

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าบ่อ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรรูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพหลักสูตร 35 ชั่วโมง 1 กลุ่ม ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ชั้นเรียนวิชาชีพหลักสูตร 31 ชั่วโมงขึ้นไป ได้แก่ การทำขนมอบเพื่ออาชีพ (โดยพิจารณาจากชั่วโมงการสอน*)

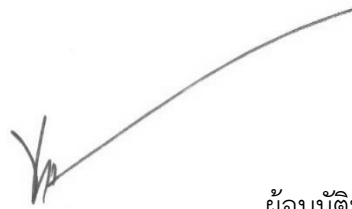
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าบ่อ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูทศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวบุษกร โคตรชมพู)

เจ้าหน้าที่งานต่อเนื่อง



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางจามรี ภูเมฆ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าบ่อ



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ดร.คำดี จันทะเกษ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร การทำขนมอบเพื่ออาชีพ จำนวน 35 ชั่วโมง
กลุ่มพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าบ่อ

ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่ม อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ เฉพาะทาง ภาษาต่างประเทศและอื่น ๆ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของและความต้องการของผู้เรียนในแต่ละพื้นที่ ตลอดจนสร้างความ เข้มแข็ง รวมทั้งให้มีการกำกับติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง ปัจจุบันขนมอบเพื่ออาชีพเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ ได้รับความนิยมไปทั่วโลก มีการพัฒนารูปแบบของขนมอย่างต่อเนื่อง ให้สามารถ รับประทานได้ ในทุกโอกาส ทุกเวลาและทุกสถานที่

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าบ่อ จึงได้จัดทำโครงการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบวิชาชีพ หลักสูตร 31 ชั่วโมงขึ้นไป หลักสูตรการทำขนมอบเพื่ออาชีพ เพื่อให้ประชาชนได้นำเอาความรู้ในการทำขนมอบประเภทเบเกอรี่ ให้เกิดประโยชน์ขึ้นในครัวเรือน และเพื่อเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนได้มีอาชีพ มีงานงานทำ พึ่งพาตนเองได้ จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีอาชีพที่สามารถจะสร้างรายได้ให้กับครอบครัว และเพื่อรองรับความต้องการของประชาชนที่มีความต้องการลดรายจ่าย สร้างรายได้ ในขณะเดียวกันการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจส่งผลกระทบต่อการทำงานของประชาชน การทำขนมอบ จึงเป็นอีกอาชีพที่เป็นทางเลือกในการสร้างงานสร้างอาชีพให้กับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษา ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตด้านทรัพยากรมนุษย์ที่เหมาะสมในแต่ละพื้นที่

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำขนมประเภทอบหรือเบเกอรี่แบบต่างๆ
2. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไปที่อยู่นอกระบบโรงเรียน

1. ประชาชนทั่วไปหรือผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการจะพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 35 ชั่วโมง

ทฤษฎี 10 ชั่วโมง ปฏิบัติ 25 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนการสอน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.การทำเบเกอร์รี่ - ขนมคุกกี้เนยสด - คุกกี้ธัญพืช	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ หลักการและ กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ เบเกอร์รี่ - ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการและ กระบวนการ - ใช้วัตถุดิบการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ตามหลักการและกระบวนการ - การผลิตและรักษาผลิตภัณฑ์ เบเกอร์รี่ตาม หลักการและกระบวนการ	-สามารถแสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการและกระบวนการ การผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ - ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการ และกระบวนการ - ใช้วัตถุดิบการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการ และกระบวนการ - ผลิตและรักษา ผลิตภัณฑ์เบ เกอร์รี่ตาม หลักการและ กระบวนการ	วิทยากรให้ ความรู้ ภาคทฤษฎี และฝึกปฏิบัติ 1.เตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์ 2. ลงมือ ปฏิบัติตาม กระบวนการ ทำคุกกี้	2	3
	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอร์รี่ - ประวัติความเป็นมา - ความสำคัญและประโยชน์ ของเบเกอร์รี่ - สุขอนามัยของผู้ผลิตเบเกอร์รี่ - คำศัพท์ ที่เกี่ยวข้องเบเกอร์รี่ ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำเบเกอร์รี่ 2. วัสดุ/อุปกรณ์และวิธีใช้ - วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ - อุปกรณ์เครื่องใช้ใน การทำเบเกอร์รี่ - ประเภทที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ - ประเภทที่ใช้ในการเตรียมหลักการและ ขบวนการ	- ผลิตและรักษา ผลิตภัณฑ์เบ เกอร์รี่ตาม หลักการและ กระบวนการ 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การ ทำเบเกอร์รี่ - ประวัติความเป็นมา - ความสำคัญและประโยชน์ ของเบเกอร์รี่ - สุขอนามัยของผู้ผลิตเบเกอร์รี่ - คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง เบเกอร์รี่ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำเบเกอร์รี่ 2. วัสดุ/อุปกรณ์และวิธีใช้ - วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ 3. วิธีการทำเบเกอร์รี่คุกกี้เนยสด 4.วิธีการทำเบเกอร์รี่คุกกี้ธัญพืช		1	4
				1	4

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนการสอน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.การทำเบเกอร์ โดนัท	สามารถแสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการ และกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์ - ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การ ผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์ตามหลักการและ กระบวนการ - ใช้วัตถุดิบการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์ ตามหลักการและกระบวนการ - การผลิตและรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์ ตามหลักการและกระบวนการ	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การ ทำเบเกอร์ - ประวัติความเป็นมา - ความสำคัญและประโยชน์ ของเบเกอร์ - สุขอนามัยของผู้ผลิตเบเกอร์ - คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง เบเกอร์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การ ทำเบเกอร์	วิทยากรให้ ความรู้ ภาคทฤษฎี และฝึก ปฏิบัติ 1. เตรียม วัสดุ/ อุปกรณ์ 2. ลงมือ ปฏิบัติตาม กระบวนการ ทำโดนัท	2	3
		2. วัสดุ/อุปกรณ์และวิธีใช้ - วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์ - อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำเบ เกอร์ - ประเภทที่ใช้ในการทำเบเกอร์ - ประเภทที่ใช้ในการเตรียมและ ผสม - เครื่องใช้ในการหุงต้ม และ การอบ - เครื่องใช้ประเภททุ่นแรง		2	3
		3. วิธีการทำเบเกอร์โดนัทแต่ละ ชนิด	1	4	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้/ VCD DVD
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จ ของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล แบบ กน.12
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง