

หลักสูตรพัฒนาทักษะการทำงานมอบและคุกกี

จำนวน 40 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้อกรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ.

นอกจากนี้เพื่อเป็นการตอบสนองความต้องการของกลุ่มอาชีพที่มีอยู่แล้วเพื่อเป็นการเสริมสร้างสมรรถนะของกลุ่มอาชีพให้มั่นคงแข็งแรงและมีผลิตภณท์ที่หลากหลายตอบสนองความต้องการทางการตลาดได้จึงได้มีหลักสูตรต่อยอดผลิตภณท์ให้การประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมอบและคุกกีเป็นอีกหนึ่งอาชีพที่มีการรวมตัวจัดตั้งกลุ่มอาชีพขึ้นมาซึ่งขนมอบและคุกกีได้มีบทบาทในสังคมปัจจุบัน ที่มีกระบวนการในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพขนมอบและคุกกี เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 1 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	40 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	16 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	24 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑการทำงานมอบและลูกค้า จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑการทำงานมอบและลูกค้า
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑการทำงานมอบและลูกค้า
2. ทักษะในการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑการทำงานมอบและลูกค้า จำนวน 25 ชั่วโมง
 - 1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงานมอบและลูกค้า
 - 1.2 การทำงานมอบและลูกค้า จำนวน 10 ชนิด
 - 1.3 บรรจุภัณฑขนมอบและลูกค้า
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมอบและลูกค้า จำนวน 3 ชั่วโมง
 - 3.1 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - 3.2 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - 3.3 การส่งเสริมการขาย
4. โครงการประกอบอาชีพธุรกิจขนมอบและลูกค้า จำนวน 10 ชั่วโมง
 - 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ
 - 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
 - 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
 - 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
4. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำนอมบและคูกี้ อย่างน้อย 5 ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์การทำขนมอบและคุกกี้
หลักสูตรธุรกิจพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์การทำขนมอบและคุกกี้ ประกอบด้วยเนื้อหา 4 เรื่อง จำนวน 40 ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์การทำขนมอบและคุกกี้ จำนวน 2 ชั่วโมง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	-
	ความเป็นไปได้ในการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์การทำขนมอบและคุกกี้	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมอบและคุกกี้ 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.2 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมอบและคุกกี้ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองตลาด และการลงทุน 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การทำงานนมอบและคุกกี้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำงานนมอบและคุกกี้</p>	<p>3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมอบและคุกกี้</p> <p>3.1 ร้านค้าขนมอบและคุกกี้ที่มีขายในท้องตลาด</p> <p>3.1.1 ร้านค้าขนมอบและคุกกี้แบบมีหน้าร้าน</p> <p>3.2 ผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมอบและคุกกี้ที่ประสบความสำเร็จ</p>	<p>1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมอบและคุกกี้</p> <p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน</p> <p>1.2 ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมอบและคุกกี้ที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p>	30	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>2. ทักษะการพัฒนาค้นคว้าผลิตภัณฑ์การทำขนมอบและคุกกี้</p> <p>จำนวน 25 ชั่วโมง</p> <p>- การเตรียมอุปกรณ์</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอบและคุกกี้</p> <p>1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอบและคุกกี้</p> <p>1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอบและคุกกี้</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอบและคุกกี้</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การทำขนมอบและคุกกี้	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของขนม ทั้ง 10 ชนิดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ขั้นตอนการทำขนมทั้ง 10 ชนิดได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทั้ง 10 ชนิดได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ งบประมาณในการทำขนมทั้ง 10 ชนิดได้ 	<p>1.การทำขนมอบและคุกกี้ จำนวน 10 ชนิด ประกอบด้วย ขนมปังไส้กรอก ขนมปังเนยอบ ขนมปังหัวกะโหลก คุกกี้มะพร้าว คุกกี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ คุกกี้ใบเตย พายข้าวโพด กัสตาดเค็ม บราวน์คุกกี้</p> <p>2 ส่วนผสมของขนม จำนวน 10 ชนิด</p> <p>2.1 ขั้นตอนการทำขนม จำนวน 10 ชนิด</p> <p>2.2 งบประมาณการทำขนม จำนวน 10 ชนิด</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การทำขนมอบและคุกกี้ จำนวน 10 ชนิด 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมอบและคุกกี้ จำนวน 10 ชนิด 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมอบและคุกกี้ จำนวน 10 ชนิด 4. วิทยากรประเมินผลการทำขนมอบและคุกกี้ ของผู้เรียน 	5	15
- การบรรจุภัณฑ์ขนมอบและคุกกี้	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมอบและคุกกี้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนม 	<ol style="list-style-type: none"> 3. บรรจุภัณฑ์ขนมอบและคุกกี้ <ol style="list-style-type: none"> 3.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์ 3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมอบและคุกกี้ 3.3 การบรรจุขนมอบและคุกกี้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ขนมอบและคุกกี้ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมอบและคุกกี้ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมอบและคุกกี้ 	2	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	อบและคุกกี้ได้		4. วิทยาการประเมินผลการบรรจุนมอมและคุกกี้ของผู้เรียน		
3. การบริหารจัดการการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์การทำขนมอบและคุกกี้ จำนวน 3 ชั่วโมง - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้	การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการจัดและตกแต่งหน้าร้าน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่ง หน้าร้าน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	15 นาที
- การคิดต้นทุน และวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของธุรกิจขนมอบและคุกกี้แต่ละชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 1. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ขนมอบและคุกกี้ - ค่าส่วนผสมขนมอบและ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและ	30 นาที	15 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		คุกกี - ค่าแรงงาน -ค่าสาธารณูปโภค 2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและ วิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที่	30 นาที่
- การขายขนมอบและ คุกกี	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของ ธุรกิจขนมอบและคุกกีได้	การขายขนมอบและคุกกี	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที่	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายขนมอบและคุกกี้ได้	การส่งเสริมการขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	-
4. โครงการอาชีพธุรกิจขนมอบและคุกกี้ จำนวน 10 ชั่วโมง - ความสำคัญ ประโยชน์ และองค์ประกอบของโครงการอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	1. ความสำคัญของโครงการอาชีพ 2. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 3. องค์ประกอบของโครงการอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ และองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	2

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การเขียน โครงการอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายลักษณะการเขียน โครงการอาชีพที่ดี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเขียนโครงการอาชีพได้เหมาะสมและถูกต้อง 	2. การเขียน โครงการอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเขียนโครงการอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ 4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ 5. วิทยากรประเมินโครงการอาชีพ แล้วให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง 6. ให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป 	2	5