

ชื่อหลักสูตรการทำคุกกี้

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ปัจจุบันขนมคุกกี้ได้รับความนิยมไปทั่วโลกมีการพัฒนารูปแบบของขนมอย่างต่อเนื่องให้สามารถรับประทานได้ในทุกโอกาสทุกเวลา และทุกสถานที่วัฒนธรรมของตะวันตกเข้ามามีบทบาทในประเทศไทยหนึ่งในสิ่งที่วัฒนธรรมตะวันตกที่เปลี่ยนวิถีชีวิตของคนไทยคือเรื่องอาหารการกินปัจจุบันคุ้นเคยกับการกินอาหารฝรั่งและนิยมกันมากในหมู่วัยรุ่นและวัยทำงานหรือคนที่มีอายุตั้งแต่ ๔๐ ลงไปทั้งอาหารคาวและอาหารหวานเหล่านี้มีอาหารหวานต่างๆเช่นเค้กหรือขนมปังซึ่งเรียกรวมๆว่าคุกกี้ก็ได้เข้ามาแทนที่ขนมไทยโบราณเนื่องจากมีรสชาติอร่อยและปรุงง่ายกินได้ทุกที่ทุกเวลาจึงทำให้เป็นที่นิยมทั้งคนซื้อและคนขายเราอาจจะกินคุกกี้เป็นของว่างรองท้องหรือเป็นอาหารมื้อหนึ่งจากที่เคยเป็นแค่อาหารหวานหลังมื้ออาหารเท่านั้นนอกจากนี้คุกกี้ยังทดแทนอาหารมื้อหนักในชั่วโมงเร่งด่วนได้เป็นอย่างดีคุกกี้เป็นอาหารอีกประเภทที่ตอบโจทย์กับผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ทุกช่วงเวลานอกจากนี้คุกกี้ยังกลายเป็นอาหารที่ต้องถูกนำเข้าไปผสมผสานในงานต่าง ๆ มากขึ้นไม่ว่าจะเป็นงานเลี้ยงสังสรรค์งานสัมมนาวิชาการทัวร์บริการท่องเที่ยวหรือแม้แต่งานศพ ทำให้ตลาดคุกกี้ยังมีโอกาสขยายตัวได้อีกมากจุดขายที่สำคัญของการทางธุรกิจคุกกี้ นอกจากรูปลักษณ์หรือหน้าตาของคุกกี้ ความใส่ใจของวัตถุดิบการดูแลสภาพยังถือเป็นสิ่งแรกที่สำคัญของจุดขายเพราะจะดึงดูดผู้บริโภคให้สนใจอยากซื้อไปรับประทาน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้มีทักษะในการทำคุกกี้เพื่อสุขภาพได้สามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันและ นำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้อยู่บนพื้นฐานของหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและสุขภาพที่ดี

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการฝึกอาชีพการทำคุกกี้เพื่อสุขภาพ

ระยะเวลา

เรียนรู้และฝึกทักษะ		จำนวน ๓	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง	
ภาคปฏิบัติ	๒	ชั่วโมง	

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำคูกี้ เพื่อสุขภาพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำคูกี้ เพื่อสุขภาพได้แก่การลงทุนแหล่งทุนความต้องการของตลาด หลักการตลาดกรรมวิธีการผลิตและการขนส่ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำคูกี้เพื่อสุขภาพ	๑.๑ ความสำคัญในการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๑.๒ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๑.๒.๑ การลงทุนและแหล่งทุน ๑.๒.๒ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๓ หลักการตลาด ๑.๒.๔ กรรมวิธี ๑.๒.๕ การขนส่ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๑.๔.๑ ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ๑.๔.๒ ความคุ้มค่าในการลงทุน ๑.๔.๓ ความต้องการด้านการตลาด	๑.๑ วิทยากรบรรยาย ความสำคัญในการทำคูกี้เพื่อสุขภาพและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลการคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพตามข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญความเป็นไปได้ แหล่งเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองเช่นลูกจ้างเจ้าของกิจการเกษตรกรพ่อค้า ฯลฯโดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่าและความต้องการของตลาด	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำคูกี้เพื่อสุขภาพ	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำคูกี้ - สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพดี - กรรมวิธีในการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ - การดูแล/การเก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์ ๒.๓ ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบ ๒.๑.๓ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๒ ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๒.๒.๑ วิธีทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๒.๒.๒ การดูแล/การเก็บรักษา ๒.๒.๓ การบรรจุภัณฑ์ ๒.๓ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๒.๓ จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๒.๔ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ คูกี้เพื่อสุขภาพ - เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - เตรียมวัสดุอุปกรณ์		๑ ชม
๓.	๓. การบริหารจัดการในการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ	๓.๑ บริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ - การดูแลรักษาคุณภาพขนม ๓.๒ จัดการการตลาด - ทาฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง - โฆษณาประชาสัมพันธ์ - ส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ จัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๓.๓.๒ แก้ปัญหาความ	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๓.๑.๑ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพคูกี้เพื่อสุขภาพ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการผลิตคูกี้เพื่อสุขภาพ ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การหาฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขาย และการบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง	วิธีทาบราวนี่ฟักทอง ๑. บดฟักทองหนึ่งพอละเอียดใส่ไข่ไก่ลงไปทั้งฟองตามด้วยกลิ่นวานิลลาคนให้เข้ากันเติมความหวานโดยใช้น้ำผึ้งหรือน้ำตาลหญ้าหวานเติมผงโกโก้ลงไปผสมแอนใช้เป็นผงโกโก้สีเข้มคนให้เข้ากันตามด้วยเกลือตัวไอต์ตามด้วยผงฟูกับเบกกิ้งโซดาคนให้เข้ากัน ๒. ตักใส่พิมพ์สำหรับนึ่งและสำหรับอบโรยหน้าด้วยธัญพืชชอบตามชอบถ้านำไปอบให้นาเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียสใช้ไฟบน- ล่างประมาณ ๑๕ นาทีถ้า นำไปนึ่งใช้ไฟปานกลางประมาณ ๑๕ นาทีหรือจนขนมสุก		๑ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	๔. โครงการประกอบอาชีพ การทำคูกี้ เพื่อสุขภาพ ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพได้ ๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพได้ ๔.๓ บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพได้ ๔.๔ อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพได้ ๔.๕ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพได้ ๔.๖ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๗ ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพได้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ	๔.๑ วิทยากรบรรยาย และจัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพแล้วจัดกิจกรรมการสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา สาระข้อมูลเรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้องพร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๔.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพและใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		
รวม					๑	๒

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิตทดลอง
๓. การศึกษาดูงาน
๔. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
๕. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำคู่มือ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ใบสำคัญออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ/เขต
๓. ทะเบียนคุมใบสำคัญ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใด ระดับหนึ่ง