



แบบเสนอหลักสูตรการศึกษา
ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๑ จังหวัดระยอง
หลักสูตรการทำเบเกอร์รี่ (จำนวน ๕๐ ชั่วโมง)
รายละเอียดของหลักสูตร

๑. หลักการและเหตุผล

จากข้อมูลการกระทำผิดของเด็กและเยาวชน ของกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน จำแนก ตามฐานตามผิด พบว่าเด็กและเยาวชนกระทำความผิดเกี่ยวกับฐานความผิดยาเสพติดให้โทษมากที่สุด รองลงมาเป็นฐานความผิดเกี่ยวกับทรัพย์สิน ซึ่งสะท้อนปัญหาทางเศรษฐกิจของเด็กและเยาวชน และยังพบ ปัญหาของเด็กและเยาวชนในการดำเนินชีวิตภายหลังได้รับการปล่อยตัว เช่น การปรับตัวเข้ากับสังคม การทำงาน การเปลี่ยนงานบ่อย การจัดการและการแก้ไขปัญหาของตนเอง ซึ่งเกิดจากการขาดทักษะชีวิตที่ถูกต้อง เหมาะสม ดังนั้น การเสริมสร้างทักษะชีวิตและทักษะการประกอบอาชีพ จึงมีความจำเป็นต่อเด็กและเยาวชน ในการดำรงชีวิตภายหลังได้รับการปล่อยตัว

ฝ่ายการศึกษาอบรมและฝึกวิชาชีพ ส่วนพัฒนาพฤตินิสัย ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน เขต ๑ จังหวัดระยอง มีหน้าที่ในการจัดการศึกษาวิชาชีพ เพื่อให้เด็กและเยาวชนได้เรียนรู้หลักสูตรวิชาชีพ ในหลักสูตรหรือสาขาที่ตนเองสนใจ โดยมีการประเมินเด็กและเยาวชนตามสภาพปัญหา ความเหมาะสม ความ ถนัดและความสนใจ

หลักสูตรการทำเบเกอร์รี่ จำนวน ๕๐ ชั่วโมง สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการ จัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้าง ศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่ สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้เด็กและเยาวชนมีความรู้ความเข้าใจการทำเบเกอร์รี่

๒.๒ เพื่อให้เด็กและเยาวชนมีความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์ เครื่องมือ อุปกรณ์ การเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ การเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ก่อน และหลังการบรรจุ

๒.๓ เพื่อให้เด็กและเยาวชนสามารถเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ก่อนและ หลังบรรจุ

๒.๔ เพื่อให้เด็กและเยาวชนนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพต่อไปในอนาคต

๒.๕ เพื่อให้เด็กและเยาวชนได้รับการฝึกปฏิบัติงานจริง มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะ ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้พอเพียงต่อการดำรงชีวิต

๓. คุณลักษณะของเด็กและเยาวชนที่ได้รับการพัฒนา

- ๓.๑ มีทักษะและรักในการทำเบเกอร์รี่
- ๓.๒ มีนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ
- ๓.๓ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
- ๓.๔ มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย
- ๓.๕ มีความรับผิดชอบ
- ๓.๖ มีความสะอาด

๔. เป้าหมาย/สมรรถนะที่สำคัญ

- ๔.๑ เด็กและเยาวชนมีความรู้ทั่วไปในการทำเบเกอร์รี่
- ๔.๒ เด็กและเยาวชนมีความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์ เครื่องมือ อุปกรณ์ การเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ก่อน และหลังการบรรจุ การบรรจุภัณฑ์
- ๔.๓ เด็กและเยาวชนสามารถเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ก่อนและหลังบรรจุได้อย่างถูกต้อง
- ๔.๔ เด็กและเยาวชนนำการทำเบเกอร์รี่ไปต่อยอดสร้างเป็นอาชีพได้ในอนาคต

๕. กลุ่มเป้าหมาย

เด็กและเยาวชนของศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๑ จังหวัดระยอง
รุ่นละ จำนวน ๑๐ ราย

๖.เค้าโครงหลักสูตร (Course Outline)

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ประเภทของเบเกอร์รี่	- อธิบายประเภทของเบเกอร์รี่ชนิดต่างๆ ได้ - อธิบายเหตุผลการเลือกประเภทเบเกอร์รี่ที่สามารถทำขายได้	ประเภทของเบเกอร์รี่ - คูกี้เนยสด - คูกี้ชอคโกแลตชิพ - คูกี้แฟนซี - เค้กเนย - เค้กกล้วยหอม - เค้กแครอท - เค้กฝอยทอง - เค้กชิฟฟอน - เค้กชอคโกแลต - ขนมปังเนยสด - เอแคลร์ - บราวนี่ ฯลฯ	๑๐	-

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	อธิบายวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง	- การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๕	
๓	การเลือกวัตถุดิบและการเตรียม	อธิบายวิธีการเลือกและเตรียมวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม	- การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมวัตถุดิบ	๕	
๔	การฝึกปฏิบัติ	อธิบายวิธีการทำเบเกอร์รี่ชนิดต่างๆ	ฝึกปฏิบัติเบเกอร์รี่ประเภทต่างๆ	-	๕๐
๕	การเลือกทำเลการค้าขาย	- อธิบายการเลือกทำเลที่เหมาะสมกับอาชีพได้	- จำนวนผู้ประกอบการขายเบเกอร์รี่ในตลาดคู่แข่ง - สินค้าที่อยู่ในความต้องการของตลาด - ปริมาณลูกค้า - การคมนาคมที่เหมาะสม	๕	
๖	รูปแบบการขาย	อธิบายวิธีการเลือกรูปแบบวิธีการขายเบเกอร์รี่ที่เหมาะสมได้	การทำเบเกอร์รี่โดยวิธีการต่างๆ เช่น การขายส่ง การขายปลีก การขายตรง	๕	

๗. วิธีการวัดและประเมินผล

๗.๑ การประเมินจากการทดสอบปากเปล่ากับครูผู้สอน

๗.๒ ทดสอบจากการปฏิบัติจริงระหว่างเรียนและหลังเรียน

๗.๓ ประเมินผลความพึงพอใจของลูกค้าระหว่างเรียนและหลังเรียน

ลงชื่อ.....

(นางสาวปาริศา สุรินสมบุรณ์)

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางธัญญารัตน์ คำสกล)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน

ลงชื่อ.....

(นายประพาส จำเขียน)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๑ จังหวัดระยอง