

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำคุกกี้หลากรสและชิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นการจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันจึงมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของตำบล ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหา การว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่นคง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การทำเบเกอรี่เป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการประกอบอาชีพ ที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้ อีกทั้งขนมเบเกอรี่ในบางชนิดก็สามารถเก็บรักษาไว้ได้เวลานาน และยังเป็นที่ยอมรับใน ประชาชนทุกช่วงวัย เหมาะสำหรับรับประทานเป็นอาหารว่างหรือรับประทานร่วมกับเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ได้อีก ด้วย ขนมเค้ก (cake) นั้นเป็นอาหารชนิดหนึ่ง ที่จะมีรสหวาน และได้ผ่านกระบวนการอบ ซึ่งทำมาจากแป้ง น้ำตาล และมีส่วนประกอบอื่น ๆ อย่างเช่น ไข่ ผัก และยังมีผลไม้หรือจะมีส่วนประกอบที่มีไขมัน เช่น เนย ชีส ยีสต์ นม เป็นต้น นิยมรับประทานเป็นของหวานและทำฉลองในเทศกาลต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งใน วันเกิดและวันแต่งงานส่วน คุกกี้ คือขนมอบชิ้นเล็ก ๆ มีหลากหลายรูปร่างทำมาจากแป้งสาลี เดิมทีนั้นคุกกี้ทำโดยการแบ่งแป้งขนมเค้กที่ผสม แล้วออกมาส่วนหนึ่ง จากนั้นแบ่งออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำเข้าเตาอบเพื่อทดสอบอุณหภูมิที่จะใช้ออบขนมเค้ก คำว่า “คุกกี้” (cookie) ใช้กันในสหรัฐอเมริกาและแคนาดา ในขณะที่ในสหราชอาณาจักรจะเรียกขนมแบบเดียวกันนี้ว่า “บิสกิต” (biscuit) และเป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่อีกประเภทหนึ่งซึ่งเราค่อนข้างจะคุ้นเคยกันเป็น อย่างดีเพราะเป็น ขนมที่มีกรรมวิธีการทำที่ง่าย รสชาติอร่อย หอม หวานมัน และที่สำคัญคือความกรอบ ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะตัวของ ขนมประเภทนี้ และสามารถเก็บเอาไว้ได้ในระยะยาว นิยมที่จะใช้เป็นของขวัญในวันปีใหม่ หรือเทศกาลต่าง ๆ คุกกี้ เป็นเบเกอรี่ที่มีส่วนผสม คล้ายคลึงกับเค้กคือ ประกอบด้วย แป้ง, เนย, นม, ไข่ และสิ่งที่ช่วยให้ขึ้นฟูอื่น ๆ แต่จะมี ส่วนผสมของของเหลวน้อยกว่าและแตกต่างกับเค้กตรงที่ใช้แป้งที่มีปริมาณโปรตีนสูงกว่าเค้ก แต่น้อยกว่าขนมปัง แป้งที่ว่าก็คือ แป้งสาลีเอนกประสงค์

อาชีพการทำเบเกอรี่ทั้งคุกกี้ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง หรือทำเป็นของขวัญเนื่องในโอกาสต่าง ได้ วิธีการทำและขั้นตอนไม่ยุ่งยากเป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะใน การประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการ ประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้า เรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการ พัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้เมื่อจบหลักสูตร แล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้อง กับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีงานทำ สามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ ได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีลักษณะ ดังนี้

1. มีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำคู่มือ และเบเกอรี่ขนมเค้ก สามารถนำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. เป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน
4. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
5. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ/แรงงานไทย
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำคูกี้หาลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน จำนวน ๓๐ นาที

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำคูกี้หาลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน จำนวน ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ประวัติของการทำคูกี้หาลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน
- อุปกรณ์การทำคูกี้หาลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน
- วิธีการทำคูกี้หาลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

จำนวน ๓๐ นาที

- การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

๔. โครงการประกอบอาชีพการทำคูกี้หาลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน

จำนวน ๓๐ นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

๓. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

๔. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง

๕. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ (มีชิ้นงานให้ประเมินผลชัดเจน)

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำคุกกี้หลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำคุกกี้หลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อนได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำคุกกี้หลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อนได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำคุกกี้หลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำคุกกี้หลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน	๒.๑ บอกประวัติของการทำคุกกี้หลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำคุกกี้หลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ๒.๓ บอกวิธีการทำคุกกี้หลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน	๒.๑ บอกประวัติของการทำคุกกี้หลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำคุกกี้หลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน วัตถุประสงค์หลัก วัตถุประสงค์หลักคุกกี้หลากรส ๑. เนยสดเค็ม ๓๓๐ กรัม ๒. น้ำตาลไอซ์ซิ่ง ๑๕๐ กรัม	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำคุกกี้หลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำคุกกี้หลากรสและชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. นมข้นจืด ๖๐ กรัม ๔. กลีมนวนิลลาบัตเตอร์ ๑ ช้อนชา ๕. แป้งเอนกประสงค์ ๓๗๐ กรัม ๖. หัวนมผงไขมันเต็ม ๑๐๐% ๒๐ กรัม ๗. ผงฟู ๑ ช้อนชา ๘. ไข่แดงเบอร์สอง ๑ ฟอง ๙. ธัญพืชตากแห้งหน้าเช่น อัลมอนด์ อุปกรณ์ ๑. ที่ร่อนแป้ง ๒. ถาดรอง ๓. กระดาษรองอบ ๔. เตาอบ ๕. แบบพิมพ์คุกกี้ วัตถุดิบหลักชิฟฟอนเค้ก มะพร้าวอ่อน ๑. ไข่แดง (เบอร์ ๒) ๕ ฟอง ๒. น้ำตาลทราย ๖๐ กรัม ๓. น้ำมันมะพร้าว ๕๕ กรัม ๔. น้ำมันมะพร้าว ๔๐ กรัม			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๕. กะทิ ๔๐ กรัม ๖. เกลือป่น ๑/๔ ช้อนชา ๗. กลิ่นมะพร้าว น้ำหอมของ ออลวินฟู้ด ๑ ช้อนชา ๘. แป้งเค้ก ๑๑๕ กรัม ๙. ผงฟู ๑+๑/๒ ช้อนชา ๑๐. ไข่ขาว (เบอร์ ๒) ๕ ฟอง ๑๑. ครีมออฟทาร์ทาร์ ๑/๒ ช้อนชา ๑๒. แป้งข้าวโพด ๑ ช้อนชา ๑๓. น้ำตาลทราย ๗๕ กรัม ๑๔. เนื้อมะพร้าวอ่อน (สำหรับโรยหน้า) ๒.๓ บอกวิธีการทำคุกกี้ หลากรสและชิฟฟอนเค้ก มะพร้าวอ่อน การทำคุกกี้หลากหลายรส ๑. ร่อนแป้ง+ผงฟู+หัวนมผง พักไว้ ๒. ตีเนยสปีดกลางให้แตกตัว เนียนฟูขึ้นเล็กน้อย (เปลี่ยนเป็นสีอ่อนลง)			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๓.ใส่น้ำตาลลงไปตีต่อสปีดต่ำจนเข้ากันเนื้อฟูมากขึ้นและเป็นสีอ่อนๆลง(หมั่นตะล่อมปาดอ่างให้ทั่ว)</p> <p>๔.ใส่ไข่+กลีวนวนิลาบัตเตอร์ลง ตีต่อสปีดกลางให้เข้ากันอย่าตีนาน</p> <p>๕.ทยอยใส่แป้งที่ร่อนไว้ แบ่งใส่สลับกับนม ๒-๓ รอบ ตีสปีดต่ำจนเข้ากัน อย่าตีนานจะทำให้เนื้อคุกกี้จะเหนียวและแข็งกระด้าง</p> <p>๖.ใช้สกรู ๓.๕ cm. ตักเต็มวางเรียงในถาดรองอบ แปะหน้าด้วยอัลมอนด์ และกดให้แบนลงเล็กน้อย</p> <p>๗.เข้าอบไฟบนล่าง ๑๕๐-๑๖๐ องศาช่วงกลาง ไม่พัดลม เป็นเวลา ๒๕-๓๐ นาที หรือสุกเหลืองทองตามชอบ (ใช้ ๑๖๐ไม่ชอบผิวเข้ม)</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๘.หลังสุกคุกก็กันจะร้อน ขอบเป็นน้ำตาลสวยและมี กลิ่นหอม ตักแคะวางพักบน ตะแกรงให้สนิทแล้วใส่ลง กล่อง</p> <p>การทำชิฟฟอนเค้กมะพร้าว อ่อน</p> <p>๑. ทำส่วนผสมไข่แดง โดยตี ไข่แดงกับน้ำตาลทรายจน น้ำตาลละลาย ใส่น้ำมัน มะพร้าว น้ำมันมะพร้าว กะทิ</p> <p>๒. ไข่เกลือป่น และกลิ่น มะพร้าว น้ำหอมลงไป ตีจน เข้ากันดี</p> <p>๓. ไข่แบ่งที่ร้อนพร้อมผงฟู (ร้อนสัก ๒ รอบ เพื่อความ นุ่มฟู) ตะล่อมจนเข้ากัน แต่ อย่านานมากเดี๋ยวเค้กจะ เหนียว</p> <p>๔. ตีไข่ขาวจนเป็นฟอง หยาบแล้วใส่ครีมออฟทาร์ ทาร์ตีพอเข้ากัน ไข่แบ่ง ข้าวโพด แล้วตีพอเข้ากัน</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๕. ค่อย ๆ ทอยยใส่น้ำตาล ทรายลงไป แบ่งใส่สัก ๓ ครั้ง ตีจนตั้งยอด</p> <p>๖. ตักไข่ขาวมาบางส่วนใส่ ชามส่วนผสมไข่แดงที่ผสมไว้ ตะล่อมเบาจนเข้ากัน</p> <p>๗. พอเข้ากันแล้วก็ใส่ส่วนที่ เหลือลงไปตะล่อมจนเนียน เข้ากัน</p> <p>๘. เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ ใช้ ไฟหรือไม้พายปาดให้เสมอ กัน แล้วเคาะพิมพ์เพื่อไล่ ฟองอากาศสัก ๑-๒ ครั้ง หลังจากนั้นโรยมะพร้าวอ่อน ตามชอบ</p> <p>๙. นำเข้าอบอุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ใช้ไฟบน-ล่าง เป็นเวลา ๒๕-๓๐ นาที</p> <p>๑๐. อบเสร็จแล้ว พักให้เย็น ก่อนใส่ลงในบรรจุภัณฑ์</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓๐ นาที	-
๔. โครงการประกอบอาชีพ การทำคูกี้ หลากรสและชิฟฟ่อนเค้ก มะพร้าวอ่อน	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๓๐ นาที	-