



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำขนมปังหน้าหมู
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

สกร.ระดับอำเภอเชียงใหม่ จากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “สกร.เพื่อประชาชน” โดยการจัดการเรียนวิชาชีพพระยະສັນให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของ ตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และ การพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และเพิ่มศักยภาพการแข่งขันยุคดิจิทัล ที่จะต้อง “จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ Reskill Upskill” และออกไปรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่จำเป็นในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร โดยการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพเสริม ทำไร่กินเองในครัวเรือน ทำขายและส่งเสริมการขายออนไลน์รองรับตลาดที่กว้างขึ้นให้กับกลุ่มวิชาการทำขนมปังหน้าหมู อำเภอเชียงใหม่ ได้เป็นอย่างดี ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจเร่งด่วน ดังกล่าว สกร.อำเภอเชียงใหม่ ได้เห็น ความสำคัญของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยະສັນตามความสนใจของกลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่ สกร.ระดับอำเภอเชียงใหม่จัดกิจกรรมการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยະສັນรูปแบบกลุ่มสนใจให้กับประชาชนทั่วไปในเขตอำเภอเชียงใหม่ตามความสนใจ เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
๑. ความเป็นมา	๑
๒. หลักการของหลักสูตร	๑
๓. จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
๔. กลุ่มเป้าหมาย	๒
๕. ระยะเวลา	๒
๖. โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมปังหน้าหมู	๒
๗. การจัดการเรียนรู้	๒
๘. สื่อการเรียนรู้	๓
๙. การวัดและประเมินผล	๓
๑๐. การจบหลักสูตร	๓
๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๓
๑๒. การเทียบโอน	๓
๑๓. แบบทดสอบก่อนเรียน	๘
๑๔. ใบความรู้	๙
๑๕. แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๐
๑๖. แบบทดสอบหลังเรียน	๑๕

หลักสูตรการทำขนมปังหน้าหมู

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรม

ความเป็นมา

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรใน หลายๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงาน ในสาขาอาชีพต่างๆ กลุ่มอาชีพสาขาความคิดสร้างสรรค์ก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพสำนักงาน สกร. ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้าน ความคิดสร้างสรรค์มานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และ ทักษะไปประกอบอาชีพ

การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑

การประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมปังหน้าหมู เป็นอาชีพหนึ่งที่เน้นการให้บริการและให้การเสริมแต่ง

ความงามให้กับผู้มาใช้บริการ ประกอบกับปัจจุบัน สภาพสังคมได้เปลี่ยนแปลงไป ผู้คนให้ความสำคัญกับความสวยงามและบุคลิกภาพที่ดีของตนเองมากขึ้น การทำขนมปังหน้าหมูจึงเข้ามามีบทบาทในการเป็นส่วน หนึ่งของการสร้างบุคลิกภาพให้ผู้คนได้มากขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ

ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้าน ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทำขนมปังหน้าหมู
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการเลือกเตรียมใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือ และวัตถุดิบอุปกรณ์การทำขนมปังหน้าหมู ได้
๓. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถสามารถการออกแบบการทำขนมปังหน้าหมูแบบต่างๆได้
๔. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถสามารถทำขนมปังหน้าหมูหลายแบบ
๕. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้ ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

๑. การบรรยาย (Lecture)
๒. การระดมสมอง (Brainstorming)
๓. การอภิปราย (Discussion Method)
๔. การชมคลิปวิดีโอ การบรรยาย และการสาธิต
๕. การฝึกปฏิบัติ

หมายเหตุ การจัดกระบวนการเรียนรู้ แบ่งเป็น ๓ ระยะ

ระยะที่ ๑ เรื่องที่ ๑ การทำขนมปังหน้าหมู

ระยะที่ ๒ เรื่องที่ ๒ เทคนิคการทำขนมปังหน้าหมู

ระยะที่ ๓ เรื่องที่ ๓ งานอาชีพธุรกิจการทำขนมปังหน้าหมู

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

๑. ภาพประกอบการเรียนการสอน
๒. วัตถุดิบอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียน
๓. คลิปวิดีโอประกอบการบรรยาย

การวัดผลประเมินผล

การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

๑. การสังเกต
๒. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมปังหน้าหมู

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำขนมปังหน้าหมูอาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตร การศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่ สถานศึกษากำหนด

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมปังหน้าหมู

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู	๑.๑ บอกความสำคัญการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัตถุดิบ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ พูน ๑.๒.๖ การเลือกใช้วัตถุดิบการออกแบบ ๑.๒.๗ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ผู้เรียน ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ ผู้เรียน วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ผู้เรียน ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมูที่เหมาะสมกับตนเอง	๑	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู	๒.๑ สามารถ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๒.๒ สามารถจัดทำ / จัดหาวัตถุดิบประกอบอาชีพขนมปังหน้าหมู	๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมปังหน้าหมู ๒.๑.๒ ชนิดของวัตถุดิบที่จะนำมาทำขนมปังหน้าหมู ๒.๑.๓ ประเภทของวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำขนมปังหน้าหมู ๒.๑.๔ การเลือกวัตถุดิบเพื่อนำมาประดับตกแต่งขนมปังหน้าหมู ๒.๑.๕ การออกแบบ การเลือกสีและลายของผ้า ๒.๑.๖ การตัดขนมปัง ๒.๑.๗ การประกอบตัวขนมปังหน้าหมูและการประดับตกแต่ง ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมปังหน้าหมู ๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๒.๒.๒ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๒.๒.๓ การทำให้หน้าจมนม	๒.๑ ทบทวนความรู้เบื้องต้นในเกี่ยวกับการทำขนมปังหน้าหมู ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการเรียนรู้ การฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๒.๕ ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะอาชีพตามหลักสูตร และตามแผนการเรียนรู้ ๒.๖ ครูและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ ๒.๗ จดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๘ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๙ ผู้เรียนปฏิบัติจริง	-	๑
				-	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำ ขนมปังหน้าหมู ๒.๓.๑ การทำขนมปังหน้าหมูหน้า ต่าง ๆ ๒.๓.๒ การออกแบบรสชาติขนมปัง หน้าหมู ๒.๔ การทำขนมปังหน้าหมู ๒.๔.๑ การคำนวณต้นทุนในการจัดทำ ขนมปังหน้าหมู ๒.๔.๒ การกำหนดราคาขายของขนม ปังหน้าหมู ๒.๔.๓ การวางแผนในการจัด จำหน่ายขนมปังหน้าหมู			
๓. การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพการ ทำขนมปังหน้าหมู	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้า หมู ๓.๑.๑ สามารถวางแผนการจัดการ ทำขนมปังหน้าหมู ๓.๑.๒ สามารถเก็บรักษารักษาการควบคุมคุณภาพการทำ ขนมปังหน้าหมู	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบ อาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการ การทำ ขนมปังหน้าหมู ๓.๑.๒ การเก็บรักษารักษาการควบคุม คุณภาพการทำขนมปังหน้าหมู ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนมปัง หน้าหมู	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน ๓.๑.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งวัตถุดิบ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ ๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในการทำขนมปัง หน้าหมู ๓.๑.๓ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาด ว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง	-	๑

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนในการทำขนมปังหน้าหมู ๓.๑.๔ สามารถทำบัญชีรายรับ – รายจ่ายได้ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้ ๓.๒.๑ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้ ๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้ ๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้ ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๓.๑ สามารถวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๑) ค่าใช้จ่าย ๒) การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ๓.๓.๒ สามารถแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมูได้	๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๑) ค่าใช้จ่าย ๒) การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู	๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมปังหน้าหมู ๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๓.๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๒ ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยง พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน ๓.๔.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงานในแบบตารางการปฏิบัติงาน(Gantt Chart) ๓.๔.๒ ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมูตามแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)	-	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู	๔.๑ บอก ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๔.๓ บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๔.๔บอกการเขียนโครงการอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมปังหน้าหมู	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาระยะข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป	-	

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. ขนมปังหน้าหมูทำมาจากอะไร
 - ก. ขนมปัง
 - ข. หมูบด
 - ค. ไข่ไก่
 - ง. ถูกทุกข้อ
๒. ขนมปังหน้าหมู เหมาะกับการใช้งานในโอกาสใด
 - ก. จัดเลี้ยง
 - ข. จัดเบรก
 - ค. ทำโรงงาน
 - ง. ถูกทุกข้อ
๓. ขนมปังหน้าหมู ควรเก็บรักษาอย่างไร
 - ก. ควรทานร้อน ๆ
 - ข. เก็บในตู้เย็น
 - ค. เก็บในกล่องโฟม
 - ง. ใส่จานตากลม
๔. ขนมปังหน้าหมู มีประโยชน์อย่างไร
 - ก. อร่อยเด็ก ๆ ชอบทาน
 - ข. นำไปขายได้
 - ค. สามารถนำไปเป็นของฝาก ของขวัญ
 - ง. ถูกทุกข้อ
๕. ประโยชน์ที่จะได้รับหลังจากที่ทำขนมปังหน้าหมู
 - ก. มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้
 - ข. ทำเพื่อเป็นอาหารว่าง
 - ค. เป็นของฝาก
 - ง. ถูกทุกข้อ

ใบความรู้

การประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมปังหน้าหมู เป็นอาชีพหนึ่งที่มีการออกแบบความคิดสร้างสรรค์และพาณิชยกรรมการจัดจำหน่าย ปัจจุบันมีความหลากหลายและมีความสำคัญในการนำมารับประทาน จัดเบรก ทำโรตทาน หรือทำขายเป็นอาชีพเสริม

ปัจจุบันผู้คนนำสิ่งเหล่านี้มาเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ ขนมปังหน้าหมู เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ของ สกร.ระดับอำเภอเชียงใหม่ที่สามารถนำมาจัดเบรก ทำโรตทาน ทำไว้ทานเอง และเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ ทั้งหมดนี้ขึ้นอยู่กับความชอบของแต่ละคนว่าชอบรสชาติแบบไหน

ซึ่งในการทำขนมปังหน้าหมู สามารถปรับเปลี่ยนได้ ปรับเปลี่ยนหน้าตาและรสชาติได้หลากหลาย ตามที่เราต้องการและตามที่ถูกคำชอบ รวมไปถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ให้มีความสวยงาม ตกแต่งให้น่ารับประทาน และน่าซื้อเพิ่มมากขึ้น

วัตถุดิบอุปกรณ์

๑. ขนมห้าง
๒. ไข่ไก่
๓. หมูบด
๔. น้ำมันพืช
๕. พริกไทย
๖. ผงปรุงรส

ขั้นตอนการทำ

๑. จัดเตรียมอุปกรณ์ ให้พร้อม
๒. ตัดขนมห้างตามแบบที่ต้อง
๓. นำหมูบด ไข่ และเครื่องปรุงรส ปรุงให้เข้ากัน
๔. นำหน้าขนมที่ปรุงเสร็จแล้ว มาทาบาง ๆ ที่ขนมห้าง
๕. นำขนมปังที่ทาหน้าหมูเรียบร้อยแล้วลงทอด
๖. รอจนสุก ตักขึ้นให้เสด็จน้ำมัน
๗. ตักใส่จานตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....
 หลักสูตร..... กลุ่ม.....
 คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ
(

วิทยากร
)

แบบทดสอบหลังเรียน

๑. ขนมหิงน้ำหมูทำมาจากอะไร
 - ก. ขนมหิง
 - ข. หมูปด
 - ค. ไช้ไก่
 - ง. ถูกทุกข้อ
๒. ขนมหิงน้ำหมู เหมาะกับการใช้งานในโอกาสใด
 - ก. จัดเลี้ยง
 - ข. จัดเบรก
 - ค. ทำโรตทาน
 - ง. ถูกทุกข้อ
๓. ขนมหิงน้ำหมู ควรเก็บรักษาอย่างไร
 - ก. ควรทานร้อน ๆ
 - ข. เก็บในตู้เย็น
 - ค. เก็บในกล่องโฟม
 - ง. ใส่จานตากลม
๔. ขนมหิงน้ำหมู มีประโยชน์อย่างไร
 - ก. อร่อยเด็ก ๆ ชอบทาน
 - ข. นำไปขายได้
 - ค. สามารถนำไปเป็นของฝาก ของขวัญ
 - ง. ถูกทุกข้อ
๕. ประโยชน์ที่จะได้รับหลังจากที่ทำขนมหิงน้ำหมู
 - ก. มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้
 - ข. ทำเพื่อเป็นอาหารว่าง
 - ค. เป็นของฝาก
 - ง. ถูกทุกข้อ

เฉลยแบบทดสอบ

๑. ง. ถูกทุกข้อ
๒. ง. ได้ทุกโอกาส
๓. ก. ควรทานร้อน ๆ
๔. ง. ถูกทุกข้อ
๕. ง. ถูกทุกข้อ