

หลักสูตร “การทำขนมบราวนี่” จำนวน 5 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ในปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่สูงขึ้น ส่งผลให้ประชาชนต้องมีการปรับตัวในการดำรงชีวิตและแสวงหาอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว การประกอบอาชีพด้านอาหารและเบเกอรี่จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ได้รับความนิยม เนื่องจากสามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้ “ขนมบราวนี่” เป็นขนมเบเกอรี่ที่ได้รับความนิยมในทุกช่วงวัย มีรสชาติอร่อย สามารถดัดแปลงรูปแบบและเพิ่มมูลค่าได้หลากหลาย เช่น บราวนี่หน้าธัญพืช บราวนี่คุกกี้ หรือบราวนี่บรรจุกล่องเพื่อจำหน่าย อีกทั้งยังสามารถจำหน่ายได้ทั้งในชุมชน ตลาดนัด ร้านกาแฟ และช่องทางออนไลน์ จึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับการสร้างรายได้และต่อยอดเป็นธุรกิจขนาดเล็ก

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ..... เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมบราวนี่ เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมบราวนี่อย่างถูกวิธี ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ การปฏิบัติจริง ตลอดจนการคำนวณต้นทุนและการจำหน่าย สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และพึ่งพาตนเองได้ตามแนวทางหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง นอกจากนี้ หลักสูตรยังมุ่งเน้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชุมชน อันจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการประกอบอาชีพด้านการทำขนมเบเกอรี่ โดยเฉพาะการทำขนมบราวนี่ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้และพัฒนาเป็นอาชีพได้จริง
2. เน้นกระบวนการเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะ ความชำนาญ และสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มุ่งพัฒนาทักษะการคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และการวางแผนการตลาดเบื้องต้น เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสม
4. ส่งเสริมแนวคิดการสร้างอาชีพและรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยเน้นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า การพึ่งพาตนเอง และการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน
5. สนับสนุนให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ ต่อยอด และพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและบริบทของชุมชน
6. ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และเปิดโอกาสให้ประชาชนทุกกลุ่มได้พัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อเพิ่มโอกาสในการมีงานทำและสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำบราวนี่
2. สามารถทำขนมบราวนี่ได้อย่างถูกวิธี
3. สามารถคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายได้
4. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำขนมบราวนี่	อธิบายความเป็นมาของการทำขนมบราวนี่	ความเป็นมาของการทำขนมบราวนี่	วิทยาการอธิบายความเป็นมาของความเป็นมาของการทำขนมบราวนี่	30 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และ เลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	1.วิทยาการอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมบราวนี่ 2.วิทยาการอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบ การทำขนมบราวนี่	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ขั้นตอนการทำขนมบราวนี่	อธิบายขั้นตอนการทำขนมบราวนี่	ขั้นตอนการทำขนมบราวนี่	วิทยากรอธิบายการเตรียม ส่วนผสมและขั้นตอน การทำขนมบราวนี่		30 ชั่วโมง
4	การปฏิบัติการทำขนมบราวนี่	สามารถปฏิบัติการทำขนมบราวนี่	ลงมือปฏิบัติการทำขนมบราวนี่	1.วิทยากรสาธิตทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ และผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ - ฝึกปฏิบัติการทำขนมบราวนี่		2 ชั่วโมง
5	คุณค่าทางโภชนาการของการทำขนมบราวนี่	อธิบายโภชนาการของขนมบราวนี่ได้	คุณค่าทางโภชนาการของการทำขนมบราวนี่	1.ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าทางโภชนาการของ โภชนาการของการทำขนมบราวนี่ 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการ ของการทำขนมบราวนี่ 3.วิทยากรสรุปองค์ความรู้		30 นาที
6	พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	1.วิทยากรอธิบาย การจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำ บรรจุหีบห่อ 2.ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ		30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7	ช่องทางการจัดการการตลาดของการขายขนมบราวนี่	อธิบายช่องทางการจัดการการขายขนมบราวนี่	ช่องทาง การตลาด การ ขายขนมบราวนี่	1. วิทยาการแจกใบความรู้ ให้ผู้เรียน ศึกษา 2. วิทยาการและผู้เรียน ร่วมกัน อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับ ช่องทางการ จัดการการตลาด		30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม ร่วมและจาก
ชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....