

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ จำนวน 24 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

1. ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์การดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มุ่งเน้นการฝึกหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นการมีอาชีพมีงานทำ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อการพัฒนาอาชีพในอันที่จะประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ได้จริง ในปัจจุบัน ขนมอบเบเกอรี่เป็นที่นิยมอย่างต่อเนื่อง สำหรับผู้คนทุกเพศทุกวัยและให้ความสนใจหัน มารับประทาน ขนมเบเกอรี่กันมากขึ้น ซึ่งการเปิดร้านขายขนมเบเกอรี่ก็จะมีมากขึ้น และสิ่งสำคัญของ ผู้ประกอบการ ก็คือ การรักษา คุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสินค้าควบคู่ไปกับการสร้าง เอกลักษณ์ให้กับตราสินค้า รวมถึงการให้บริการ ที่สร้างความประทับใจให้กับลูกค้า ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริม ให้ประชาชน ได้รับประทานขนมที่มีประโยชน์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ โดยจัดจำหน่าย ในราคาที่เหมาะสม กศน.อำเภอกาบเชิง ได้ทำการสำรวจความต้องการของชุมชน พบว่า ชุมชนมีความต้องการที่จะศึกษา และฝึกทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อเสริมสร้างการมีอาชีพมีงานทำ จึงได้เล็งเห็นความสำคัญและได้พัฒนา หลักสูตรการทำเบเกอรี่ ขึ้น ตามความตามความต้องการของชุมชน

2. หลักการและเหตุผล

ด้วยสภาพปัจจุบันมีการขยายตัวเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ และการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม ค่านิยม และไลฟ์สไตล์มีผลต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมาก การดำเนินชีวิตประจำวัน พฤติกรรมของผู้บริโภคนั้นเปลี่ยนแปลงไปตามสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ มีทั้งความรีบเร่งทำงานแข่งกับเวลา เผชิญกับความเครียด ความกดดันมากมาย ทำให้ผู้บริโภคมีความจำกัดเรื่องเวลาในการดำเนินชีวิตประจำวัน และรวมไปถึงการประกอบอาหารรับประทานเองก็ลดน้อยลง ส่งผลให้เกิดการรับประทานอาหารนอกบ้าน การรับประทานอาหารนอกบ้านของผู้บริโภครุ่นใหม่ใช้เพียงแค่ความอึดท้องเท่านั้น ผู้บริโภค รุ่นใหม่นี้มีแนวโน้มให้ความสำคัญและใส่ใจกับคุณภาพของวัตถุดิบ รสชาติและบรรยากาศแวดล้อม ภายนอกก็ส่งผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคอีกด้วย ปัจจัยหลักอีกประการที่ทำให้พฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไปนั้นคือ การได้รับอิทธิพลมาจากประเทศตะวันตก ซึ่งหนึ่งในนั้นรวมถึง เรื่องการรับประทานอาหารด้วย ในปัจจุบันคนไทยคุ้นเคยกับอาหารจากประเทศตะวันตก สามารถสังเกต ได้จากกลุ่มวัยรุ่น และวัยทำงาน ทำให้ขนมปัง ขนมเค้ก และขนมที่อบด้วยหรือที่นิยมเรียกกันว่า เบเกอรี่ (Bakery) เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย รูปแบบของขนมมีการพัฒนาปรับเปลี่ยนให้มีความ หลากหลายแปลกใหม่อยู่เสมออย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส เป็นทั้งอาหาร มื้อหลัก หรืออาหารว่างคู่ได้อย่างลงตัวไม่จำกัดแค่เพียงหวานเท่านั้น เสน่ห์ของขนมหวานนั้นไม่ใช่ แค่เพียงรสชาติที่อร่อยเท่านั้น สีสนักตกแต่งและรูปลักษณ์ของตัวผลิตภัณฑ์นั้นก็ปัจจัยสำคัญที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้เป็นอย่างดีรูปแบบผลิตภัณฑ์ สวยงามนั้นสามารถทำให้ขนมดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้นและยังสามารถใช้เป็นของฝากในโอกาสเทศกาลต่าง ๆ ได้อีกด้วย ถือเป็นอีกปัจจัยหนึ่งของขนมหวานที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดมา ผู้บริโภค ขนมหวาน

สามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัยกลุ่มฐานผู้บริโภควงกว้าง นอกจากนี้ก็ปัจจัยที่ทำให้ขนมหวานได้รับความนิยมนั้นก็คือ ขนมหวานนั้นสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ได้

3. จุดหมาย

ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำเบเกอรี่ และสามารถประกอบอาชีพเสริมได้

4. กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพในพื้นที่
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา

จำนวน 24 ชั่วโมง

ที่	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
	1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่ - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ - แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่ - การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	3	-	3
	2. วัสดุอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่/เค้กส้ม/เค้กกล้วยหอม/เค้กวนิลา/เค้กใบเตย - สอนขั้นตอนการตีแป้ง - การตีไข่ขาวให้ตั้งยอด - สอนการทำหน้าเค้ก	1	5	6
	3. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่เค้กกล้วยหอม - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กส้ม/เค้กกล้วยหอม/เค้กวนิลา/เค้กใบเตย - ขั้นตอนวิธีการทำเค้กส้ม/เค้กกล้วยหอม/เค้กวนิลา/เค้กใบเตย	1	5	6
	4. ทักษะการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในเค้กส้ม/เค้กกล้วยหอม/เค้กวนิลา/เค้กใบเตย - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการเค้ก - ขั้นตอนวิธีการทำเค้กส้ม/เค้กกล้วยหอม/เค้กวนิลา/เค้กใบเตย - ทักษะการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - สอนทำเค้กส้ม/เค้กกล้วยหอม/เค้กวนิลา/เค้กใบเตย - สอนการแต่งหน้าเค้ก	1	5	6

ที่	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
	5. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่ - การบรรจุภัณฑ์ - การจำหน่าย - ตลาด	1	2	3

7. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

- จัดกิจกรรมสำรวจความต้องการชุมชน ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
- จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการ SWOT รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อกำหนดทิศทางการพัฒนาประกอบอาชีพ
- เรียนรู้ / ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ เรียนรู้ด้วยตนเอง เรียนรู้จากวิทยากร เรียนรู้จากการ ปฏิบัติ

8. สื่อการเรียนรู้

- สูตรการทำเค้กกล้วยหอม เค้กใบเตย เค้กวนิลา เค้กส้ม
- วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
- สื่อซีดี

9. การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ จบหลักสูตร

10. การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

11. เอกสารหลักฐานการศึกษา

- หลักฐานการสมัครเรียน
- หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
- วุฒิบัตร
- ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

12. การเทียบโอน ผู้เรียนที่จบหลักสูตรเบเกอรี่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ เทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตร การศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือก ที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น