

## หลักสูตรอาชีพ การทำบราวนี่แครกเกอร์ จำนวน ๕ ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

#### ความเป็นมา

ตามนโยบาย สกร.ส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำบราวนี่แครกเกอร์ และการต่อยอดอาชีพ 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 ความสามารถและมีทักษะในการทำบราวนี่แครกเกอร์
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

#### เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำบราวนี่แครกเกอร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำบราวนี่แครกเกอร์และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำบราวนี่แครกเกอร์	- อุปกรณ์และในการทำบราวนี่แครกเกอร์ มีดังนี้ เตาอบ เครื่องตี ถ้วย กระจก พาย - วัสดุในการทำบราวนี่แครกเกอร์มีดังนี้ ๑. แป้งสาลีเนกประสงค์ ๒ ถุง ๒. ดาร์ช็อกโกแลต ๑ ถุง ๓. ผงโกโก้ ๑ ถุง ๔. เนยสดเค็ม ๑ กิโลกรัม ๕. ไข่ไก่ ๑ แพค ๖. กลิ่นวนิลา ๑ ขวด ๗. น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม ๘. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ๑ ถุง ๙. แครกเกอร์ ๔ แพค ๑๐. ช่องใส่คูกี้ ๑ แพค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบราวนี่แครกเกอร์และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำบราวนี่แครกเกอร์	๓๐	นาที่
๒	การทำบราวนี่แครกเกอร์	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำบราวนี่แครกเกอร์ได้สามารถทำบราวนี่แครกเกอร์ได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำบราวนี่แครกเกอร์ ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำบราวนี่แครกเกอร์ ๒.๒ ขั้นตอนการทำบราวนี่แครกเกอร์ ๑.นำดาร์ช็อกโกแลต มาตุ่นละลายกับน้ำอุ่น ๒. ตีเนย ไข่ไก่ กลิ่นวนิลา น้ำตาลทราย เข้าด้วยกัน ๓.นำส่วนที่ ๑ และ ๒ มาผสมเข้าด้วยกัน	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำบราวนี่แครกเกอร์ ในแต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำบราวนี่แครกเกอร์ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			๔.นำส่วนที่ ๓ ใส่ถุงปีบ ๕.ปีบใส่บนแครกเกอร์ ใส่เม็ดมะม่วง หิมพานต์ ๖.อบไฟที่อุณหภูมิ ๑๕๐ องศา 10 นาที			
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและการ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิค การทำเพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล  
ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรการทำการทำบราวนี่แครกเกอร์
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

