



แบบเสนอหลักสูตรการศึกษา

ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนบ้านกาญจนาภิเษก

ชื่อ หลักสูตรฝึกอาชีพทำเบเกอร์รี่

๑. หลักการและเหตุผล

ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนบ้านกาญจนาภิเษก สังกัดกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน กระทรวงยุติธรรม โดยเป็นต้นแบบของการแก้ไข ฟื้นฟู เยียวยาเยาวชนที่ก้าวพลาดโดยมีกระบวนการผ่านทางเนื้อหาที่เหมาะสมกับเยาวชนที่ก้าวพลาดและออกแบบกระบวนการเรียนรู้อย่างมีขั้นตอนเพื่อบ่มเพาะให้มีความรู้ มีพลังในชื่อของ “วิชาชีพชีวิต”

ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนบ้านกาญจนาภิเษก เชื่อว่า จังหวะก้าวที่ผิดพลาดของเยาวชนในสถาน ควบคุมนั้นสามารถเปลี่ยนแปลงได้ ไม่จำเป็นต้องใช้ความรุนแรงหรือรูปแบบการดูแลที่เข้มงวด ดังนั้น การใช้ชีวิตใน ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนบ้านกาญจนาภิเษกของเยาวชนที่ก้าวพลาดคือ ๕๐% การเรียนวิชาชีพ อีก ๒๕% การเรียนวิชาสามัญจากศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพุทธมณฑล และอีก ๒๕% การเรียนวิชาชีพ

การจัดการเรียนการสอนหลักสูตรการฝึกอาชีพทำเบเกอร์รี่เป็นหนึ่งในวิชาชีพที่เยาวชนให้ความสนใจในการ เรียนรู้ ฝึกทักษะและประสบการณ์ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งที่เนทางเลือกในการตัดสินใจนำไปประกอบอาชีพหลังจาก ได้รับอิสรภาพ คือนิสัยที่ดีอย่างเป็นผู้รอดที่มีประสิทธิภาพ ต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้เยาวชนได้เรียนรู้การทำเบเกอร์รี่และ ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
๒. เพื่อให้เยาวชนเรียนรู้และพัฒนาทักษะในการทำเบเกอร์รี่และเครื่องดื่ม
๓. เพื่อให้เยาวชนเกิดความภาคภูมิใจและเห็นคุณค่าในตัวเองและในผลงาน
๔. เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการตัดสินใจนำไปประกอบอาชีพได้เมื่อได้รับอิสรภาพกลับสู่สังคม

๓. คุณลักษณะของเด็กและเยาวชนที่ได้รับการพัฒนา

๑. เยาวชนที่มีความสนใจ ใฝ่เรียนรู้ ในการฝึกทักษะอาชีพการทำเบเกอร์รี่
๒. มีทัศนคติที่ดีต่อการฝึกทักษะอาชีพการทำเบเกอร์รี่

๔. เป้าหมาย/สมรรถนะที่สำคัญ

๑. เยาวชนมีความรู้ความ เข้าใจ ความสามารถและทักษะในการทำเบเกอร์รี่ได้
๒. เยาวชนมีความมั่นใจในการสื่อสาร ถ่ายทอดความรู้ ผลงานและศักยภาพของตนได้
๓. เยาวชนมีความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้นสูตรในการทำขนมที่ตนเองชื่นชอบได้
๔. เยาวชนสามารถนำทักษะชีวิตไปใช้ในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า และการแก้ปัญหาในชีวิตรวมถึงการ ตัดสินใจอย่างสมเหตุสมผลได้

๕. กลุ่มเป้าหมาย

- **เชิงปริมาณ** เยาวชนศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนบ้านกาญจนาภิเษกที่มีความสนใจ จำนวน รุนละ ๕ คน ทั้งหมด ๑๒ รุนต่อปี

- **เชิงคุณภาพ** เยาวชนศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนบ้านกาญจนาภิเษกที่เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้ ความเข้าใจความสามารถ และทักษะในการทำเบเกอร์รี่ รวมทั้งสามารถนำสิ่งที่ได้เรียนรู้ไปเป็นส่วนหนึ่งในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพในอนาคตได้

๖. คำโครงหลักสูตร (Course Outline)

ที่	หัวข้อ	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	- แจกสมุดปกอ่อนให้กับเยาวชนที่เรียนคนละ ๑ เล่ม เพื่อไว้จดสูตรและทำความเข้าใจกับการเรียนของชมเตาอบหรือเบเกอร์ - อธิบายที่มาของชมเตาอบว่ามีอะไรบ้าง - อธิบายและชวนเยาวชนร่วมคุยพร้อมๆกับเปิดสมุดตำราชมและมีกิจกรรมคำถามของเยาวชนกับครูผู้สอน - ให้เยาวชนแต่ละคนได้มีการอธิบายบทบาทของชมเตาอบ หรือชมเบเกอร์ ว่ามีอะไรบ้าง ให้เยาวชนได้แสดงความเข้าใจต่อชมเตาอบมากขึ้น	- เยาวชน มีความรู้พื้นฐาน ก่อนเข้าสู่กระบวนการเรียนรู้จริงว่าเป็นอย่างไร และมีเข้าใจมากขึ้น - เยาวชนรู้สึกละอายต่อการเรียนชมเตาอบหรือเบเกอร์ ไม่ได้ยากอย่างที่คิด	- การทำความเข้าใจกับหลักสูตรการทำเบเกอรี่ - ศึกษาและทำความเข้าใจเกี่ยวกับ วัสดุ อุปกรณ์ที่จำเป็นต่อการทำเบเกอรี่	๕	๕
๒	- ให้เยาวชนได้รู้จักคุณภาพของสารที่ช่วยในการเร่งการขึ้นฟูของขนม สารให้การเก็บขนมอายุยาว และวิธีการของการเก็บรักษาส่วนผสมของสาร การชั่งตวงของสารในปริมาณที่เหมาะสมในการใส่ขนม - วิธีการเลือกส่วนผสมให้ถูกต้องสำหรับการใช้ทำขนมแต่ละประเภท วิธีการสังเกตว่าสารเสริมอยู่ในสภาพใช้งานได้หรือไม่ และวิธีการเก็บรักษา	- เยาวชนได้ใช้สารเสริมในปริมาณที่เหมาะสมและเหมาะสมกับประเภทของขนมแต่ละชนิด - เยาวชนได้รู้จักวิธีการเก็บรักษาที่ถูกต้องและเพื่ออายุการใช้งาน	- ศึกษาวิธีการการเก็บรักษาวัตถุดิบและส่วนผสมในการทำเบเกอรี่ที่มีอายุการใช้งานอย่างเหมาะสม - วิธีการเลือกส่วนผสมที่เหมาะสมต่อการทำเบเกอรี่	๕	๕

ที่	หัวข้อ	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	ให้เยาวชนแต่ละคนได้ลองจุดไฟเตาอบที่สะดวก และให้เยาวชนลองปรับไฟเตาอบให้ได้อุณหภูมิที่สำหรับทำขนมเพื่อช่วยให้ได้สีที่สวยงาม ไม่ไหม้ก่อนสุกและอธิบายให้เยาวชนได้รู้ว่า ในการอบขนมแต่ละอย่างมีข้อห้ามอย่างไรบ้าง เช่น การอบขนมเค้กไม่ควรเปิดเตาบ่อย ๆ เพราะจะทำให้ตัวขนมแตกยุบได้และการอบคุกกี้ไม่ควรใช้ไฟแรงไป บอกวิธีทำความสะอาดของอุปกรณ์แต่ละชนิดว่าควรใช้อะไรทำความสะอาด และมีวิธีการจัดเก็บอย่างไร ไม่ให้อุปกรณ์ชำรุดเสียหายก่อนวันใช้งานจริง เช่น พายยาง หากใช้ขนมร้อน ๆ ในเตา จะทำให้ละลายลาย เศษพลาสติกจะปนในขนมได้	- เยาวชนสามารถอบขนมได้ออกมาอย่างมีคุณภาพและสีที่สวยงาม - เยาวชนทำความสะอาดอุปกรณ์ แต่สะอาดอย่างถูกต้องและไม่ก่อให้เกิดความเสียหาย	- ศึกษาวิธีการใช้เตาอบอย่างเหมาะสมในการทำเบเกอรี่ - วิธีการทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์แต่ละชนิดในการทำเบเกอรี่	๕	๕
๔.	- ให้เยาวชนได้จดสูตรขนมและทำความเข้าใจกับสูตรขนม ว่าการทำขนมเค้กมีขั้นตอนและวิธีการอะไรบ้าง - บอกวิธีการใช้อุปกรณ์ในการทำขนมอย่างถูกต้องและอย่างถูกประเภท เพราะในการทำขนมสปีนจ์เค้ก ต้องใช้ใหม่ และอุปกรณ์ในการทำขนมต้องแห้งสนิท เพราะมีส่วนในการขึ้นของขนม - ให้เยาวชนทำเป็นกลุ่มโดยช่วยกันตรวจสอบว่าใช้สัดส่วนเท่าไร และส่งตัวแทนที่สำเร็จ กลุ่มละ ๑ ชิ้น	- เยาวชนมีทักษะในการเรียนรู้ขนมสปีนจ์เค้ก ได้อย่างถูกต้องและออกมามีคุณภาพดี - เยาวชนมีรู้สึกรักภูมิใจในผลงานของตนเอง	- การทำขนมสปีนจ์เค้ก	๓	๗

ที่	หัวข้อ	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๕.	- ให้อย่างน้อยได้จัดสรรคนและทำความเข้าใจกับผู้สอนในแต่ละอย่างในการทำขบวนมีอะไรบ้าง และเปิดโอกาสให้อย่างน้อยส่วนผสมตาม - ให้อย่างน้อยแต่ละกลุ่มมีมือตวงส่วนผสมตามสูตรอย่างถูกต้องและลงมือได้โดยให้ส่งตัวอย่างกลุ่มละ ๑ ชิ้น	- เยาวชนมีทักษะการเรียนรู้การทำเด็กเนยสดอย่างถูกต้องและสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริมได้ในอนาคต	- การทำเค้กเนยสด	๓	๗
๖.	- ให้อย่างน้อยได้จัดสรรคนในการทำขบวนและพบทวนขั้นตอนในการทำขบวนว่าอะไร ก่อน - หลัง และส่วนผสมแต่ละตัวเรียกว่าอะไร - ทบทวนวิธีการตวงส่วนผสม ไม่ให้เกิดความผิดพลาด - ให้อย่างน้อยแบ่งกลุ่มและลงมือปฏิบัติทำขบวนเป็นกลุ่ม แต่ละกลุ่มให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการทำขบวน โดยให้ส่งตัวอย่างขบวนที่เสร็จกลุ่มละ ๑ ถัง	- เยาวชนมีทักษะการเรียนรู้คูกี้ ทั้ง ๓ อย่าง ได้อย่างถูกต้อง และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ และสามารถนำไปทำให้อร่อยรับประทานได้	- การทำคูกี้สมูทไฟร ๓ อย่าง	๓	๗
รวม				๒๔	๓๖

๗. วิธีการวัดและประเมินผล

๑. วัดและประเมินผลความรู้ความเข้าใจจากแบบทดสอบก่อนเข้าเรียนและหลังเรียน
๒. วัดและประเมินผลจากทัศนคติของผู้เรียนและผลการปฏิบัติงาน
๓. วัดและประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรมในระหว่างเรียนและหลังเรียน


(นางสาวบุญเรือน จิตรกมัน)
โภชนากร

ผู้รับผิดชอบโครงการ/ผู้เสนอโครงการ


(นางทิชา ณ นคร)

ผู้เห็นชอบโครงการ

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนบ้านกาญจนาภิเษก