

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ จำนวน 10 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

1. ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์การดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ประจำปีงบประมาณ 2560 มุ่งเน้นการฝึกหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นการมีอาชีพมีงานทำที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อการพัฒนาอาชีพในอันที่จะประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ได้จริงในปัจจุบัน ขนมอบเบเกอรี่เป็นที่นิยมอย่างต่อเนื่อง สำหรับผู้คนทุกเพศทุกวัยและให้ความสนใจหันมารับประทาน ขนมเบเกอรี่กันมากขึ้น ซึ่งการเปิดร้านขายขนมเบเกอรี่ก็จะมีมากขึ้น และสิ่งสำคัญของผู้ประกอบการ ก็คือ การรักษา คุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสินค้าควบคู่ไปกับการสร้างเอกลักษณ์ให้กับตราสินค้า รวมถึงการให้บริการ ที่สร้างความประทับใจให้กับลูกค้า ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ประชาชน ได้รับประทานขนมที่มีประโยชน์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ โดยจัดจำหน่าย ในราคาที่เหมาะสม กศน.ตำบลหนองระฆัง ได้ทำการสำรวจความต้องการของชุมชน พบว่า ชุมชนมีความต้องการที่จะศึกษาและฝึกทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อเสริมสร้างการมีอาชีพมีงานทำจึงได้เล็งเห็นความสำคัญและได้พัฒนาหลักสูตรการทำเบเกอรี่ ขึ้น ตามความตามความต้องการของชุมชน

2. หลักการและเหตุผล

ด้วยสภาพปัจจุบันมีการขยายตัวเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ และการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม ค่านิยม และไลฟ์สไตล์มีผลต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมาก การดำเนินชีวิตประจำวัน พฤติกรรมของผู้บริโภค นั้นเปลี่ยนแปลงไปตามสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ มีทั้งความรีบเร่งทำงานแข่งกับเวลา เผชิญกับ ความเครียด ความกดดันมากมาย ทำให้ผู้บริโภคมีความจำกัดเรื่องเวลาในการดำเนินชีวิตประจำวัน และรวมไปถึงการประกอบอาหารรับประทานเองก็ลดน้อยลง ส่งผลให้เกิดการรับประทานอาหารนอก บ้าน การรับประทานอาหารนอกบ้านของผู้บริโภครุ่นใหม่ใช้เพียงแค่ความอึดท้องเท่านั้น ผู้บริโภค รุ่นใหม่นี้มีแนวโน้มให้ความสำคัญและใส่ใจกับคุณภาพของวัตถุดิบ รสชาติและบรรยากาศแวดล้อม ภายนอกก็ส่งผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคอีกด้วย ปัจจัยหลักอีกประการที่ท าให้พฤติกรรมของ ผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไปนั้นคือ การได้รับอิทธิพลมาจากประเทศตะวันตก ซึ่งหนึ่งในนั้นรวมถึง เรื่องการรับประทานอาหารด้วย ในปัจจุบันคนไทยคุ้นเคยกับอาหารจากประเทศตะวันตก สามารถสังเกต ได้จากกลุ่มวัยรุ่น และวัยท างาน ท ำให้ขนมปัง ขนมเค้กและขนมที่อบด้วยหรือที่นิยมเรียกกันว่า เบเกอรี่ (Bakery) เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย รูปแบบของขนมมีการพัฒนาปรับเปลี่ยนให้มีความ หลากหลายแปลกใหม่อยู่เสมออย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส เป็นทั้งอาหาร มือหลัก หรืออาหารว่างคู่ได้อย่างลงตัวไม่จ ากัดแค่เพียงหวานเท่านั้น เสน่ห์ของขนมหวานนั้น ไม่ใช่ แค่เพียงรสชาติที่อร่อยเท่านั้น สีสนัการตกแต่งและรูปลักษณ์ของตัวผลิตภัณฑ์นั้นก็เป็นปัจจัยสำคัญที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้เป็นอย่างดีรูปแบบแพ็คเกจจิ้งที่ สวยงามนั้นนั้นสามารถทำให้ขนมดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้นและยังสามารถใช้เป็นของฝากในโอกาสเทศกาลต่าง ๆ ได้อีกด้วย ถือเป็นอีกปัจจัยหนึ่งของขนมหวานที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดมา ผู้บริโภค ขนมหวานสามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัยยกกลุ่มฐานผู้บริโภควงกว้าง นอกจากนี้อีกปัจจัยที่ท ำให้ขนม 2 หวานได้รับความนิยม

นั่นก็คือ ขนมหวานั้นสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคใหม่ได้

3. จุดหมาย

ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำเบเกอรี่ และสามารถประกอบอาชีพเสริมได้

4. กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพในพื้นที่
- 2 ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่ที่มีความสำคัญในการประกอบอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่ที่ตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	1	
2.	2.วัสดุอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่/เค้กกล้วยหอม - สอนขั้นตอนการตีแป้ง ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอม	1	3
3.	3. ทักษะการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอม การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอม ขั้นตอนวิธีการทำเค้กกล้วยหอม	1	3
4.	4. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเค้กกล้วยหอม	1	

7. การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจความต้องการชุมชน ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการ SWOT รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อกำหนดทิศทางการพัฒนาประกอบอาชีพ
3. เรียนรู้ /ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ เรียนรู้ด้วยตนเอง เรียนรู้จากวิทยากร เรียนรู้จากการปฏิบัติ

8. สื่อการเรียนรู้

1. สูตรการทำเค้กกล้วยหอม
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

3. สื่อซีดี

9. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้าง รายได้ และจบหลักสูตร

10. การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

11. เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการสมัครเรียน
2. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
3. วุฒิบัตร
4. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

12. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรเบเกอรี่ สามารถนำความรู้และประสบการณ์ เทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น