

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมสนับสนุนในการจัดฝึกอบรมด้านอาชีพหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ หลักสูตร 5 ชั่วโมง รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้มีความรู้ สร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน ที่เน้นเรื่องการทำอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกอาชีพหลักสูตรการทำคุกกี้มาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

21 ตุลาคม 2567

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	4
หลักสูตรการทำขนมคุกกี้	7
ความเป็นมา	7
จุดประสงค์การเรียนรู้	7
กลุ่มเป้าหมาย	8
ระยะเวลา	8
เนื้อหาหลักสูตร	8
การจัดการเรียนรู้	8
สื่อการเรียนรู้	8
การวัดและประเมินผล	8
การจบหลักสูตร	8
เอกสารหลักฐานการศึกษา	9
การเทียบโอนผลการเรียน	9
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรขนมคุกกี้	10
ใบความรู้ที่ 1 ความเป็นมาของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	12
ใบความรู้ที่ 2 วิธีทำหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	14
ใบงานที่ 1 แบบบันทึกหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	17
ใบความรู้ที่ 3 คุณค่าของหลักสูตรขนมคุกกี้	18
ใบความรู้ที่ 4 การคำนวณต้นทุน กำไร	20
ใบงานที่ 2 การคิดต้นทุน กำไร	21
ใบความรู้ที่ 5 ช่องทางการตลาด	22
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	23
บรรณานุกรม	
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	

หลักสูตรการทำขนมคุกกี้ จำนวน 5 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ที่ใช้ในหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

ผู้เรียนควรมีความรู้ เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำเค้กกล้วยหอม เช่น กล้วยหอม เนย น้ำตาลทราย เกลือป่น นมสด แป้งอเนกประสงค์ ผงฟู เบคกิ้งโซดา ไข่ไก่ ดังนี้

วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในหลักสูตรการทำคุกกี้

การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ไว้ให้พร้อม เป็นการเตรียมการที่ดี สามารถดำเนินงานได้ด้วย ความเรียบร้อยรวดเร็วซึ่งมีอุปกรณ์ที่ควรจะต้องเตรียมไว้ดังต่อไปนี้

วัสดุและอุปกรณ์



1. เนยหรือมาร์جرين เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ



2. น้ำตาล (Sugar) จัดเป็นสารชีวโมเลกุลคาร์โบไฮเดรตประเภทสารให้พลังงานที่มีรสหวาน ละลายได้ดีในน้ำ นิยมนำมาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน อาทิ ใช้ปรุงอาหาร ใช้เป็นอาหารเสริมให้แกร่างกาย ชนิดของน้ำตาลที่นำมาใช้ประโยชน์มาก ได้แก่ น้ำตาลซูโครส หรือ น้ำตาลทราย

3. น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลทรายที่ถูกนำมาผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์ เพื่อลดสิ่งเจือปนในผลึกและผิวของผลึกน้ำตาล โดยกระบวนการหลักของการผลิต น้ำตาลทรายขาวคือ การเคี้ยวเพื่อ

ตกผลึก การปน และการอบแห้งเพื่อลดค่า ความชื้นก่อนบรรจุกระสอบเพื่อจำหน่าย ลักษณะผลึกน้ำตาลทรายขาว มีสีอ่อนกว่า น้ำตาลทรายดิบโดยจะปนสีน้ำตาลอ่อนหรือสีเทา

4. น้ำตาลไอซิง (icing sugar หรือ powdered sugar, confectioner's sugar) คือ น้ำตาลทรายที่ผ่านกระบวนการบดละเอียด ลักษณะเป็นผงสีขาว ละเอียดคล้ายแป้ง (Powder Form) มีส่วนผสมของแป้งข้าวโพด (Corn Starch) ประมาณร้อยละ 3 ซึ่งทำหน้าที่เป็นสารป้องกันการจับตัว (Anti Caking Agent) ในผงน้ำตาล



5. เกลือป่น เป็นแร่ธาตุสวนใหญ่ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) สารประกอบในระดับสูงกว่าเกลือชนิดต่าง ๆ เกลือในธรรมชาติคือตัวปนแร่ผลึกจุกักกันว่า เกลือหิน หรือแฮไลต์ เกลือพบได้ในปริมาณมหาศาลในทะเลซึ่งปนองค์ประกอบของแร่ที่สำคัญ ในมหาสมุทรมีแร่ธาตุ 35 กรัมต่อลิตร ความเค็ม 3.5% เกลือเป็นสิ่งจำเป็นต่อชีวิตสัตว์ ความเค็มปนรสชาติพื้นฐานของมนุษย์ เนื้อเยื่อสัตว์บรรจุเกลือปริมาณมากกว่าเนื้อเยื่อพืช ดังนั้นอาหารของชนเผ่าเรรอนที่ดำรงชีวิตในฝูงตองการเกลือเพียงเล็กน้อย หรือไม่ต้องการเกลือเลย ขณะอาหารประเภทซีเรียลจำเป็นต้องเพิ่มเกลือ เกลือเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงรสที่เก่าแก่ที่สุดและหาได้ง่ายที่สุด และการดองเค็มก็เป็นวิธีการถนอมอาหารที่สำคัญวิธีหนึ่ง



6. นมสด นมสดธรรมชาติที่บรรจุในกระป๋อง ขางฉลากระบุว่าเปนนมโค 100% นมพร่องมันเนย (Low Fat Fresh Milk) คือ นมที่สกัดแยกมันเนยออกเพียงบางส่วน ทำให้มี พลังงานต่ำ และมีปริมาณไขมันเพียงเล็กน้อย ซึ่งเป็นนมที่เหมาะสมอย่างมากสำหรับผู้สูงอายุหรือคนทั่วไป ที่มีปัญหาเรื่องความอ้วนหรือมีไขมันในเส้นเลือดสูง



7. แป้งอเนกประสงค์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับใช้ในครัวเพื่อปรุงอาหารและทำขนมอบ เหมาะสำหรับทำขนมปัง เค้ก คูกี้ บิสกิต เค้ก โดนัท มีเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล ใช้ทำอาหารและขนมได้ทุกประเภท



8. ผงฟู (baking Powder) ประกอบด้วยโซเดียมไบคาร์บอเนต (sodium bicarbonate) และสารที่มีฤทธิ์เป็นกรดเช่น ครีมทาร์ทาร์ (cream of tartar, เป็นผลึกผงสีขาวทำมาจากกรดในผลองุ่น), ไดโซเดียมไพโรฟอสเฟต (disodium pyrophosphate) และสวอนที่เป้นแป้งขาวโพตเพื่อป้องกันไม่ไห้สารทั้งสองสัมผัสกันโดยตรง เมื่อผงฟูโดนน้ำจะทำให้เกิดปฏิกิริยาเคมี เกิดเป็นก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทำให้ขนมฟู ซึ่งเป้นแบบกำลังหนึ่ง สวอนแบบกำลังสองจะมีกรด 2 ตัว และจะมีก๊าซเกิดขึ้น 2 ช่วงในช่วงการผสมและการอบ (ผงฟูมี 2 ชนิด คือผงฟูกำลัง 1 กับผงฟูกำลัง 2)



9. ไข่ไก่ คือไม่มีการผสมกันระหว่างเชื้อของตัวผู้และไข่ของตัวเมีย แต่ในระบบสืบพันธุ์ของไก่ตัวเมียจะมีรังไข่และทอรังไข่ รังไข่นี้มีหน้าที่ผลิตไข่ ไข่ที่ผลิตแต่ละฟองจะถูกปล่อยออกมาตามทอรังไข่อย่างสม่ำเสมอ และแม่ไก่ก็พร้อมจะวางไข่ กระบวนการนี้จะดำเนินไปตลอด ไ้ไม่วางไข่จะมีการปฏิสนธิหรือไม่ก็ตาม นั่นคือเหตุผลที่ไข่ไก่ทุกฟองไม่ฟกเป้นตัว



10. เตอบ ครัวใช้งานง่าย การควบคุมเตอบของคุณ ตั้งเวลาได้ง่าย สงเสียงเตือน เมื่ออาหารของคุณเสร็จ (ตามเวลาที่ตั้งไว้) หากเตอบไฟฟ้าของคุณมีไฟภายใน ก็จะช่วยให้ตรวจสอบอาหาร ระหว่างอบได้ง่ายขึ้น ขึ้นสวอนที่ถอดออกได้ง่าย เพื่อความสะดวกในการทำความสะดวก ควรเลือกประตูกระจกแบบโปร่งใสเพื่อให้ง่ายมองเห็นอาหารได้ง่าย ควรเลือกตัวเครื่องที่ทำด้วยสแตนเลสสตีล เพราะมีความ แข็งแรง และมักจะกลมกลืนกับเครื่องใช้ในครัวอื่น ๆ ได้ ทำความสะอาดและบำรุงรักษาาง่ายมาก



11. ที่ร่อนแป้ง ผลิตจากสแตนเลสสตีลคุณภาพ ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน เหมาะสำหรับร่อนแป้ง ในการทำขนม ร่อนผงฟู เกลือ ให้ออกมาเนื้อละเอียด ให้อิ่มผัสขนมที่นุ่มนวล



12. ที่ใส่ไข่ ไข่สำหรับตีไข่ และผสมแป้ง



13. ถาด เป็นภาชนะใส่สิ่งของ ทำด้วยโลหะ ไม้ หรือพลาสติก เป็นต้น ลักษณะเป็นทรงกลม หรือสี่เหลี่ยม เตี้ยแบน มีขอบ



14. ชาม/อ่าง/กอละมัง เป็นภาชนะก้นลึก ปากกว้าง ทำด้วยพลาสติก โลหะเคลือบ เป็นต้น ไข่สำหรับใส่ของ หรือซั้กลางต่าง ๆ เรียกชามโลหะเคลือบขนาดใหญ่ รูปทรงอย่างกะละมัง ชามกะละมัง

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

ขนมคุกกี้ เป็นขนมอบที่มีชิ้นเล็ก มีรูปร่างที่แบน ทำมาจากแป้งสาลี หากย้อนกลับไปเมื่อก่อนคุกกี้จะต้องทำโดยการแบ่งขนมเค้กที่ผสมออกมาแล้วส่วนหนึ่ง จากนั้นเราจะแบ่งออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ และนำเข้าเตาอบเพื่อทดสอบอุณหภูมิที่จะใช้อบเค้กคะ จนกลายมาเป็นขนมคุกกี้ในปัจจุบันนี้

ข้อดีของขนมคุกกี้ คือ เป็นขนมที่เก็บไว้กินได้เป็นเวลานานทำให้พกท่องเที่ยวหรือคนที่รักการเดินทางก็มักจะพกคุกกี้ติดตัวไปด้วยถ้าหากย้อนเวลากลับไปตอนนั้นทุกคนจะรู้จักขนมคุกกี้จากคำว่า Jumble cookies เป็นคุกกี้ที่มีส่วนผสมของถั่วเป็นจำนวนมากต่อมาก็ได้มีการคิดค้นสูตรเพิ่มเติมในการทำซึ่งก็ทำให้ได้รสชาติของคุกกี้ที่มีความหลากหลาย

ขนมคุกกี้เป็นขนมโปรดของหลายๆ คน จะต้องมีขนมคุกกี้ติดไว้ที่บ้านเป็นของทานเล่นระหว่างที่กำลังดื่มชาหรือจิบกาแฟ และสิ่งที่หลาย ๆ คนยังไม่รู้นั่นก็คือ ขนมคุกกี้มีหลายประเภท แต่ละประเภทก็จะมีความแตกต่างกันออกไป ทั้งในเรื่องของวิธีการทำ รวมถึงเนื้อสัมผัสและรสชาติด้วย โดยเราจะแบ่งออกเป็นทั้งหมด 6 ประเภทด้วยกัน ประกอบไปด้วย คุกกี้หยอด, คุกกี้ม้วน, คุกกี้กด, คุกกี้ปั้น, คุกกี้แท่งหรือคุกกี้บาร์ และสุดท้ายก็คือ คุกกี้แช่เย็น

หลักสูตรการทำขนมคุกกี้ จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขารู้เรา เาทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก " ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับโลก ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

ขนมคุกกี้ในประเทศไทยนั้นย้อนกลับไปเมื่อปีพ.ศ. 2480 ขนมคุกกี้ยังไม่เป็นที่รู้จักคนทั่วไปมากนักจะมีเพียงคนบางกลุ่มเท่านั้นที่ได้รับอารยธรรมตะวันตกหรือใกล้ชิดกับชาวต่างประเทศที่เข้ามาทำธุรกิจโดยร้านเบเกอรี่ (bakery) ในกรุงเทพฯ มีอยู่ไม่มากนัก ร้านที่เป็นที่รู้จักย่านถนนเจริญกรุงคือร้านมอนโกลีเยนเบเกอรี่ ต่อมาในปี พ.ศ. 2490 หลังจากสงครามโลกครั้งที่สองสิ้นสุดลงประเทศไทยมีการติดต่อค้าขายทำธุรกิจกับต่างประเทศและการท่องเที่ยวมีการขยายตัวมากขึ้นทำให้มีความต้องการบริโภคขนมคุกกี้ ขนมเค้ก ขนมปังเพสตรีเพื่อบริการแก่ลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีมากขึ้น ด้วยเหตุนี้ธุรกิจเบเกอรี่หรือขนมเค้ก ขนมปัง ขนมคุกกี้จึงขยายตัวและเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายนับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

2.1 ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

2.1.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจความเป็นมาของการทำหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

2.1.2 ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

ได้อย่างสวยงาม

2.1.3 ผู้เรียนสามารถทำขนมคุกกี้ได้อย่างถูกวิธีและสวยงามตลอดจนสามารถเก็บบำรุงรักษาได้อย่างถูกวิธี

2.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

2.2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

2.2.2 เพื่อได้แหล่งที่มาของการเก็บวัสดุอุปกรณ์การทำหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

2.2.3 เพื่อให้รู้การทำหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ ได้อย่างถูกต้อง

- 2.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหลักสูตรการทำขนมคุกกี้
 - 2.3.1 สามารถบริหารจัดการอาชีพการทำหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ ได้อย่างถูกต้อง
 - 2.3.2 สามารถจัดการตลาดในการจำหน่ายได้
 - 2.3.3 บอกแหล่งที่มาของวัสดุได้
 - 2.3.4 สามารถกำหนดรูปแบบให้เปลี่ยนแปลงหรือคงเดิมได้
- 2.4 โครงการประกอบอาชีพการทำหลักสูตรการทำขนมคุกกี้
 - 2.4.1 เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้
 - 2.4.2 เพื่อให้ผู้เรียนบอกประโยชน์ของ โครงการอาชีพได้
 - 2.4.3 เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความเป็นมาของการทำหลักสูตรการทำขนมคุกกี้
- 5.2 วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้
- 5.3 ขั้นตอนการทำหลักสูตรการทำขนมคุกกี้
- 5.4 การปฏิบัติการทำหลักสูตรการทำขนมคุกกี้
- 5.5 คุณค่าของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้
- 5.6 การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายหลักสูตรการทำขนมคุกกี้
- 5.7 ช่องทางการจัดการการตลาดของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
- 7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
- 7.3 สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
- 7.4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

8. การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม และจากชิ้นงาน/ผลงาน

9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอนผลการเรียน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือก สาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

12. แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมคุกกี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	1. อธิบายความเป็นมาของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ได้	1. ความเป็นมาของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	1. ใบความรู้ที่ 1 เรื่องความเป็นมาของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ชักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน	10 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำคุกกี้ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	5. ประเมินผลงานผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่กำหนด	10 นาที	
3. ขั้นตอนหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	3. อธิบายขั้นตอนหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ได้	3. ขั้นตอนหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	1. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	1. ใบความรู้ที่ 2 เรื่องหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		10 นาที	
4. การปฏิบัติหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	4. ปฏิบัติหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ได้	4. การปฏิบัติหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	1. วิทยากรสาธิตวิธีหลักสูตรการทำขนมคุกกี้และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบความรู้ที่ 2 เรื่องหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ 2. ใบงานที่ 1 แบบบันทึกหลักสูตรการทำขนมคุกกี้			3 ชั่วโมง

12. แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมคุกกี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. คุณค่าของหลักสูตรขนมคุกกี้	5. อธิบายคุณค่าของหลักสูตรขนมคุกกี้ได้	5. คุณค่าของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	5.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ได้ 5.2 วิद्यากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ 5.3 วิद्यากรสรุปองค์ความรู้	ใบความรู้ ที่ 3 เรื่องคุณค่าของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้		10 นาที	1 ชั่วโมง
6. การคิดต้นทุนกำไร	6. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ได้	6. การคำนวณต้นทุนกำไร	6.1 วิद्यากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 6.2 ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้ที่ 4 เรื่องการคำนวณต้นทุนกำไร 2. ใบงานที่ 2 การคำนวณต้นทุนกำไร		10 นาที	
7. ช่องทางการจัดการการตลาดของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	7. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้ได้	7. ช่องทางการตลาดของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้	7.1 วิद्यากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 7.2 วิद्यากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	1. ใบความรู้ เรื่องช่องทางการตลาด		10 นาที	
รวม						1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

ใบความรู้ที่ 1 ความเป็นมาของหลักสูตรขนมคุกกี

คุกกี คืออะไร

คุกกี (cookie) มีที่มาจากคำในภาษาดัตช์ koekje มีความหมายว่า "เค้กชิ้นเล็กๆ" มีรูปร่างแบน ที่ทำมาจาก แป้งสาลี เติมน้ำ คุกกี (cookie) เป็นเพียง ขนม ที่ใช้ทดสอบคุณสมบัติที่จะใช้อบขนมเค้ก เท่านั้น และได้กลายมาเป็น ขนม คุกกี (cookie) แบบในปัจจุบัน ขนมประเภทนี้มีการใช้ชื่อที่ต่างกันโดย คำว่า “คุกกี” (cooki) จะใช้กันใน สหรัฐอเมริกาและ แคนาดา แต่ในสหราชอาณาจักรกลับเรียกขนมชนิดนี้ว่า “บิสกิต” (biscui)

ประวัติของ คุกกี

ขนมคุกกี (cookie) มีต้นกำเนิดมานาน โดยต้องย้อนกลับต้นกำเนิดขึ้นในครั้งแรกตอนศตวรรษที่ 7 มาจากแถบเปอร์เซีย ที่ตอนนี้กลายเป็นประเทศ อิหร่าน แล้ว ต้องยอมรับว่า คุกกี (cookie) เป็น ขนม ที่ได้รับความนิยมทั่วโลก หลังจากที่ คุกกี (cookie) กำเนิดขึ้นในเปอร์เซียแล้ว คุกกี (cookie) ก็เริ่มเผยแพร่ไปยังทวีปยุโรป หลังจากช่วงที่ประเทศสเปนเริ่มลู่กลามมุสลิม จนเวลาผ่านไปนานจนถึงศตวรรษที่ 14 คุกกี (cookie) ก็กลายมาเป็นขนมที่ชาวยุโรปนิยมทานกัน ถือว่ามีความนิยมอย่างมาก จนมีขายกันแทบทุกร้านขนม ร้านสะดวกซื้อ หรือร้านอาหารที่มีความหรูหรา

คุกกี (cookie) คือ เป็นขนมที่เก็บไว้กินได้เป็นเวลานาน ซึ่งเป็นข้อดีที่ทำให้นักท่องเที่ยวหรือคนที่ชอบการเดินทาง มักจะมีติดตัวไว้เสมอ หิวเมื่อไหร่ก็เอาออกมาทานได้ตลอดเวลา เพราะมีอายุที่อยู่ได้นาน ไม่เสียง่าย ๆ

คุกกี (cookie) เป็นขนมที่มีติดไว้ที่บ้านเป็นของทานเล่นระหว่างการดื่มชา กาแฟ มีหลากหลายประเภท มากถึง 6 ประเภท โดยประกอบไปด้วย คุกกีหยาบ , คุกกีมัน , คุกกีกัด , คุกกีปั้น , คุกกีแท่ง หรือคุกกีบาร์ มาดูกันว่า แต่ละประเภทมีความแตกต่างกันอย่างไร

ประเภทของ คุกกี (cookie) แบ่งตามลักษณะมีอะไรบ้าง ?

1. คุกกีหยาบ (Dropped Cookies) เป็นคุกกี (cookie) ที่ส่วนผสมจะมีลักษณะเหลวพอที่จะใช้ช้อนตักหยอดเป็นรูปร่างต่าง ๆ ได้ หรือบางคนอาจจะใส่กรวยที่มีหัวบีบก็ได้เช่นกัน สามารถตกแต่งหน้าด้วยผลไม้แห้งต่างๆ เช่น เชอร์รี่ ลูกเกด มะม่วงหิมพาน อัลมอล เป็นต้น โดย คุกกี (cookie) ประเภทนี้ก็อย่างเช่น คุกกีนมสด คุกกีเนย คุกกีกุ้งแห้ง คุกกีเม็ดมะม่วง เป็นต้น

2. คุกกีมัน (Rolled Cookies) เป็นคุกกีที่มีส่วนผสมค่อนข้างแห้งและอยู่ตัว สามารถใช้ไม้คลึงแบ่งเป็นแผ่นวางลวดลายต่าง ๆ หรือมันเป็นวงกลมได้ คุกกี (cookie) ชนิดนี้ต้องนำเข้าแช่ในตู้เย็นจนแข็งก่อนแล้วจึงค่อยนำมาตัด หรือใช้แม่พิมพ์ตัดเป็นรูปต่าง ๆ ก่อนนำเข้าอบ เช่น คุกกีแฟนซี คุกกีผลไม้ ฯลฯ

3. คุกกี้กด (Pressed Cookies) เป็น คุกกี้ (cookie) ที่มีความเข้มข้นมาก สามารถนำมารีดเป็นแผ่น หรือกดด้วยพิมพ์เป็นลายต่างๆ ได้ เช่น คุกกี้หน้าทอฟฟี่ คุกกี้ลิ่งคโพร ฯลฯ

4. คุกกี้ปั้น (Moulded Cookies) ส่วนผสมค่อนข้างแห้งและมีปริมาณไขมันสูง สามารถนำมาปั้นเป็นรูปต่าง ๆ ได้ดีเลย เพราะแป้งมีความชื้นแห้ง เช่น รูปดาว รูปวงกลม รูปนก รูปหัวใจ ฯลฯ

5. คุกกี้แท่ง หรือ คุกกี้บาร์ (Bar Cookies) เป็น คุกกี้ (cookie) ที่มีเนื้อเหลวและส่วนผสมใกล้เคียงเค้กมาก มักอบในพิมพ์ แล้วตัดเป็นชิ้น โดยคุกกี้ (cookie) ชนิดนี้มักจะมีเนื้อที่นุ่มคล้ายเนื้อเค้ก บางชนิดจะกรอบ หรือเหนียว

6. คุกกี้แช่เย็น (Refrigerated Cookies) ส่วนใหญ่จะคลึงแล้วม้วนเป็นแท่ง และแช่เย็นให้อยู่ตัว แล้วตัดเป็นชิ้น ๆ ก่อนเอาไปอบ คุกกี้ชนิดนี้สามารถเก็บไว้ได้นานเป็นเดือน โดยเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง



ใบความรู้ที่ 2 หลักสูตรการทำขนมคุกกี้



ส่วนผสมคุกกี้เนยสด

1. เนยสดเค็ม نیم 115 กรัม
2. น้ำตาลไอซิ่ง 30 กรัม
3. แป้งเค้ก 115 กรัม
4. แป้งข้าวโพด 40 กรัม

วิธีทำคุกกี้เนยสด

1. ใช้เนยสดเค็ม نیم (วางไว้อุณหภูมิห้อง 30 นาที) ตีจนกระทั่งเนยแตกตัวดี เติมน้ำตาลไอซิ่งหรือน้ำตาลทรายป่น ตีต่ออีก 2-3 นาที จนกระทั่งเนยสดขึ้นฟูเล็กน้อยและสีของเนยอ่อนลง



2. ร่อนแป้งเค้กและแป้งข้าวโพดใส่ลงไป ใช้ใบพายคนให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดีอย่างเบามือ (เทคนิคคือทำคูกก็ไม่ต้องไม่คนนาน เนื้อคูกก็จะแข็ง)



3. ตักใส่ถุงบีบ บีบแป้งในลักษณะแนวตรง เพื่อทำกลีบเป็นชั้น 3-4 ชั้น (ตกแต่งหน้าตาตามชอบ) นำแป้งที่บีบเสร็จแล้ว แช่ตู้เย็นช่องธรรมดา 10-15 นาที (ระหว่างนี้วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส)



4. นำคุกกี้เข้าไปอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ประมาณ 30-40 นาที (วางถาดอบที่ชั้นกลาง และไม่เปิดพัดลม) ทุก 20 นาที ให้หมุนถาดอบ เพื่อความร้อนจะได้ทั่วถึง พอเวลาผ่านไป 40 นาที นำคุกกี้ ออกมาพักไว้ให้เย็นบนตะแกรง



5. จัดเก็บใส่ถุงซิปล็อคหรือขวดโหลกันอากาศเข้า เนื้อคุกกี้จะสัมผัสเบาและอร่อยมาก ลองทำกันดู



ใบงานที่ 1

แบบบันทึกหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

ให้ผู้เรียนจดบันทึก ขั้นตอน หลักสูตรการทำขนมคุกกี้ระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

แบบบันทึก

วัตถุประสงค์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....

.....

.....

.....

.....

ใบความรู้ที่ 3

คุณค่าของหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

หากคุณกำลังพยายามลดน้ำหนัก คุณอาจพยายามหลีกเลี่ยงขนมที่มีแคลอรีสูง เช่น คุกกี้ Chips Ahoy แคลอรี Oreo แคลอรีและแม่แต่แคลอรีคุกกี้โฮมเมดก็เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว แต่คุกกี้ สามารถ เป็นส่วนหนึ่งของ แผนการกินเพื่อสุขภาพ กุญแจสำคัญคือการกินพวกเขาในปริมาณที่เหมาะสมและเลือกคุกกี้ที่ดีกว่าสำหรับการลดน้ำหนักและการจัดการน้ำหนัก

ข้อมูลโภชนาการ

ข้อมูลโภชนาการต่อไปนี้จัดทำโดย USDA สำหรับคุกกี้ Oreo หนึ่งหน่วยบริโภค (สามคุกกี้ 34 กรัม)

1. แคลอรี : 160
2. อ้วน : 7g
3. โซเดียม : 135mg
4. คาร์โบไฮเดรต : 25g
5. ไฟเบอร์ : 1.2g
6. น้ำตาล : 14g
7. โปรตีน : 1g

จำนวนแคลอรีในคุกกี้ขึ้นอยู่กับประเภทของคุกกี้ที่คุณกิน **โอรีโอ้** คุกกี้ เช่น มีประมาณ 53 แคลอรีต่อคุกกี้ **Chips Ahoy** คุกกี้ช็อกโกแลตชิปแบรนด์มีแคลอรี 160 ในแต่ละคุกกี้ที่ให้บริการ

1. **คุกกี้ขนมชนิดร่วน** มีประมาณ 40 แคลอรี (1 คุกกี้)
2. **ดับเบิล Stuff Oreos** ให้พลังงานประมาณ 140 แคลอรีต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (2 คุกกี้)
3. **ลิตเติ้ล Debbie Oatmeal Creme Pies** ให้พลังงานประมาณ 170 แคลอรีต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (1 คุกกี้)
4. **คุกกี้เนยถั่ว** ที่เตรียมจากสูตรมักจะให้พลังงานประมาณ 95 แคลอรีต่อคุกกี้ 3 นิ้ว
5. **คุกกี้น้ำตาล** มักจะให้พลังงานประมาณ 70 แคลอรีต่อคุกกี้ (ไม่แช่แข็ง)
6. **แคลอรีคุกกี้ Otis Spunkmeyer** ขึ้นอยู่กับขนาดของคุกกี้ คุกกี้ขนาดใหญ่ 57 กรัมให้พลังงาน 260 แคลอรี ในขณะที่คุกกี้มอลเลอร์ให้พลังงาน 90-160 แคลอรี

แคลอรีในคุกกี้ที่คุณอบเองที่บ้านอาจคำนวณได้ยากขึ้น เนื่องจากส่วนผสมที่ใช้และขนาดของคุกกี้ แต่ละชิ้นมีความแตกต่างกันเล็กน้อย อย่างไรก็ตาม โดยทั่วไปแล้ว **a คุกกี้ช็อกโกแลตชิปโฮมเมด** มีแนวโน้มที่จะให้พลังงานประมาณ 75 แคลอรีและไขมัน 4.5 กรัม **NS บราวน์โฮมเมด** (ทำจากส่วนผสมที่เตรียมไว้ อย่าง Betty Crocker) มีแนวโน้มที่จะให้พลังงานประมาณ 100 แคลอรีและไขมัน 1 กรัม

คุกกี้ที่แย่ที่สุดสำหรับการลดน้ำหนัก

คุกกี้ที่แย่ที่สุดสำหรับสุขภาพของคุณน่าจะเป็นคุกกี้ที่คุณซื้อในร้านค้า เพราะพวกเขา มักจะให้น้ำตาลและส่วนผสมที่ผ่านกระบวนการมากกว่าที่คุณทำที่บ้านบางคนถึงกับมี น้ำมันเติมไฮโดรเจน, หรือ ไขมันทรานส์ซึ่งไม่ดีต่อร่างกายของคุณ นอกจากนี้ส่วนผสมแล้ว คุกกี้ที่บรรจุหีบห่อ ยังกินมากเกินไปได้ง่าย หลายครั้งเรากินจากห่อโดยตรง เลยมีแนวโน้มว่าจะกินมากกว่ามือเดียว ซึ่งหมายความว่า คุณจะต้องคูณแคลอรีคุกกี้ของคุณสองหรือสามเสิร์ฟเพื่อให้ได้ค่าที่ถูกต้อง

แป้งคุกกี้แช่เย็นที่คุณทำที่บ้านอาจเป็นอันตรายต่อแผนการกินเพื่อลดน้ำหนักของคุณ คุกกี้ Tollhouse หนึ่งชิ้นที่ทำจากแป้งแช่เย็นสามารถให้พลังงานได้ 80 แคลอรีขึ้นไป และนั่นก็เท่ากับว่า คุณทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด คนทำขนมปังหลายคนทำให้มันใหญ่ขึ้นเล็กน้อย—ซึ่งจะเป็นการเพิ่มจำนวนแคลอรีไม่ว่าคุณจะเลือกคุกกี้ใด การกลั่นกรองเป็นสิ่งสำคัญอย่ากินโดยตรงจากถาด นำการเสิร์ฟครั้งเดียวออก (โดยปกติคือคุกกี้ 1-2) วางภาชนะและกินเฉพาะสิ่งที่คุณเอาออก อวยอ้อนกลับไปในวินาที

คุกกี้ที่ดีที่สุดสำหรับการลดน้ำหนัก

หากคุณอยากทานของหวานและกำลังทำตามแผนการกินเพื่อลดน้ำหนัก คุณสามารถเลือกกินผลไม้เป็นทางเลือกที่ให้แคลอรีต่ำและมีคุณค่าทางโภชนาการ แต่บางครั้งคุณต้องการช็อคกลางที่แท้จริง ดังนั้น หากคุณเลือกกินคุกกี้ การอบคุกกี้ที่บ้านอาจเป็นการฉลาด

คุกกี้ที่ดีที่สุดสำหรับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนักจะมีส่วนผสมที่มีคุณค่าทางโภชนาการเช่นข้าวโอ๊ตหรืออัลมอนต์ คุกกี้ข้าวโอ๊ตบดมีเส้นใยที่ดีต่อสุขภาพเพื่อให้คุณรู้สึกอิ่มและคุกกี้เนยถั่วให้หนอย โปรตีนเสริม เมื่อทำด้วย เนยถั่วเพื่อสุขภาพ หาก你不ชอบถั่วลิสง มีสูตรคุกกี้โปรตีนสูงอื่นๆ ที่ทำได้ง่าย และบางสูตรก็ไม่จำเป็นต้องผสมและอบนานวันด้วย

ใบความรู้ที่ 4 การคำนวณต้นทุน กำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิต และค่าใช้จ่ายในหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			การกำหนดราคาขาย คิดจากต้นทุน + กำไรที่ต้องการ
	เนยสด	1 ก้อนๆละ 290 บาท	290	
	แป้งเค้ก	1 ก้อนๆละ 36 บาท	36	
	น้ำตาล	1 กิโลกรัมๆละ 24 บาท	24	
	ไส้ผลไม้กวน	1 ถุงๆละ 150 บาท	150	
	ไข่ไก่เบอร์ 2	10 ฟองๆละ 6 บาท	60	
	ผงฟู	1 ซองๆละ 10 บาท	10	
	กล่องบรรจุขนม	1 แพคเกจละ 80 บาท	80	
	รวมค่าใช้จ่าย		650	
	รายได้	ได้ขนมคุกกี้ จำนวน 20		
	กำไร 350 บาท	กล่องๆละ 50 บาท	1,000	

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

$$1. \text{ กำหนดกำไรที่ต้องการได้จากต้นทุน} \times (\text{กำไรที่ต้องการ} \div 100 = \%)$$

การคิดคำนวณ

จำหน่ายขนมคุกกี้กล่องละ 50 บาท จากต้นทุน 32.50 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 15
ดังนั้น กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน + กำไร

$$2. \text{ กำหนดราคาจำหน่ายต่อหน่วย} = \text{ต้นทุน} + \text{กำไร} = 650 + 350 \\ = 1,000 \text{ บาท}$$

การคิดคำนวณ

ทำคุกกี้ได้ 20 กล่องๆละ 50 บาท เป็นเงิน 1,000 บาท

ฉะนั้น ราคาจำหน่ายต่อชิ้น $50 \times 20 = 1,000 - 650 = 350$ บาท

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงานที่ 2 การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง การทำขนมคุกกี้

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			1. ให้กำหนดกำไรที่ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณหาราคาต่อหน่วยจึงจะทราบรายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ตารางนี้
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้จากการขายขนมคุกกี้			
	รวมรายได้			

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = _____ จำนวนหน่วย

ใบความรู้ที่ 5

ช่องทางการตลาด

ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขายดังนี้

- หน้าร้าน

มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขายดังนี้

- ทางออนไลน์

ขายบนเพจ Facebook เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเราได้มากที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น Facebook กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน Facebook สามารถตั้งงบที่ใช้ลงโฆษณาและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วยทำให้เปิดเพจขายของบน Facebook อีกช่องทางหนึ่ง

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล

หลักสูตร กลุ่ม

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนน ประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะ

ผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

บรรณานุกรม

<https://th.wikipedia.org/>

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. ว่าที่พันตรีดำรงห์ ดิยะวัฒน์ | ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 2. นางสาวนันทมน สกุนนรรคา | รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. นายอนุชา วิจิตรศิลป์ | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ |
| 4. นางสาวอาลิตตา นาควิจิตร | ครูชำนาญการพิเศษ |
| 5. นางสาวฉัตรชนันท์ นวลนิจ | ครู |
| 6. นางศิริพร อหันตะ | บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ |

คณะทำงาน

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. นางดวงแข เจนชัย | ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน |
| 2. นางอลิศา แห่งสูงเนิน | ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน |
| 3. นายสุขสันต์ แห่งสูงเนิน | ครู กศน.ตำบล |
| 4. นางสาวกฤษณา จันทร์คณา | ครู กศน.ตำบล |
| 5. นายสุพจน์ มูลหอม | ครู กศน.ตำบล |
| 6. นายเกรียงไกร ใหม่เทวินทร์ | ครู กศน.ตำบล |

ผู้รวบรวม เรียบเรียง และจัดพิมพ์

- | | |
|-------------------------|--------------|
| นายสุขสันต์ แห่งสูงเนิน | ครู กศน.ตำบล |
|-------------------------|--------------|