

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำบราวนี่ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

บราวนี่ มีต้นกำเนิดในสหรัฐอเมริกา ในช่วงยุคปลายศตวรรษที่ 19 โดยไม่แน่ชัดในเรื่องผู้ค้นคิดคนแรก แต่ก็มีเรื่องเล่าว่า ในปี คศ.1893 มีหญิงสาวสังคมผู้มั่งคั่ง นามว่า เบร์ธา พ็อตเตอร์ พาล์มเมอร์ (Mrs. Bertha Potter Palmer) ต้องการ ขนมหวานที่มีขนาดเล็ก สามารถใส่ในกล่องอาหารกลางวัน และกินง่าย เพื่อนำไปกินในงาน Chicago World's Columbian Exposition กับเพื่อน ๆ ของเธอ จึงสั่งให้พ่อครัวของโรงแรมเดอะ พาล์มเมอร์ เฮ้าส์ (The Palmer House Hotel) เป็นผู้จัดการ โดยพ่อครัวได้ทำเป็น ขนมอบรสช็อกโกแลตเนื้อแน่น โรยด้วยถั่ววอลนัท และเกล็ดน้ำตาลจากน้ำเชื่อมของแอฟริคอต จนกลายเป็นเมนูขึ้นชื่อของโรงแรมเดอะ พาล์มเมอร์ เฮ้าส์ ถึงทุกวันนี้ นอกจากนี้ยังมีตำนานต่าง ๆ เช่น พ่อครัวทำเค้กช็อกโกแลตแล้วใส่ส่วนผสมผิด ใส่แป้งน้อยเกินไป เมื่ออบออกมาจึงได้เนื้อเค้กช็อกโกแลต ที่เข้มข้นมีความหนึบ หรือ แม่ครัวในเมืองบังกอ (Bangor) ในรัฐเมน (Maine) นามว่ามิลเดรีด บราวน์ ชรัมป์ (Mildred Brown Schrumpf) ซึ่งมีชื่อเล่นว่า บราวนี่ ได้ทำเค้กช็อกโกแลตและลืมนำส่วนผสมสำคัญคือผงฟู ทำให้เค้กไม่ขึ้นฟู ด้วยความเสียดายจึงตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมแล้วแจกจ่ายให้คนในครอบครัวรับประทาน

บราวนี่ เป็นขนมอบชนิดแรก ที่แม่ครัวพ่อครัวมือใหม่หัดทำกันเพราะขั้นตอนไม่ยุ่งยาก แล้วบราวนี่มีทั้งแบบที่เนื้อนุ่ม ฟูเล็กน้อย คล้ายเนื้อเค้ก (Cake brownie) เนื้อหนึบ ฉ่ำช็อกโกแลต (fudgy brownie) ส่วนรสชาตินั้นก็ยังมีทั้งรสหวานจัดและปนขมนิดๆ ของช็อกโกแลต บราวนี่เป็นขนมยอดนิยมนตลอดกาลนับแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และเป็นทีโปรดปรานของชาวตะวันตกมากด้วยเช่นกัน สามารถรับประทาน ได้ทุกเพศทุกวัยรับประทานเมื่อไรก็ได้ทุกเวลา นิยมกินทั้งแบบอุ่นๆ เนื้อนุ่มและแช่เย็นเนื้อหนึบ จะรับประทานเปล่าๆก็อร่อย และยังสามารส่งเสริมให้ทำเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองได้เช่นกัน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนิเทศ ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณ และมีคุณธรรม จริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและ

ครอบครัว

เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ กลุ่มผู้ว่างงาน / กลุ่มแม่บ้าน / กลุ่มผู้สูงอายุ จำนวน 6 คน
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและ

ครอบครัว

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปของการเตรียมและการทำงานบราวน์ - ความเป็นมาและความสำคัญของการทำบราวน์ - ประโยชน์ของการทำบราวน์	- อธิบายความเป็นมาในการทำบราวน์ได้ - บอกประโยชน์ของการทำบราวน์	- ความเป็นมาและความสำคัญของการทำบราวน์ - ประโยชน์ของการทำบราวน์	- บรรยาย	15 นาที	
2	รูปแบบของการทำบราวน์ - วิธีการทำบราวน์ในรูปแบบต่างๆ	- อธิบายรูปแบบของการทำบราวน์แบบต่างๆได้	รูปแบบของการทำบราวน์ในรูปแบบต่าง ๆ	- บรรยาย	15 นาที	
3	ขั้นตอนวิธีการทำบราวน์ - วิธีการเตรียม อุปกรณ์การทำงานบราวน์ - วิธีการทำบราวน์	- มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง	- วิธีการเตรียม อุปกรณ์การทำงานบราวน์	- สาธิต - ปฏิบัติ		4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	บรรจุภัณฑ์ - การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	เหมาะสมและตามขั้นตอน - เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	- ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์ - การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์			
4	ช่องทางการขาย และ ตลาดการขายบรรจุภัณฑ์	มีความรู้ ความเข้าใจในการสร้างช่องทางการขายบรรจุภัณฑ์	การสร้างตลาด การค้าแบบออนไลน์และการสร้างตลาดโดยการขายบรรจุภัณฑ์	- บรรยาย - ตอบข้อซักถาม	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้