

หลักสูตร การทำเบเกอรี่ จำนวน 16 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสวรรคโลก

ความเป็นมา

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรใน หลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สำนักงาน สกร.ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้าน พาณิชยกรรมมาแนะนำไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ

การประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่ เป็นอาชีพหนึ่งที่สร้างรายได้ให้กับหลายๆ คนอย่างมาก พร้อมทั้งสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ ประกอบเป็นอาชีพหลักหรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้ศึกษาได้มีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์อาชีพ และสามารถนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวัน
2. เพื่อให้ผู้ศึกษามีเจตคติต่อวิชาชีพ เป็นผู้มีความคุณธรรม จริยธรรม และความภาคภูมิใจในการประกอบอาชีพ
3. เพื่อให้ผู้ศึกษามีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพครบวงจร ทั้งในด้านการบริหาร การจัดการ การผลิต การตลาดและการจำหน่าย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ ประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพให้มีคุณภาพ
4. เพื่อให้ผู้ศึกษาเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ สืบทอด พัฒนา ส่งเสริมและเผยแพร่อาชีพในท้องถิ่นของตนเองและสังคม

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการมีอาชีพเสริม

ระยะเวลา

หลักสูตรวิชาชีพ การทำเบเกอรี่ เวลาเรียนทั้งหมด 16 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 6 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ มีโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - 1.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - 2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำเบเกอรี่
 - 2.1.2 การใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำเบเกอรี่
 - 2.2 ขั้นตอนการทำเบเกอรี่
 - 2.2.1 วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำเบเกอรี่
 - 2.2.2 การตีครีม
 - 2.2.3 กาทำแยม
 - 2.2.4 การแต่งหน้าเค้กด้วยครีม
 - 2.2.5 การทำเค้ก
 - 2.2.6 การแต่งหน้าเค้กด้วยแยม
 - 2.2.7 การตกแต่งและบรรจุภัณฑ์
 - 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - 3.1 สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - 3.1.1 การคิดคำนวณต้นทุนการทำเบเกอรี่
 - 3.1.2 การวางแผนการผลิต
 - 3.2 การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - 3.2.1 การวางแผนการตลาด
 - 3.3 การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - ความต้องการของลูกค้า
 - การขาดแคลนวัสดุ
 - ค่าใช้จ่ายในการทำเบเกอรี่
 - คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่าย
 - 3.1.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่
 - 3.4 ช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า
 - 3.4.1 ประโยชน์และโทษของการใช้อินเทอร์เน็ต
 - 3.4.2 การโพสต์ขายผ่านสื่อออนไลน์

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ 1.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความสำคัญของการทำเบเกอรี่	1	10
	2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำเบเกอรี่ 2.1.2 การใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำเบเกอรี่ 2.2 ขั้นตอนการทำเบเกอรี่ 2.2.1 วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับในการทำเบเกอรี่ 2.2.2 การตีครีม 2.2.3 กาทำแยม 2.2.4 การแต่งหน้าเค้กด้วยครีม 2.2.5 การทำเค้กเนยสด 2.2.6 การแต่งหน้าเค้กด้วยแยม 2.2.7 การตกแต่งและบรรจุภัณฑ์ 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษา	2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการทำ ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง การตลาด ในชุมชน การลงทุน การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ 1.ขั้นตอนและวิธีการทำเค้ก/การตีครีม/การทำแยม 2.การสาธิต /การปฏิบัติ	4	
	3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	3.1 สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ 3.1.1 การคิดคำนวณต้นทุนการทำเบเกอรี่ 3.1.2 การวางแผนการผลิต 3.2 การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ 3.2.1 การวางแผนการตลาด 3.3 การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่		1	

		3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพ ในการประกอบอาชีพการ ทำเบเกอรี่ - ความต้องการ ของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายในการทำเบเกอรี่ - คู่แข่งทางการผลิตและ จำหน่าย 3.1.2 การแก้ปัญหาความ เสี่ยงในการประกอบอาชีพ การทำเบเกอรี่ 3.4 ช่องทางการจัดจำหน่าย สินค้า 3.4.1 ประโยชน์และโทษของ การใช้อินเทอร์เน็ต 3.4.2 การโพสต์ขายผ่านสื่อ ออนไลน์			
รวม				6	10

7. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

1. กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้
2. อธิบาย สาธิต
3. การฝึกปฏิบัติจริง

8. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนการสอน / ใบความรู้
2. วัสดุ อุปกรณ์ ตัวอย่างผลงาน/ชิ้นงาน
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น อินเทอร์เน็ต

9. การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้จากภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ
2. การสังเกตจากความสนใจของผู้เรียน
3. ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

10.การจบหลักสูตร

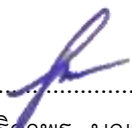
- 1.ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
- 2.ผลการประเมินผ่านไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60

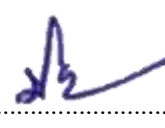
11. เอกสารหลักฐานการศึกษา

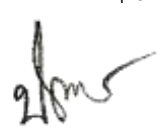
1. หลักฐานการสมัคร
2. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
3. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
4. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
5. วุฒิบัตร
6. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

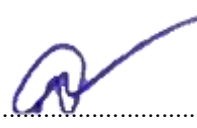
12. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ..........วิทยากร
(นางสาวธิดาพร บุญประกอบ)

ลงชื่อ..........ครู กศน.ตำบลวังพิณพาทย์
(นางสาวปภาดา ชุนชัยรักษ์)

ลงชื่อ..........งานพัฒนาหลักสูตร
(นางสาวประภาพร พูลสุข)
บรรณารักษ์ชำนาญการ

ลงชื่อ..........งานเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(นางสาวกันฐาภรณ์ กันทะวงศ์)
ครูอาสาสมัคร

ลงชื่อ..........ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสุวรรณคโลก
(นายจิรพงศ์ ผลนาค)

ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสุวรรณคโลก