

ชื่อหลักสูตร การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ

จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ปัจจุบันขนมเบเกอรี่ได้รับความนิยมไปทั่วโลก มีการพัฒนารูปแบบของขนมอย่างต่อเนื่อง ให้สามารถรับประทานได้ใน ทุกโอกาส ทุกเวลาและทุกสถานที่ วัฒนธรรมของตะวันตก เข้ามามีบทบาทในประเทศไทย หนึ่งในสิ่งที่ วัฒนธรรมตะวันตกที่เปลี่ยนวิถีชีวิตของคนไทย คือ เรื่องอาหารการกิน ปัจจุบันคุ้นเคยกับการกินอาหารฝรั่ง และนิยมกัน มากในหมู่วัยรุ่น และวัยทำงาน หรือคนที่มีอายุตั้งแต่ ๔๐ ลงไป ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน เหล่าอาหารหวานต่างๆเช่น เค้ก หรือ ขนมปัง ซึ่งเรียกรวมๆว่า เบเกอรี่ ก็ได้เข้ามา แทนที่ขนมไทยโบราณ เนื่องจากมีรสชาติอร่อย และปรุงง่าย กินได้ ทุกที่ทุกเวลา จึงทำให้เป็นที่นิยม ทั้งคนซื้อและคนขาย เราอาจจะกินเบเกอรี่เป็นของว่างรองท้อง หรือเป็นอาหารมื้อหนึ่ง จากที่เคยเป็นแค่อาหารหวานหลังมื้ออาหารเท่านั้นนอกจากนี้ เบเกอรี่ยังทดแทนอาหารมื้อหลักในช่วงเร่งด่วนได้เป็นอย่างดีเบเกอรี่เป็นอาหารอีกประเภทที่ตอบโจทย์กับผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน และสามารถตอบสนองความต้องการของ ผู้บริโภคได้ทุกช่วงเวลา นอกจากนี้ เบเกอรี่ยังกลายเป็นอาหารที่ต้องถูกนำเข้าไปผสมผสานในงานต่าง ๆ มากขึ้น ไม่ว่าจะเป็น งานเลี้ยง สังสรรค์ งานสัมมนาวิชาการ ทวีร์บริการท่องเที่ยว หรือแม้แต่ในงานศพ ทำให้ตลาดเบเกอรี่มีโอกาขยายตัว ได้อีกมาก จุด ขายที่สำคัญของการทางธุรกิจเบเกอรี่ นอกจากรูปลักษณ์หรือหน้าตาของเบเกอรี่ ความใส่ใจของวัตถุดิบการดูแลสุขภาพ ยังถือเป็นสิ่งแรกที่สำคัญของจุดขายเพราะจะดึงดูดผู้บริโภคให้สนใจอยากซื้อไปรับประทาน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้ สามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันและนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้ อยู่บนพื้นฐานของหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและสุขภาพที่ดี

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการฝึกอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ

ระยะเวลา

เรียนรู้และฝึกทักษะ	จำนวน	๖	ชั่วโมง
	ภาคทฤษฎี	๒	ชั่วโมง
	ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้แก่การลงทุนแหล่งทุนความต้องการของตลาด หลักการตลาดกรรมวิธีการผลิตและการขนส่ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ	๑.๑ ความสำคัญในการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ๑.๒ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ๑.๒.๑ การลงทุนและแหล่งทุน ๑.๒.๒ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๓ หลักการตลาด ๑.๒.๔ กรรมวิธี ๑.๒.๕ การขนส่ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ๑.๔.๑ ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ๑.๔.๒ ความคุ้มค่าในการลงทุน ๑.๔.๓ ความต้องการด้านการตลาด	๑.๑ วิทยากรบรรยายความสำคัญในการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์เพื่อนำมาใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพตามข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญความเป็นไปได้แหล่งเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองเช่นลูกจ้างเจ้าของกิจการเกษตรกรพ่อค้า ฯลฯโดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติความคุ้มค่าและความต้องการของตลาด	๑ ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่ - สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพตาม - กรรมวิธีในการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ - การดูแล/การเก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์ ๒.๓ ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบ ๒.๑.๓ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๒.๒.๑ วิธีทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๒.๒.๒ การดูแล/การเก็บรักษา ๒.๒.๓ การบรรจุภัณฑ์ ๒.๓ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๒.๓ จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๒.๔ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ - เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - เตรียมวัสดุอุปกรณ์		๑ ชม
๓.	๓. การบริหารจัดการในการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ	๓.๑ บริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ - การดูแลรักษาคุณภาพขนม - ลดต้นทุนในการผลิตขนม ๓.๒ จัดการการตลาด - ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง - โฆษณาประชาสัมพันธ์ - ส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ จัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๓.๓.๒ แก้ไขปัญหาความ	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๓.๑.๑ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการผลิตเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง	วิธีทำบราวนี่ฟักทอง ๑. บดฟักทองหนึ่งพอละเอียด ใส่ไข่ไก่ลงไปทั้งฟองตามด้วยกลั่นวานิลลา คนให้เข้ากัน เติมความหวานโดยใช้น้ำผึ้งหรือน้ำตาลหญ้าหวาน เติมผงโกโก้ลงไปผสม แอนใช้เป็นผงโกโก้สีเข้ม คนให้เข้ากันตามด้วยเกล็ดข้าวโอ๊ต ตามด้วยผงฟูกับเบกกิ้งโซดา คนให้เข้ากัน ๒. ตักใส่พิมพ์สำหรับนึ่งและสำหรับอบ โรยหน้าด้วยธัญพืชชอบตามชอบ ถ้านำไปอบให้นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ใช้ไฟบน-ล่าง ประมาณ ๑๕ นาที ถ้านำไปนึ่งใช้ไฟปานกลางประมาณ ๑๕ นาที หรือจนขนมสุก		๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	๔. โครงการประกอบอาชีพ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการอาชีพ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้ ๔.๒. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้ ๔.๓ บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้ ๔.๔ อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้ ๔.๕ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้ ๔.๖ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๗ ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ	๔.๑ วิเคราะห์บรรยายและจัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพแล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลเรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้องพร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง	๑ ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๔.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพและใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		
รวม					๒	๔

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๑. การบรรยาย
- ๒. การสาธิต ทดลอง
- ๓. การศึกษาดูงาน
- ๔. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
- ๕. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

- ๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
- ๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 - ๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ใบสำคัญออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ/เขต
๓. ทะเบียนคุมใบสำคัญ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง
