

หลักสูตรฝึกอบรม การทำคุกกี้แมคคาเดเมีย จำนวน 6 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันต้องมุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด คุกกี้แมคคาเดเมียเป็นเบเกอรี่ยอดนิยมที่มีมูลค่าทางการตลาดสูง เนื่องจากแมคคาเดเมียเป็นถั่วที่มีรสชาติมัน อร่อย และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ การเรียนรู้เทคนิคการทำคุกกี้แมคคาเดเมียให้กรอบอร่อย การเลือกใช้วัตถุดิบ การคำนวณต้นทุน และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ จะช่วยให้ผู้เรียนสามารถเริ่มต้นธุรกิจชุมชนหรือสร้างรายได้เสริมได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจึงได้จัดทำหลักสูตรฝึกอบรม การทำคุกกี้แมคคาเดเมีย จึงเป็นแนวทางหนึ่งในการส่งเสริม ให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการผลิตคุกกี้แมคคาเดเมียที่มีคุณภาพ สามารถนำความรู้ไปสร้างรายได้ เพิ่มโอกาสในการประกอบอาชีพ และพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง (Learning by Doing)
2. ให้ความสำคัญกับเทคนิคเฉพาะตัว เช่น การตีแป้ง และเลือกชนิดของแป้งและแมคคาเดเมีย
3. สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำคุกกี้แมคคาเดเมีย
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำคุกกี้แมคคาเดเมีย ได้ถูกต้องตามมาตรฐาน
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน ตั้งราคาขาย และแนะนำแนวทางการตลาดเบื้องต้นได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ผู้ที่สนใจในการทำเบเกอรี่ หรือกลุ่มกลุ่มสตรี/แม่บ้าน ที่ต้องการสร้างรายได้เสริม

ระยะเวลา

ระยะเวลา รวม 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ปูพื้นฐานและทฤษฎี	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำคุกกี้แมคคาเดเมีย	- การเลือกซื้อแมคคาเดเมีย, แป้ง, เนย และช็อกโกแลต - การชั่งตวงวัดอย่างถูกวิธี - รู้จักอุปกรณ์และวิธีการใช้งาน	- บรรยายประกอบสื่อแสดงตัวอย่างผู้เรียนได้เห็นของจริง	30 นาที	
2	หลักการคำนวณต้นทุนและการตลาด	เข้าใจวิธีคิดต้นทุนกำไรและการเลือกบรรจุภัณฑ์	- การคำนวณต้นทุนกำไรต่อชิ้น - การเลือกบรรจุภัณฑ์และการยืดอายุการเก็บรักษา	- บรรยายประกอบสื่อแสดงตัวอย่างผู้เรียนได้เห็นของจริง	15 นาที	
3	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำคุกกี้แมคคาเดเมีย ได้ถูกต้องตามมาตรฐาน	- การเตรียมพิมพ์ - การอบไล่ความชื้นถั่วแมคคาเดเมีย - การเตรียมส่วนผสมแห้งและเปียก	- บรรยายประกอบสื่อแสดงตัวอย่างวัตถุดิบแต่ละชนิดให้ผู้เรียนได้เห็นของจริง - สาธิต: วิทยาการสาธิต การวัดตวงวัตถุดิบและการใช้อุปกรณ์ - ฝึกปฏิบัติ: ผู้เรียนลองวัดตวงวัตถุดิบและการใช้อุปกรณ์		1 ชั่วโมง
4	เทคนิคขั้นเตรียมการและการลงมือทำ	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำคุกกี้แมคคาเดเมีย ได้ถูกต้องตามมาตรฐาน	- บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคุกกี้แมคคาเดเมีย - บอกขั้นตอนการทำคุกกี้แมคคาเดเมียตามขั้นตอนที่ได้ที่ถูกต้อง - บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของการทำคุกกี้แมคคาเดเมีย	- วิทยาการบรรยายสาธิต/ฝึกปฏิบัติจริง - กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้		4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5	การบริหาร จัดการ และการประเมินผล	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำคูกี้แมคคาเดเมีย	5.1 สามารถบริหารจัดการ ควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตการทำ คูกี้แมคคาเดเมีย 5.2 สามารถบอกขั้นตอน และรายละเอียด การจัดทำ องค์ประกอบการตลาด สำหรับทางการเข้าสู่ตลาดของ อาชีพการผลิตการทำคูกี้แมคคาเดเมีย 5.3 สามารถบอกอุปสรรค และความเสี่ยง ของอาชีพ การทำคูกี้แมคคาเดเมีย 5.4 สามารถจัดทำแผนการ ตลาดเพื่อเข้าสู่ อาชีพการ ทำคูกี้แมคคาเดเมีย ให้ครอบคลุมและมี ประสิทธิภาพสูงสุด	- วิทยากรฝึกปฏิบัติการจัด เสรีฟ และสรุปบทเรียน	15 นาที	

สื่อการเรียนรู้

- 1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
- 2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
- 3 อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง
- 4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ ทัศนคติและภาคปฏิบัติ จากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วมและ
จากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)
หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร
(.....)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม