

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำคุกกี้ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือนสามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำคุกกี้ เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม และการทำคุกกี้ จัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางคล้า จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำคุกกี้ เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำคุกกี้
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำคุกกี้

เป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำคูกี้	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำคูกี้ได้ และ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำคูกี้ได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำคูกี้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำคูกี้	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพในการทำคูกี้ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. วิทยาการบรรยาย ๒. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๕. อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำ ๒. บอกวิธีการทำ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถทำคูกี้ได้	๑. อุปกรณ์ในการทำคูกี้ ๑.๑ แป้งสาลี เอนกประสงค์ ๑.๒ ผงฟู ๑.๓ เนย ๑.๔ ไข่ไก่ ๑.๕ น้ำตาล ฯลฯ ๒. วิธีการทำ ๒.๑ ผสมแป้งสาลี เอนกประสงค์ ผงฟู เบกกิ้งโซดา เกลือ และน้ำตาล คนให้เข้ากัน พักไว้	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๒๐ นาที	๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๒.๒ ผสมไขกับน้ำมัน ตีให้เข้ากัน เทใส่ชามส่วนผสม แบ่ง คนให้เข้ากัน จนจับเป็นก้อน พักไว้</p> <p>๒.๓ ใส่ส่วนผสม ข้อ ๑ ใช้ความเร็วต่ำ ผสมให้เข้ากัน</p> <p>๒.๔ อบไฟบนล่าง ๑๕๐ องศาเซลเซียส ใช้เวลา ๒๕-๓๐ นาที</p> <p>๓. สาธิต/ปฏิบัติ</p> <p>๓.๑ สักส่วนของวัตถุดิบ</p> <p>๓.๒ ขั้นตอนการทำ</p> <p>๓.๓ เทคนิคการทำ</p>			
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้		๑. วิทยากรบรรยาย ๒. อภิปรายร่วมกัน	๑๐ นาที	
๔.	การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล	๑. ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพและช่องทางในการจำหน่ายสินค้าและบริการแบบออนไลน์	๑. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. อภิปรายร่วมกัน ๓. สาธิตวิธีการ ๔. ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง	๑๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ ๒๐ คะแนน
๒. ทักษะการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน
๓. คุณภาพของผลงาน ๔๐ คะแนน