

# หลักสูตรการทำเบเกอรี่ จำนวน ๒๐ ชั่วโมง

## กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

### ๑. ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์การดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐ มุ่งเน้นการฝึกหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นการมีอาชีพมีงานทำ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อการพัฒนาอาชีพในอันที่จะประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ได้จริง

ในปัจจุบัน ขนมอบเบเกอรี่เป็นที่นิยมอย่างต่อเนื่อง สำหรับผู้คนที่ทุกเพศทุกวัยและให้ความสนใจหันมารับประทาน ขนมเบเกอรี่กันมากขึ้น ซึ่งการเปิดร้านขายขนมเบเกอรี่ก็จะมีมากขึ้น และสิ่งสำคัญของผู้ประกอบการ ก็คือ การรักษา คุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสินค้าควบคู่ไปกับการสร้างเอกลักษณ์ให้กับตราสินค้า รวมถึงการให้บริการ ที่สร้างความประทับใจให้กับลูกค้า ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ประชาชน ได้รับประทานขนมที่มีประโยชน์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ โดยจัดจำหน่าย ในราคาที่เหมาะสม

กศน.ตำบลตะพาน ได้ทำการสำรวจความต้องการของชุมชน พบว่า ชุมชนมีความต้องการที่จะศึกษา และฝึกทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อเสริมสร้างการมีอาชีพมีงานทำ จึงได้เล็งเห็นความสำคัญ และได้พัฒนาหลักสูตรการทำเบเกอรี่ ขึ้น ตามความตามความต้องการของชุมชน

### ๒. หลักการและเหตุผล

ด้วยสภาพปัจจุบันมีการขยายตัวเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ และการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม ค่านิยม และ ไลฟ์สไตล์มีผลต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมาก การดำเนินชีวิตประจำวัน พฤติกรรมของผู้บริโภคนั้นเปลี่ยนแปลงไปตามสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ มีทั้งความรีบเร่งทำงานแข่งกับเวลา เผชิญกับ ความเครียด ความกดดันมากมาย ทำให้ผู้บริโภคมีความจำกัดเรื่องเวลาในการดำเนินชีวิตประจำวัน และรวมไปถึงการประกอบอาหารรับประทานเองก็ลดน้อยลง ส่งผลให้เกิดการรับประทานอาหารนอก บ้าน การรับประทาน อาหารนอกบ้านของผู้บริโภครุ่นใหม่ใช้เพียงแต่ความอึดท้องเท่านั้น ผู้บริโภค รุ่นใหม่นี้มีแนวโน้มให้ความสำคัญและใส่ใจกับคุณภาพของวัตถุดิบ รสชาติและบรรยากาศแวดล้อม ภายนอกที่ส่งผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคอีกด้วย ปัจจัยหลักอีกประการที่ทำให้พฤติกรรมของ ผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไปนั่นคือ การได้รับ อิทธิพลมาจากประเทศตะวันตก ซึ่งหนึ่งในนั้นรวมถึง เรื่องการรับประทานอาหารด้วย ในปัจจุบันคนไทย ค่อนข้างกับอาหารจากประเทศตะวันตก สามารถสังเกต ได้จากกลุ่มวัยรุ่น และวัยทำงาน ทำให้ขนมปัง ขนมเค้ก และขนมที่อบด้วยหรือที่นิยมเรียกกันว่า เบเกอรี่ (Bakery) เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย รูปแบบของขนมมีการพัฒนาปรับเปลี่ยนให้มีความ หลากหลายแปลกใหม่อยู่เสมออย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส เป็นทั้งอาหาร มื้อหลัก หรืออาหารว่างคู่ได้อย่างลงตัวไม่จำกัดแค่เพียงหวานเท่านั้น เส้นที่ของขนมหวานนั้นไม่ใช่ แค่เพียงรสชาติที่อร่อยเท่านั้น สีสันทัดแต่งและรูปลักษณะของตัวผลิตภัณฑ์นั้นก็ปัจจัยสำคัญที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้เป็นอย่างดีรูปแบบแพ็คเกจจิ้งที่ สวยงามนั้นนั้นสามารถทำให้ ขนมดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้นและยังสามารถใช้เป็นของขวัญในโอกาสเทศกาลต่าง ๆ ได้อีกด้วย ถือเป็นอีกปัจจัยหนึ่งของขนมหวานที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดมา ผู้บริโภค ขนมหวานสามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัยกลุ่มฐานผู้บริโภควงกว้าง นอกจากนี้ปัจจัยที่ทำให้ขนม ๒ หวานได้รับความนิยมนั้นก็คือ ขนมหวานนั้นสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ได้

### ๓. จุดหมาย

ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำเบเกอรี่ และสามารถประกอบอาชีพเสริมได้

#### ๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพในพื้นที่
- ๒ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ๕. ระยะเวลา

จำนวน ๒๐ ชั่วโมง

#### ๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่ ความสำคัญในการประกอบอาชีพความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่ แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำเบเกอรี่	๒	-	๒
๒.	๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่/เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม - สอนขั้นตอนการตีแป้ง - การตีไข่ขาวให้ตั้งยอด - สอนการตุนช็อกโกแลตสำหรับทำหน้าเค้ก ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กส้ม การทำเค้กส้ม ขั้นตอนวิธีการทำเค้กส้ม	๑	๕	๖
๓.	๓. ทักษะการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบัตเตอร์เค้ก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบัตเตอร์เค้ก การทำบัตเตอร์เค้ก ขั้นตอนวิธีการทำบัตเตอร์เค้ก	๑	-	๑
๔.	ทักษะการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ บลูเบอร์รี่ชีสพาย - สอนทำเค้กกล้วยหอม - สอนทำพาสเค้ก - สอนการแต่งหน้าเค้ก	๑	๕	๖
๕	๕. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำเบเกอรี่ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำทาร์ตผลไม้/เค้กผลไม้ การทำทาร์ตผลไม้/เค้กผลไม้ ขั้นตอนวิธีการทำทาร์ตผลไม้/เค้กผลไม้	๑	๔	๕
	รวม	๗	๑๓	๒๐

### ๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจความต้องการชุมชน ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการ SWOT รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อกำหนดทิศทางการพัฒนาประกอบอาชีพ
๓. เรียนรู้ /ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ เรียนรู้ด้วยตนเอง เรียนรู้จากวิทยากร เรียนรู้จากการปฏิบัติ

### ๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สูตรการทำเค้กกล้วยหอม
๒. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๓. สื่อซีดี

### ๙. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

### ๑๐. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

### ๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัครเรียน
๒. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๓. วุฒิบัตร
๔. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

### ๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรเบเกอรี่ สามารถนำความรู้และประสบการณ์ เทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตร การศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือก ที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น