

หลักสูตร การทำคุกกี้เนย จำนวน ๖ ชั่วโมง สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป



ความเป็นมา

ปัจจุบันการประกอบอาชีพเสริมจากการแปรรูปอาหารเป็นแนวทางหนึ่งที่ช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่ประชาชนในชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะ "คุกกี้" ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย สามารถพัฒนาสูตรให้สอดคล้องกับวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น งาดำ กล้วยอบแห้ง มะพร้าว น้ำตาลโตนด หรือธัญพืชต่าง ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชน

การจัดหลักสูตรการทำคุกกี้จึงเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ทักษะ และสามารถนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน สามารถจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้และพัฒนาสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อยได้ อันสอดคล้องกับนโยบายการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และการพัฒนาอาชีพของกรมส่งเสริมการเรียนรู้

การจัดทำหลักสูตรนี้จึงเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนมีทักษะอาชีพที่เหมาะสมกับบริบทของชุมชน มีความสามารถในการสร้างรายได้เพิ่มเติม และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิตของประชาชนในยุคปัจจุบัน

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรนี้มุ่งเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง (Learning by Doing) เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำคุกกี้ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การชั่งตวง การผสม การขึ้นรูป การอบ การบรรจุภัณฑ์ และการคำนวณต้นทุน สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม โดยยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง ความสะอาด ความปลอดภัยด้านอาหาร และการใช้ทรัพยากรในชุมชนให้เกิดประโยชน์สูงสุด

จุดมุ่งหมาย

๑. อธิบายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำคุกกี้ได้
๒. เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม
๓. ปฏิบัติการทำคุกกี้ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน
๔. บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม
๕. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายได้
๖. นำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
การทำคุกกี้เนย จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำคุกกี้	๑. อธิบายความสำคัญของการทำคุกกี้เพื่อสร้างอาชีพได้ ๒. จำแนกประเภทของคุกกี้และลักษณะของคุกกี้แต่ละชนิดได้ ๓. เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมได้ ๔. อธิบายหลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตได้ ๕. ตระหนักถึงการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ได้	๑. ความสำคัญและโอกาสในการประกอบอาชีพการทำคุกกี้ ๒. ประเภทของคุกกี้และลักษณะของผลิตภัณฑ์ ๓. วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ๔. หลักสุขลักษณะและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร ๕. แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในชุมชน	๑. วิทยากรบรรยายพร้อมสื่อประกอบการเรียนรู้ ๒. แลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับโอกาสในการสร้างอาชีพในชุมชน ๓. ศึกษาตัวอย่างผลิตภัณฑ์จริงและจำแนกประเภทคุกกี้ ๔. สาธิตการเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ถูกต้อง ๕. ชักถามและสรุปองค์ความรู้ร่วมกัน	๒๐ นาที	-
๒.	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์	๑. เตรียมวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามสูตร ๒. ใช้อุปกรณ์ในการผลิตได้อย่างถูกวิธีและปลอดภัย ๓. ชั่ง ตวง วัดส่วนผสมได้อย่างถูกต้อง ๔. เตรียมเตาอบและอุปกรณ์ก่อนการอบได้ ๕. ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยในการเตรียมอาหารได้	๑. การเตรียมวัตถุดิบก่อนการผลิต ๒. การชั่ง ตวง วัดส่วนผสม ๓. การเตรียมอุปกรณ์และเตาอบ ๔. การดูแลรักษาอุปกรณ์ ๕. การป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการผลิต	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการเตรียมวัตถุดิบ ๒. ผู้เรียนฝึกชั่ง ตวง วัดตามสูตรจริง ๓. ฝึกเตรียมอุปกรณ์และเตาอบก่อนใช้งาน ๔. วิทยากรตรวจสอบและให้คำแนะนำรายบุคคล ๕. ผู้เรียนสรุปขั้นตอนการเตรียมงานก่อนการผลิต	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การปฏิบัติการทำคุกกี้	๑. ปฏิบัติการผสมส่วนผสมตามสูตรได้ถูกต้อง ๒. ขึ้นรูปคุกกี้ได้สวยงามและมีขนาดสม่ำเสมอ ๓. ควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการอบได้เหมาะสม ๔. ตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์หลังอบได้ ๕. ปรับปรุงข้อบกพร่องของผลิตภัณฑ์ได้	๑. ขั้นตอนการผสมส่วนผสม ๒. เทคนิคการขึ้นรูปคุกกี้ ๓. การอบคุกกี้และการควบคุมอุณหภูมิ ๔. การพักคุกกี้และการตรวจสอบคุณภาพ ๕. การแก้ไขปัญหาที่พบระหว่างการผลิต	๑. วิทยาการสาธิตทุกขั้นตอนอย่างเป็นลำดับ ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มย่อย ๓. วิทยาการติดตามให้คำแนะนำ และแก้ไขข้อผิดพลาดระหว่างปฏิบัติ ๔. ผู้เรียนร่วมกันประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้น ๕. สรุปปัญหาและแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์	-	๕ ชั่วโมง
๔	การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และการจำหน่าย	๑. เลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ ๒. บรรจุผลิตภัณฑ์อย่างถูกสุขลักษณะได้ ๓. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายได้ ๔. วางแผนการตลาดและการจำหน่ายเบื้องต้นได้ ๕. เห็นคุณค่าของการสร้างรายได้จากผลิตภัณฑ์ชุมชน	๑. หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ๒. วิธีการบรรจุและการเก็บรักษา ๓. การคำนวณต้นทุนการผลิต ๔. การตั้งราคาจำหน่ายและการสร้างกำไร ๕. การประชาสัมพันธ์และการจำหน่ายทั้งออฟไลน์และออนไลน์	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิตการบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนฝึกบรรจุภัณฑ์จริง ๓. ฝึกคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายจากสถานการณ์จริง ๔. ระดมความคิดวางแผนการตลาดและการสร้างแบรนด์ชุมชน ๕. นำเสนอผลงานและรับข้อเสนอแนะจากวิทยากร	๒๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์(แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำคุกกี้เนย

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเก๋ยณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ อาหารพื้นบ้านเป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน ซึ่งสามารถนำมาพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้เสริมให้แก่ประชาชนได้อย่างเหมาะสม การพัฒนาอาชีพเป็นกลไกสำคัญในการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน ช่วยให้ประชาชนมีทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน อาหารเป็นหนึ่งในอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน เนื่องจากใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง และสามารถต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ โดยเฉพาะ “คุกกี้เนย” ซึ่งเป็นอาหารว่างที่ได้รับความนิยม มีรสชาติอร่อย รับประทานสะดวก และมีตลาดรองรับอย่างต่อเนื่อง

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำคุกกี้เนย จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนได้เรียนรู้กระบวนการผลิตอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและปรุงไส้ การผสม การอบ ตลอดจนการบรรจุและการจำหน่าย ซึ่งจะช่วยให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้จริง

นอกจากนี้ โครงการดังกล่าวยังเป็นการส่งเสริมการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหารของชุมชน และสร้างโอกาสในการรวมกลุ่มอาชีพ อันนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชนให้มีความมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิ ปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำคุกกี้เนย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖	บ้านเลขที่ ๑๖๖ หมู่ ๑๑ ต.วังตะกู อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร	๔-๕ สิงหาคม ๒๕๖๔	๒,๒๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๔ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๔๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรวม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๒,๒๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๔)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๔)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๔)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๔)
หลักสูตรการทำคุกกี้เนย	-	-	-	๒,๒๐๐.-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายรัชพล เมืองก่อ ครู ศกร.

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำคู่มือในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

๑๓. ตัวชี้วัดวัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำคู่มือได้โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ๑.แบบประเมินความพึงพอใจ
- ๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมจีบหมู
วันที่ ๔-๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ บ้านเลขที่ ๑๖๖ ม.๑๑ ต.วังตะกู อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๔ สิงหาคม ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น – ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียน ชี้แจงวัตถุประสงค์ แนะนำหลักสูตร ความรู้เกี่ยวกับการทำคุกกี้เนย
และโอกาสในการประกอบอาชีพ (วิทยากร นางวรรณ วังษ์ตระหง่าน)
- ๐๙.๓๐ น – ๑๐.๐๐ น. - ศึกษาวัตถุดิบ อุปกรณ์ การเลือกใช้วัตถุดิบ การชั่งตวง และหลักสุขาภิบาลอาหาร
(วิทยากร นางวรรณ วังษ์ตระหง่าน)
- ๑๐.๐๐ น – ๑๐.๓๐ น. - สาธิตและฝึกปฏิบัติการผสมแป้ง การขึ้นรูปคุกกี้ และการอบคุกกี้เนย
(วิทยากร นางวรรณ วังษ์ตระหง่าน)

๕ สิงหาคม ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น – ๐๙.๓๐ น. - ทบทวนความรู้และเตรียมอุปกรณ์ (วิทยากร นางวรรณ วังษ์ตระหง่าน)
- ๐๙.๓๐ น – ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำคุกกี้เนยด้วยตนเอง ตั้งแต่การผสม ขึ้นรูป และอบคุกกี้
(วิทยากร นางวรรณ วังษ์ตระหง่าน)
- ๑๐.๓๐ น – ๑๑.๓๐ น - การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย
และการสร้างมูลค่าเพิ่ม (วิทยากร นางวรรณ วังษ์ตระหง่าน)
- ๑๑.๓๐ น – ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (วิทยากร นางวรรณ วังษ์ตระหง่าน)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม