

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 12 ชั่วโมง 1 กลุ่ม ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรไม่เกิน 30 ชั่วโมง ได้แก่ หลักสูตรวิชาการทำเบเกอรี่ (โดยพิจารณาจากชั่วโมงการสอน*)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูกศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวบุษกร โคตรชมภู)

เจ้าหน้าที่งานต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางจามรี ภูเมฆ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ดร.คำดี จันทะเกษ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ จำนวน 12 ชั่วโมง

กลุ่มพาณิชยกรรมและบริการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่ม อาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ เฉพาะทาง ภาษาต่างประเทศและอื่น ๆ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของและความต้องการของผู้เรียนในแต่ละพื้นที่ ตลอดจนสร้างความ เข้มแข็ง รวมทั้งให้มีการกำกับ ติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและ ต่อเนื่อง ปัจจุบันขนมอบ เพื่ออาชีพเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ ได้รับความนิยมไปทั่วโลก มีการพัฒนารูปแบบ ของขนมอย่างต่อเนื่อง ให้สามารถ รับประทานได้ในทุกโอกาส ทุกเวลาและทุกสถานที่

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ จึงได้ทำหลักสูตรการทำเบเกอรี่ จำนวน 12 ชั่วโมง เพื่อให้ประชาชนได้นำเอาความรู้ในการการทำเบเกอรี่ ให้เกิดประโยชน์ในครัวเรือน เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ ประชาชนได้มีอาชีพมีงานทำ พึ่งพาตนเองได้ จึงจำเป็นต้องมีอาชีพที่สามารถจะใช้หารายได้ ให้กับครอบครัว และอาชีพข้างต่างๆเพื่อรองรับความต้องการของประชาชนที่มีความต้องการลดรายจ่าย สร้าง รายได้ ในขณะที่เดียวกันการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจส่งผลกระทบต่อการทำงานของประชาชน จึงเป็นอีก อาชีพที่เป็นทางเลือกในการสร้างอาชีพหนึ่งให้กับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน และการประกอบอาชีพ ได้อย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษา ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตด้านทรัพยากรมนุษย์ที่เหมาะสมใน แต่ละพื้นที่

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำเบเกอรี่ แบบต่างๆ
2. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไปที่อยู่นอกระบบโรงเรียน

1. ประชาชนทั่วไปหรือผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการจะพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

เรียนรู้และฝึกทักษะ จำนวน 12 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี 4 ชั่วโมง ปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนการสอน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.การทำเบเกอร์รี่	<ul style="list-style-type: none"> - แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการและกระบวนการผลิตเบเกอร์รี่ - ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิตเบเกอร์รี่ ตามหลักการและกระบวนการ - ใช้วัตถุดิบการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ตามหลักการและกระบวนการ - ผลิตและรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการและกระบวนการ 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอร์รี่ <ul style="list-style-type: none"> - ประวัติความเป็นมา - ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเบเกอร์รี่ - สุขอนามัยของผู้ผลิต ในการทำเบเกอร์รี่ - คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการทำเบเกอร์รี่ - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอร์รี่ 2. วัสดุ/อุปกรณ์และวิธีใช้ <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ - อุปกรณ์เครื่องใช้ใน การทำเบเกอร์รี่ - ประเภทที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ - ประเภทที่ใช้ในการเตรียม หลักการและกระบวนการ 	<ul style="list-style-type: none"> -แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการและกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ - ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต ผลิตภัณฑ์ การทำเบเกอร์รี่ ตามหลักการและกระบวนการ - ใช้วัตถุดิบการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการและกระบวนการ - ผลิตและรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการและกระบวนการ 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำเบเกอร์รี่ <ul style="list-style-type: none"> - ประวัติความเป็นมา - ความสำคัญและประโยชน์ ของการทำเบเกอร์รี่ - สุขอนามัยของผู้ผลิต ในการทำเบเกอร์รี่ - คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การทำเบเกอร์รี่ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอร์รี่ 2. วัสดุ/อุปกรณ์และวิธีใช้ <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ 3. วิธีการทำเบเกอร์รี่ 4. ผลิตภัณฑ์ด้านเบเกอร์รี่ 	วิทยากรให้ความรู้ ภาควิชาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติ 1.เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2. ลงมือปฏิบัติตามกระบวนการทำเบเกอร์รี่	1	
					1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนการสอน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำเบเกอร์รี่	<p>แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่</p> <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการและกระบวนการ - ใช้วัตถุดิบการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ตามหลักการและกระบวนการ - ผลิตและรักษา ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ตามหลักการและกระบวนการ 	<p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอร์รี่</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประวัติความเป็นมา - ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเบเกอร์รี่ - สุขอนามัยของผู้ผลิต ในการทำเบเกอร์รี่ - คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการทำเบเกอร์รี่ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอร์รี่ <p>2. วัสดุ/อุปกรณ์และวิธีใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ - อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำเบเกอร์รี่ - ประเภทที่ใช้ในการทำเบเกอร์รี่ - ประเภทที่ใช้ในการเตรียมและผสม - เครื่องใช้ในการหุงต้ม และการอบ - เครื่องใช้ประเภททุ่นแรง <p>3. วิธีการทำ ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ แต่ละชนิด</p>	<p>วิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและฝึกปฏิบัติ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2. ลงมือปฏิบัติตามกระบวนการทำเบเกอร์รี่ 	1	4
					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

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักการศึกษาจากระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง