

หลักสูตรการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

ปัจจุบันขนมเบเกอรี่ได้รับความนิยมไปทั่วโลก มีการพัฒนารูปแบบของขนมอย่างต่อเนื่อง ให้สามารถรับประทานได้ใน ทุกโอกาส ทุกเวลาและทุกสถานที่ วัฒนธรรมของตะวันตก เข้ามามีบทบาทในประเทศไทย หนึ่งในสิ่งที่ วัฒนธรรมตะวันตกที่เปลี่ยนวิถีชีวิตของคนไทย คือ เรื่องอาหารการกิน ปัจจุบันคุ้นเคยกับการกินอาหารฝรั่ง และนิยมกัน มากในหมู่วัยรุ่น และวัยทำงาน หรือคนที่มีอายุตั้งแต่ ๔๐ ลงไป ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน เหล่าอาหารหวานต่างๆเช่น เค้ก หรือ ขนมปัง ซึ่งเรียกรวมๆว่า เบเกอรี่ ก็ได้เข้ามา แทนที่ขนมไทยโบราณ เนื่องจากมีรสชาติอร่อย และปรุงง่าย กินได้ ทุกที่ทุกเวลา จึงทำให้เป็นที่นิยม ทั้งคนซื้อและคนขาย เราอาจจะกินเบเกอรี่เป็นของว่างรองท้อง หรือเป็นอาหารมื้อหนึ่ง จากที่เคยเป็นแค่อาหารหวานหลังมื้ออาหารเท่านั้นนอกจากนี้ เบเกอรี่ยังทดแทนอาหารมื้อหนักในช่วงเร่งด่วนได้เป็นอย่างดีเบเกอรี่เป็นอาหารอีกประเภทที่ตอบโจทย์กับผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน และสามารถตอบสนองความต้องการของ ผู้บริโภคได้ทุกช่วงเวลา นอกจากนี้ เบเกอรี่ยังกลายเป็นอาหารที่ต้องถูกนำเข้าไป ผสมผสานในงานต่าง ๆ มากขึ้น ไม่ว่าจะเป็น งานเลี้ยง สังสรรค์ งานสัมมนาวิชาการ ทัวร์บริการท่องเที่ยว หรือแม้แต่ งานศพ ทำให้ตลาดเบเกอรี่มีโอกาขยายตัว ได้อีกมาก จุด ขายที่สำคัญของการทางธุรกิจเบเกอรี่ นอกจาก รูปลักษณ์หรือหน้าตาของเบเกอรี่ ความใส่ใจของวัตถุดิบการดูแลสุขภาพ ยังถือเป็นสิ่งแรกที่สำคัญของจุดขายเพราะ จะดึงดูดผู้บริโภคให้สนใจอยากซื้อไปรับประทาน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้าน ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้ สามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันและ นำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้ อยู่บนพื้นฐานของหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและสุขภาพที่ดี

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการฝึกอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ

ระยะเวลา

เรียนรู้และฝึกทักษะ	จำนวน	๖	ชั่วโมง
	ภาคทฤษฎี	๒	ชั่วโมง
	ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - ๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ
 - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ
 - ๑.๓ แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ
 - ๑.๔ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ
๒. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ จำนวน ๓ ชั่วโมง
 - ๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ
 - ๒.๒ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ
 - ๒.๓ บรรจุภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อสุขภาพ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - ๓.๑ การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - ๓.๒ การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - ๓.๓ การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - ๓.๔ การขาย
 - ๓.๕ การส่งเสริมการขาย
 - ๓.๖ การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ
 - ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
 - ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
 - ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การศึกษาดูงาน
๔. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
๕. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ใบสำคัญออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ/เขต
๓. ทะเบียนคุมใบสำคัญ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพได้แก่การลงทุนแหล่งทุนความต้องการของตลาดหลักการตลาดกรรมวิธีการผลิตและการขนส่ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ	๑.๑ ความสำคัญในการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๑.๒ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๑.๒.๑ การลงทุนและแหล่งทุน ๑.๒.๒ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๓ หลักการตลาด ๑.๒.๔ กรรมวิธี ๑.๒.๕ การขนส่ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ ๑.๔.๑ ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ๑.๔.๒ ความคุ้มค่าในการลงทุน ๑.๔.๓ ความต้องการด้านการตลาด	๑.๑ วิทยากรบรรยายความสำคัญในการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์เพื่อนำข้อมูลการคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพต้มจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญความเป็นไปได้แหล่งเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองเช่น ลูกจ้างเจ้าของกิจการเกษตรกรพ่อค้าฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่าและความต้องการของตลาด	๑ ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ	<p>๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ <p>๒.๒ ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพเต็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรรมวิธีในการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ - การดูแล/การเก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์ <p>๒.๓ ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๑ ชั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ</p> <p>๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่</p> <p>๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบ</p> <p>๒.๑.๓ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒.๒ ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ</p> <p>๒.๒.๑ วิธีทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ</p> <p>๒.๒.๒ การดูแล/การเก็บรักษา</p> <p>๒.๒.๓ การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒.๓ ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๑ วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ</p> <p>๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ</p> <p>๒.๓ จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ</p> <p>๒.๔ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - เตรียมวัสดุอุปกรณ์ 		๑ ชม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	๓. การบริหารจัดการในการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ	<p>๓.๑ บริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การดูแลรักษาคุณภาพขนม - ลดต้นทุนในการผลิตขนม <p>๓.๒ จัดการการตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง - โฆษณาประชาสัมพันธ์ - ส่งเสริมการขายและการบริการ <p>๓.๓ จัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๓.๑ วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ</p> <p>๓.๓.๒ แก้ปัญหาความ</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ</p> <p>๓.๑.๑ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ</p> <p>๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการผลิตเบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ</p> <p>๓.๒ การจัดการการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง</p> <p>๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p>	<p>วิธีทำบราวนี่ฟักทอง</p> <p>๑. บดฟักทองหนึ่งพอละเอียด ใส่ไข่ไก่ลงไปทั้งฟอง ตามด้วยกลิ่นวานิลลา คนให้เข้ากัน เติมความหวานโดยใช้น้ำผึ้งหรือน้ำตาลหญ้าหวาน เติมผงโกโก้ลงไปผสม แอนใช้เป็นผงโกโก้สีเข้ม คนให้เข้ากัน ตามด้วยเกล็ดข้าวโอ๊ต ตามด้วยผงฟูกับเบกกิ้งโซดา คนให้เข้ากัน</p> <p>๒. ตักใส่พิมพ์สำหรับนึ่งและสำหรับอบ โรยหน้าด้วยธัญพืชชอบตามชอบ ถ้านำไปอบให้นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ใช้ไฟบน-ล่าง ประมาณ ๑๕ นาที ถ้านำไปนึ่ง ใช้ไฟปานกลาง ประมาณ ๑๕ นาที หรือจนขนมสุก</p>		๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	๔. โครงการประกอบ อาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อ สุขภาพ ๔.๑ ความสำคัญของ โครงการอาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ ๔.๓ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพ ๔.๔ การเขียนโครงการ อาชีพ	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการ อาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้ ๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้ ๔.๓ บอกองค์ประกอบของ โครงการอาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อ สุขภาพได้ ๔.๔ อธิบายความหมายของ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้ ๔.๕ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดี ขององค์ประกอบของโครงการ อาชีพทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้ ๔.๖ เขียนโครงการในแต่ละ องค์ประกอบให้เหมาะสมและ ถูกต้องได้ ๔.๗ ตรวจสอบความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพการ ทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการ อาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อ สุขภาพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการ อาชีพการทำเบเกอรี่เพื่อ สุขภาพ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการงาน อาชีพทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ ทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ๔.๕ การประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการอาชีพการทำเบเกอรี่ เพื่อสุขภาพ	๔.๑ วิทยากรบรรยายและจัดให้ผู้เรียน ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของ โครงการอาชีพแล้วจัดกิจกรรมการ สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรม การเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลเรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้องพร้อมจัดการ อภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางใน การเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและ ถูกต้อง	๑	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>๔.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๕ ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพและใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		