

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำคุกกี้ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการปรากฏว่า ต้องการฝึกอาชีพการทำคุกกี้ เป็นอาชีพงานที่มีอิสระ มีตลาดและช่องทางการจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง สร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังต้องการทำอาชีพเสริม ผู้ที่ไม่มีงานทำ ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำคุกกี้ ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ 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 และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้น พื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำคุกกี้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

เป้าหมาย

- ประชาชนกลุ่มวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑.๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำคุกกี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพในการทำคุกกี้	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำคุกกี้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำคุกกี้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำคุกกี้ ๑.๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำคุกกี้	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑.วิทยากรบรรยาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. อภิปรายร่วมกัน	๓๐ นาที	-
๒	ทักษะประกอบอาชีพการทำคุกกี้	๑. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำคุกกี้ ๒. สามารถทำคุกกี้ได้	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ๑. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๑ กิโลกรัม ๒. เนยสด ๐.๕ กิโลกรัม ๓. ไข่ไก่ ๐.๕ กิโลกรัม ๔. เบกกิ้งโซดา ๕. ไข่ไก่ ๑๐ ฟอง ๖. น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม	๑. วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคุกกี้ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๓๐ นาที	๓.๓๐ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำคุกกี้ - ลงมือปฏิบัติการทำคุกกี้ ๑. นำแป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู เกลือป่น ร่อนเข้าด้วยกัน แล้วพักไว้ก่อน ๒. นำเนยสด ไข่ไก่ น้ำตาลทราย ตีให้เข้ากัน ๓. นำส่วนที่ ๑ ผสมกับส่วนที่ ๒ เข้าด้วยกัน พร้อมใส่ธัญพืชตามชอบ ๔. จากนั้นตักคุกกี้ ๑ ช้อนโต๊ะ ไปวางบนถาด กดให้แบน นำเข้าเตาอบด้วยอุณหภูมิ ๑๘๐ องศาไฟบน-ล่าง เป็นเวลา ๑๕-๒๐ นาที เป็นอันเสร็จ ๕. นำออกจากเตาอบตั้งไว้ให้เย็น แล้วใส่บรรจุภัณฑ์ ตกแต่งให้สวยงาม	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อจำนวนมาก ขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑.๓๐ ชั่วโมง	๓.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อบุคคล ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางนัตยา ไทยเจริญ หลักสูตร การทำคุกกี้ จำนวนชั่วโมง ๕ ชั่วโมง
(เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง) ในวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.
สถานที่จัดการเรียน ที่ทำการกำนันตำบลคลองปรัง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	กิจกรรมการเรียนรู้ โครงสร้างการทำคุกกี้ - วิทยากรบรรยายและร่วมสนทนากับผู้เรียน เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำคุกกี้ - วิทยากรบรรยาย วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคุกกี้ - วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำคุกกี้ - ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำคุกกี้ - ลงมือปฏิบัติการทำคุกกี้ - นำแป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู เกลือป่น ร่อนเข้าด้วยกัน แล้วพักไว้ก่อน - นำเนยสด ไข่ไก่ น้ำตาลทราย ตีให้เข้ากัน - นำส่วนที่ ๑ ผสมกับส่วนที่ ๒ เข้าด้วยกัน พร้อมใส่ธัญพืชตามชอบ - จากนั้นตักคุกกี้ ๑ ช้อนโต๊ะ ไปวางบนถาด กดให้แบน นำเข้า เตาอบด้วยอุณหภูมิ ๑๘๐ องศาไฟบน-ล่าง เป็นเวลา ๑๕-๒๐ นาที เป็นอันเสร็จ - นำออกจากเตาอบตั้งไว้ให้เย็น แล้วใส่บรรจุภัณฑ์ ตกแต่งให้สวยงาม - ผู้เรียนฝึกทักษะการทำคุกกี้ - วิทยากรอธิบายการจัดการและการจำหน่าย	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

ลงชื่อ นัตยา ไทยเจริญ วิทยากร
(นางนัตยา ไทยเจริญ)
วันที่ ๑๔ เดือนมิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘

