



แบบเสนอหลักสูตรการศึกษา ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจังหวัดสมุทรปราการ

รายละเอียดของหลักสูตรการทำเบเกอรี่

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยสภาพปัจจุบันมีการขยายตัวเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ และการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม ค่านิยม และ ไลฟ์สไตล์มีผลต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมาก การดำเนินชีวิตประจำวันพฤติกรรมของผู้บริโภคนั้นเปลี่ยนแปลงไปตามสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ มีทั้งความรีบเร่งทำงานแข่งกับเวลาเผชิญกับความเครียด ความกดดันมากมาย ทำให้ผู้บริโภคมีความจำกัดเรื่องเวลาในการดำเนินชีวิตประจำวันและรวมไปถึงการประกอบอาหารรับประทานเองก็ลดน้อยลง ส่งผลให้เกิดการรับประทานอาหารนอกบ้าน การรับประทานอาหารนอกบ้านของผู้บริโภคเริ่มใหม่ใช้เพียงแค่ความอร่อยเท่านั้น ผู้บริโภค รุ่นใหม่นี้มีแนวโน้มให้ความสำคัญและใส่ใจกับคุณภาพของวัตถุดิบ รสชาติและบรรยากาศแวดล้อม ภายนอกก็ส่งผลต่อการตัดสินใจ ของผู้บริโภคอีกด้วย ปัจจัยหลักอีกประการที่ทำให้พฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไปนั้นคือ การได้รับอิทธิพลมาจากประเทศตะวันตก ซึ่งหนึ่งในนั้นรวมถึงเรื่องการรับประทานอาหารด้วยในปัจจุบันคนไทย ค้นเคยกับอาหารจากประเทศตะวันตกสามารถสังเกตได้จากกลุ่มวัยรุ่นและวัยทำงาน ทำให้ขนมปัง ขนมเค้ก และขนมที่อบด้วยหรือที่นิยมเรียกกันว่า เบเกอรี่ เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย รูปแบบของขนมมีการพัฒนาปรับเปลี่ยนให้มีความหลากหลายแปลกใหม่อยู่เสมออย่างต่อเนื่องเพื่อให้สามารถรับประทานได้ทุก โอกาส เป็นทั้งอาหารมื้อหลักหรืออาหารว่างคู่ได้อย่างลงตัวไม่จำกัดแค่เพียงหวานเท่านั้น เส้นห์ของขนมหวานนั้นไม่ใช่ แค่เพียงรสชาติที่อร่อยเท่านั้น สีสนัการตกแต่งและรูปลักษณะของตัวผลิตภัณฑ์นั้นก็เป็ปัจจัย สำคัญที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี รูปแบบผลิตภัณฑ์สวยงามนั้นสามารถทำให้ ขนมดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้นและยังสามารถใช้เป็นของฝากในโอกาสเทศกาลต่าง ๆ ได้อีกด้วย ถือเป็อีก ปัจจัยหนึ่งของขนมหวานที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดมา ผู้บริโภค ขนมหวานสามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัยกลุ่มฐานผู้บริโภคคงกว้าง นอกจากนี้อีกปัจจัยที่ทำให้ขนมหวานได้รับความนิยมนั้นก็คือ ขนมหวานนั้นสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ได้

ดังนั้นส่วนพัฒนาพหุตินิสัย ฝ่ายการศึกษาอบรมและฝึกวิชาชีพ ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจังหวัดสมุทรปราการ เล็งเห็นให้มีความสำคัญในการฝึกทักษะอาชีพทางการทำเบเกอรี่ของเด็กและเยาวชน จึงได้ดำเนินการจัดการฝึกทักษะอาชีพการทำเบเกอรี่ เพื่อให้เด็กและเยาวชนได้มีพัฒนาทักษะอาชีพแนวทางเลือกในทางที่เหมาะสมและเกิดประโยชน์ต่อตนเองและส่วนรวม

๒. วัตถุประสงค์

เด็กและเยาวชนมีความรู้ ทักษะในการทำเบเกอรี่ และสามารถประกอบอาชีพเสริมได้ สร้างรายได้พอเพียงต่อ การดำรงชีวิต และเหลือเงินออมตามศักยภาพ

๓. คุณลักษณะของเด็กและเยาวชนที่ได้รับการพัฒนา

๑.เด็กและเยาวชนที่อยู่ในสถานที่ควบคุม

๒.เด็กและเยาวชนที่ศาลตัดสินแล้ว มีระยะเวลาก่อนเปิด/ปิดหลักสูตร

/๔.เป้าหมาย

๔. เป้าหมาย/สมรรถนะที่สำคัญ

เด็กและเยาวชนสามารถนำความรู้ความเข้าใจในทักษะด้านธุรกิจอาหารจานเดียว ไปใช้เป็นอาชีพแนวทางเลือก และประโยชน์ในชีวิตประจำวันภายหลังการปล่อยตัว

๕. กลุ่มเป้าหมาย

เด็กและเยาวชนศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน จังหวัดสมุทรปราการ

๖.เค้าโครงหลักสูตร (Course Outline)

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ประเภทของเบเกอรี่	-อธิบายประเภทของเบเกอรี่ชนิดต่างๆ ได้ -อธิบายเหตุผลการเลือกประเภทเบเกอรี่ที่สามารถ ทำขายได้	ประเภทของเบเกอรี่ - คูกี้เนยสด - คูกี้ชอคโกแล็ตชิพ - คูกี้แพนซี - เค้กกล้วยหอม - ขนมปังเนยสด - ขนมปังสังขยา - ขนมปังไส้ต่างๆ - การแต่งหน้าเค้ก ฯลฯ	๑๐	
๒	การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	-อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง	การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	๕	
๓	การเลือกวัตถุดิบและการเตรียม	-อธิบายวิธีการเลือก และเตรียมวัตถุดิบ ได้อย่างเหมาะสม	- การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมวัตถุดิบ	๕	๕
๔	การฝึกปฏิบัติ	อธิบายวิธีทำเบเกอรี่ ชนิดต่างๆ ได้	-ฝึกปฏิบัติเบเกอรี่ ประเภทต่างๆ		๕๐

๕	การเลือกทำเล การค้าขาย	อธิบายการเลือกทำเลที่เหมาะสมกับอาชีพได้	- จำนวนผู้ประกอบการ ขายเบเกอร์รี่ในตลาดคู่แข่ง - สินค้าที่อยู่ในความต้องการของตลาด - ปริมาณลูกค้า - การคมนาคมที่เหมาะสม	๕	
รวม				๒๕	๕๕

๗. วิธีการวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการทดสอบปากเปล่ากับครูผู้สอน
๒. ทดสอบจากการปฏิบัติจริงระหว่างเรียนและหลังเรียน

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นายสุริยา วันโตะ)

เจ้าพนักงานอบรมฯ/ผู้ปฏิบัติหน้าที่ฝึกอบรม

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางสาวเมธิศานันท์ ทิวชรากรณ์)
นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพ

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางสาวชนิดา วิชัยคำ)

นักจิตวิทยาคลินิกชำนาญการพิเศษ รักษาราชการแทน

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจังหวัดสมุทรปราการ