดจำหน่ายตามความต้องการของตลาด สามารถสร้างรายได้อาชีพ ให้มีความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้ จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่า เทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ รับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำเบเกอร์รี่ : เค้กกล้วยหอมและบานอฟฟี่
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้
4. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
5. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง

หรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ 1. นักเรียน นักศึกษา

2. บุคคลทั่วไป แม่บ้าน เกษตรกร พนักงานแรงงาน ผู้พิการ ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา จำนวน 9 ชั่วโมง

บรรยาย จำนวน 3 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หัวข้อ	จำนวน (ชั่วโมง)	
		บรรยาย	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญในการประกอบอาชีพ - ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ - บรรยายการเตรียม วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ - วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่	1	-
2	วิธีการทำบานอฟฟี่ - อธิบายส่วนผสมของการทำบานอฟฟี่ - วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ การทำขนมบราวน์ และให้ลงมือทำ - เรียนรู้การบรรจุภัณฑ์และการจัดส่งสินค้า - อธิบายการจัดจำหน่าย และการสร้างรายได้	1	3
3	วิธีการทำเค้กกล้วยหอม - อธิบายส่วนผสมของการทำเค้กกล้วยหอม - วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ การทำขนมบราวน์ และให้ลงมือทำ - เรียนรู้การบรรจุภัณฑ์และการจัดส่งสินค้า - อธิบายการจัดจำหน่าย และการสร้างรายได้	1	3
รวมจำนวนชั่วโมง ตลอดหลักสูตร		3	6

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น VCD
3. วัสดุที่นำมาใช้ในการฝึกปฏิบัติ

วิธีการสอนที่จะพัฒนาการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกต และผลการปฏิบัติจริง
2. เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลักจบหลักสูตร

-