

หลักสูตรฝึกอบรม : การทำธุรกิจขนมอบเบเกอรี่
วิทยาลัยชุมชนปัตตานี

ชื่อวิชา การทำธุรกิจขนมอบเบเกอรี่
รหัสวิชา 96080804

เวลาเรียนรู้ 48 ชั่วโมง
ชื่อสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

วัตถุประสงค์

1. เข้าใจความหมาย ประเภทและคุณลักษณะของขนมอบเบเกอรี่
2. มีความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ วิธีการใช้และการบำรุงรักษา ที่ใช้ในการทำขนมอบเบเกอรี่
3. มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบขนมอบเบเกอรี่
4. มีทักษะและเทคนิคการทำขนมอบเบเกอรี่ รูปแบบต่างๆ
5. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้
6. มีเจตคติที่ดี และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ความหมาย ประเภทและคุณลักษณะของขนมอบเบเกอรี่ การเลือกซื้อวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอบเบเกอรี่ วิธีการใช้และการบำรุงรักษา วิธีการและเทคนิคในการทำขนมไทย ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมอบเบเกอรี่ การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การขาย การส่งเสริมการขาย การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย คุณธรรมจริยธรรม และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน

ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน

อ่านออก เขียนภาษาไทย ได้ คิดเลขคำนวณได้ มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการชั่ง ตวง ได้

คุณลักษณะของผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

1. มีความรู้ ความเข้าใจประเภทและความสำคัญของขนมอบเบเกอรี่
2. สามารถเลือกและใช้ ส่วนผสม อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอบเบเกอรี่ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
3. สามารถนำความรู้และประสบการณ์ในการอบรมนำไปสร้างให้เกิดรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว

และชุมชน

4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติและจิตบริการต่อลูกค้า
6. มีเจตคติที่ดีต่องาน รักและศรัทธาต่อวิชาชีพ

ผู้เข้ารับการอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ/ปฏิบัติงาน

1. ทำขนมอบเบเกอรี่ได้
2. ประกอบอาชีพการทำขนมอบเบเกอรี่

แผนการจัดการเรียนรู้

ชื่อวิชา ฐุรกิจขนมอบเบเกอรี่

รหัสวิชา 94080804

จำนวน 48 ชั่วโมง

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความหมาย ประเภท และลักษณะของขนมอบ

เวลา 2-0 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. บอกความหมายของขนมอบเบเกอรี่ได้ 2. มีความเข้าใจประเภทของขนมอบเบเกอรี่ 3. มีความตระหนักและเห็นความสำคัญของขนมอบเบเกอรี่ได้	1. ความหมายของขนมอบเบเกอรี่ 1. ประเภทของขนมอบเบเกอรี่ 1. ความสำคัญของขนมอบเบเกอรี่	1.ผู้สอนอธิบายความหมายประเภทและความสำคัญของขนมอบเบเกอรี่ 2. ผู้สอนยกตัวอย่างขนมอบเบเกอรี่ 3.ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายความสำคัญของขนมอบเบเกอรี่	- การสังเกต - การอภิปรายและซักถาม

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การเลือกซื้อส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำขนมอบเบเกอรี่

เวลา 2-0 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1 สามารถเลือกซื้อวัสดุและส่วนผสมในการทำขนมอบเบเกอรี่ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม 2. สามารถเลือกใช้อุปกรณ์ในการทำขนมอบได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	1. วิธีการเลือกซื้อวัสดุและส่วนผสมในการทำขนมอบเบเกอรี่ 2. วิธีการเลือกใช้อุปกรณ์ในการทำขนมอบเบเกอรี่	1.ผู้สอนอธิบายวิธีการเลือกซื้อวัสดุ ส่วนผสม การเลือกใช้อุปกรณ์ในการทำขนมอบเบเกอรี่ 2.ผู้เรียนสามารถอธิบายความแตกต่างของส่วนผสมแต่ละชนิดได้ 3.อภิปราย ซักถามข้อสงสัย	- การสังเกต - การอภิปรายและซักถาม

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 วิธีการใช้และการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์

เวลา 1-2 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. เข้าใจวิธีการใช้และการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกวิธี	1. วิธีการใช้และการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์	1. ผู้สอนสาธิตการใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำขนมอบเบเกอรี่ 2. ผู้สอนสาธิตวิธีการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมอบเบเกอรี่ 3.อภิปราย ซักถามข้อสงสัย	- การสังเกต - การอภิปรายและซักถาม - ฝึกปฏิบัติ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 การทำขนมอบเบเกอรี่

เวลา 0-36 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. สามารถเตรียม ส่วนผสมและวัสดุอุปกรณ์ ในการทำอบเบเกอรี่ได้ อย่างถูกต้อง ครบถ้วน 2. เข้าใจเทคนิคขั้นต้น ในการทำขนมอบเบเกอรี่ ได้อย่างถูกต้อง	1. ขั้นตอนการเตรียม ส่วนผสม และวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนม อบเบเกอรี่ 2. วิธีการทำขนมอบเบเกอรี่	1. ผู้สอนอธิบายส่วนผสมและ การตวงในการทำขนมอบเบ เกอรี่ 2. ผู้สอนสาธิตวิธีและขั้นตอน การทำขนมอบเบเกอรี่ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนม 4. อภิปราย ชักถามข้อสงสัย	- การสังเกต - การอภิปรายและ ชักถาม - ฝึกปฏิบัติ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมอบเบเกอรี่

เวลา 2-4 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่ เหมาะสมในการค้าขาย ได้ 2. สามารถคิดราคา ต้นทุนของธุรกิจขนม อบเบเกอรี่ได้ 3. บริหารจัดการธุรกิจ ขนมอบเบเกอรี่ได้	1. การเลือกทำเลที่ตั้ง ร้าน 2. การจัดและตกแต่ง หน้าร้าน 3. การคิดราคาต้นทุน และการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน 4. การขายและการ ส่งเสริมการขาย 5. การทำบัญชีร้านค้า อย่างง่าย	1. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้ ผู้สอนอธิบายและสาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดและ ตก แต่งหน้าร้าน 2. ผู้สอนอธิบายและสาธิตการ การขาย การส่งเสริมการขาย คิดราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. ผู้สอนอธิบายและสาธิตการ ทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำ บัญชีร้านค้าอย่างง่าย 5. ผู้เรียนและผู้สอนร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ร่วมกัน	- การอภิปรายและ ชักถาม - การสังเกต - ฝึกปฏิบัติ

สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ความหมาย ประเภทและคุณลักษณะของ ขนมอบเบเกอรี่	2	0	2
2	การเลือกซื้อส่วนผสมและอุปกรณ์ในการ ทำขนมอบเบเกอรี่	2	0	2

3	วิธีการใช้และบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์	1	2	3
4	การทำขนมอบเบเกอรี่	0	36	36
5	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ธุรกิจขนมอบเบเกอรี่	2	3	5
รวม		7	41	48

เกณฑ์การประเมิน

หมายเหตุ : เวลาเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80% ผ่านการฝึกอบรมได้รับวุฒิบัตร

งบประมาณ (นักศึกษาที่รับ จำนวน 30 คน/กลุ่ม)

ที่	รายการ	รายละเอียด	งบประมาณ
1	ค่าตอบแทน	48x300 (จำนวนชั่วโมงx300 บาท)	14,400
2	ค่าวัสดุที่ใช้สำหรับการ ฝึกอบรม	30x48x5 (จำนวนผู้เรียนxจำนวนชั่วโมงx5 บาท)	7,200
3	ค่าสาธารณูปโภค	30x48x5 (จำนวนผู้เรียนxจำนวนชั่วโมงx5 บาท)	7,200
รวม			28,800

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

ค่าใช้จ่ายรายหัว

ค่าใช้จ่ายทั้งหมด/จำนวนผู้อบรม $14,400/30 = 480$ บาท

ศักยภาพในการเรียนการสอน

1.แหล่งศึกษาค้นคว้า

- ห้องสมุดวิทยาลัยชุมชนปัตตานี ตำบลรูสะมิแล อ.เมือง จ.ปัตตานี
- เอกสารประกอบการเรียนการสอน เรื่อง การทำขนมไทย
- แหล่งสืบค้นอินเทอร์เน็ต

2.สถานที่และอุปกรณ์การฝึกอบรม

- ศูนย์ปฏิบัติการอาหารฮาลาล วิทยาลัยชุมชนปัตตานี

3.ศักยภาพผู้สอน

- ผู้มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญการทำขนมอบเบเกอรี่