

# ชื่อหลักสูตรการทำขนมบราวนี่

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำขนมบราวนี่และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมบราวนี่
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนา

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมบราวนี่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมบราวนี่	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมบราวนี่	- อุปกรณ์การทำขนมบราวนี่ - เตาอบ - ถาด - อ่างผสม - หม้อ - เครื่องตีเอนกประสงค์ - ถ้วยตวง - ตาชั่ง - กระดาษไข - ที่ร่อนแป้ง - ถาด - ตะกร้อมือ - วัสดุการทำขนมบราวนี่ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ๑.ผงโกโก้ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๒.นมสดคาร์เนชั่น จำนวน ๓ กระทบ ๓.น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๔.เบคกิ้งโซดา จำนวน ๑ ห่อ ๕.ดาร์กช็อกโกแลต จำนวน ๑ กิโลกรัม ๖.แป้งเอนกประสงค์ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๗.ไข่ไก่ จำนวน ๑๕ ฟอง ๘.นมข้นหวาน จำนวน ๑ กระทบ ๙.อัลมอนด์สไลด์ จำนวน ๕ ชีด ๑๐.เนยสด จำนวน ๕ ชีด ๑๑.กล่องฟรอยด์ จำนวน ๑ แพ็ค ๑๒.ผงฟู จำนวน ๑ ซอง ขนาด ๑๐๐ กรัม	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบราวนี่และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมบราวนี่ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมบราวนี่แต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

๒	<p>วิธีการทำขนมบราวนี่</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมบราวนี่</p> <p>-สามารถทำขนมบราวนี่ได้</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมบราวนี่</p> <p>- ปฏิบัติการทำขนมบราวนี่</p> <p>- ขั้นตอนการทำขนมบราวนี่</p> <p>๑.เตรียมถาดสำหรับอบ บูด้วยกระดาษไข ทาเนยสดที่ละลายแล้วทาบนกระดาษไขบริเวณพื้นถาด ไม่ต้องทาด้านข้าง</p> <p>๒.นำเนยสดผสมกับน้ำตาลทราย นำเข้าไมโครเวฟให้เนยละลาย ใช้เวลาประมาณ ๕ นาที</p> <p>๓.ใช้ตะกร้อมือคนเพื่อให้น้ำตาลทรายละลายให้ได้อย่างที่สุด</p> <p>๔.ใส่ผงโกโก้ลงไปแล้วนำเข้าไมโครเวฟเพื่อละลาย ใช้เวลาประมาณ ๓ นาที</p> <p>๕.ใช้ตะกร้อมือคนละลายเข้ากับส่วนผสมที่พักให้เย็น</p> <p>๖.ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงฟู และผงโกโก้เข้าด้วยกัน ๒ รอบ</p> <p>๗.เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ใช้ไฟบน-ล่าง เปิดพัดลม เตรียมไว้</p> <p>๘.ตอกไข่ไก่ใส่อ่างผสมตีให้เข้ากันจนไข่ขึ้นฟอง</p> <p>๙.ใส่ส่วนผสมโกโก้ที่เย็นลงไป</p> <p>๑๐.ตีส่วนผสมด้วยความเร็วปานกลางจนส่วนผสมโกโก้มีสีอ่อนลงเล็กน้อยหรือจนกว่าน้ำตาลทรายจะละลายได้พอสมควร(สูตรนี้จะยังคงเหลือน้ำตาลทรายเป็นเกล็ดๆไม่ละลายทั้งหมด)</p> <p>๑๑.แบ่งแป้งเป็น ๒ ส่วน ส่วนแรกใส่ลงไปตีผสมด้วยความเร็วต่ำ หรืออาจจะใช้ตะกร้อมือตะล่อมจนส่วนผสมเข้ากันดี</p> <p>๑๒.ใส่แป้งส่วนที่ ๒ ลงไปตีให้เข้ากัน</p> <p>๑๓.เทลงในถาดอบแล้วนำไปอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๓๐ นาทีหรือจนกว่าแป้งจะสุก</p> <p>๑๔.เมื่อเค้กสุกนำออกมาจากเตาอบผึ่งบนตะแกรงให้เย็น ตัดเป็นชิ้นๆตามต้องการ ตัดใส่กล่องที่เตรียมไว้ โรยด้วยคาร์ค็อกโกแลตชิพ อัลมอนต์สไลซ์ นำไปแช่เย็น สามารถรับประทานได้</p>	<p>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมบราวนี่พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>	๔ ชั่วโมง
---	----------------------------	--	--	---	-----------

๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมบราวนี่

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

- วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### การเทียบโอน

-