

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นใจให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ จำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอรี่
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ / แบบประเมินความพึงพอใจ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ 1.2 ความเป็นไปได้ในการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ 1.3 แหล่งเรียนรู้สำหรับการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ 1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การ	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ได้	2.1 อุปกรณ์ในการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่	2.2 บอกวิธีการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ได้	การทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด 1.แบ่งเค้ก 2.แบ่งข้าวโพด 3.นมผง 4.เนยจืด 5.ไข่ 6.เกลือ 7.น้ำตาลไอซิ่ง 8.กลิ่นวนิลา 9.เนื้อสับปะรดหวาน 10.เตาอบ 11.กะละมัง 12.ที่ตีแป้ง วิธีการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด 1.เตรียมส่วนผสม ใส่เนยจืดลงไป ร่อนน้ำตาลไอซิ่งตามลงไป แล้วนำไปเข้าเครื่องตี 2.พอเนยกระจายตัวให้ใส่ไข่ไก่ลงไป แล้วเปิดเครื่องตีใช้ความเร็วต่ำ ตีให้ส่วนผสมพอเข้ากัน 3.ใช้ไม้พายกวาดรอบโถ ร่อนแป้งเค้ก นมผง แป้งข้าวโพด และเกลือตามลงไป ตีต่อให้			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ส่วนผสมพอเข้ากัน 4.นำเนื้อคุกกี้ที่ได้มาเก็บในกล่องแช่ตู้เย็น (สามารถเก็บได้นาน 1 เดือน ในช่องแช่เย็นธรรมดา) 5.ตักไส้สับปรดกวน ใส่ช้อนตวง 1 ช้อนโต๊ะ (ประมาณ 20 กรัม) แล้วปั้นเป็นทรงกลมแบ่งแบ่งเป็นก้อนกลม ก้อนละ 25 กรัม 6.นำแป้งคุกกี้มาห่อไส้สับปรดแล้วขึ้นทรงเป็นทรงกลม 7.นำคุกกี้มากดลงบนพิมพ์ แล้วนำไปแช่เย็นประมาณ 15 นาทีก่อนอบ 8.เปิดเตาอบ ใช้ไฟ 150 องศาไฟบน-ล่าง เปิดพัดลม ใช้เวลาอบ 13-15 นาที การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ 1.แป้งเค้ก 2.ผงฟู 3.เนยสดเค็ม نیم 4.เกลือป่น 5.น้ำตาลไอซิง 6.ผงวานิลลา			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		7.ไขไก่ 8.สตอร์วเบอร์รี่กวน 9.เตาอบ 10.กะละมัง 11.ที่ตีแป้ง วิธีการทำขนมคุกกีส์ไส้สตอเบอร์รี่ 1.ผสมสตอร์วเบอร์รี่กวนกับสตอร์วเบอร์รี่แห้งให้เข้ากัน พักไว้ 2.คนเนยสด น้ำตาลไอซิ่ง และเกลือเข้าด้วยกันจนเป็นครีม ใส่ไข่ คนต่อให้เข้ากันจนขึ้นฟู 3.ใส่สีผสมอาหารสีแดงสตอร์วเบอร์รี่ คนต่อให้เข้ากัน 4.ใส่แป้งเค้ก ผงฟู และผงวานิลลา คนให้เข้ากัน พักไว้ 5.แบ่งแป้งเป็นก้อน แบ่งออก ใส่ไส้สตอร์วเบอร์รี่กวน หุ้มให้มิด ใส่ลงในพิมพ์รูปกุหลาบ กดให้แน่น 6.คว่ำลงในถาดอบ นำพิมพ์ออกเรียงจนเต็มถาด นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส เวลา 12-15 นาทีจนสุก			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่ 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้				
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด การทำขนมคุกกี้ไส้สตอเบอร์รี่	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	