

หลักสูตรฝึกอบรม.....การทำขนมบราวนี่.....จำนวน 9 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) มีภารกิจหลักในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อสัมมาชีพ เพื่อให้ประชาชนมีทักษะชีวิตและทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบัน

ในปัจจุบัน สภาพเศรษฐกิจมีการแข่งขันสูงและค่าครองชีพเพิ่มสูงขึ้น การสร้างอาชีพเสริมหรือการพัฒนาทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะประเภทเบเกอรี่ จึงเป็นทางเลือกที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เนื่องจากเป็นสินค้าที่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้ทุกเพศทุกวัย และสามารถเริ่มต้นประกอบธุรกิจได้จากครัวเรือนหรือจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ได้ง่าย

“บราวนี่” เป็นขนมเบเกอรี่ที่ได้รับความนิยมสูงและทำได้ง่าย วัตถุดิบสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นและสามารถแข่งขันในตลาดปัจจุบันที่ผู้บริโภคชื่นชอบรสชาติที่แปลกใหม่และมีความเป็นพรีเมียมมากขึ้น การพัฒนาสูตรและการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพจะช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เปลี่ยนจากขนมทั่วไปให้กลายเป็นเบเกอรี่สไตล์คาเฟ่ที่มีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม และเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น จึงได้เล็งเห็นถึงโอกาสในการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ จึงจัดทำหลักสูตร “การทำบราวนี่” ขึ้น เพื่อยกระดับให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ การคำนวณต้นทุน และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่น ด้านเวลาเรียน การจัดการเรียนรู้โดยเน้นบูรณาการเนื้อหาให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตความแตกต่างของบุคคลและชุมชน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมบราวนี่
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมบราวนี่และสามารถนำไปต่อยอดในอนาคตได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมบราวนี่

เป้าหมาย

เป้าหมาย ได้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ตำบลโพธิ์ทอง จำนวน 6 คน ประกอบด้วย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
2. ผู้ที่มีความพร้อมที่จะทำงาน

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง และภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมบราวนี่	อธิบายความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับการทำขนมบราวนี่	ความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับของการทำขนมบราวนี่	1. วิทยากรให้ ความรู้และอธิบายความเป็นมา ความสำคัญ วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนมบราวนี่ 2. วิทยากรและผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ร่วมกัน 3. ผู้เรียนศึกษาข้อมูล เพิ่มเติม จากเอกสาร สื่อ อินเทอร์เน็ต สื่อของจริงและ บุคคล	1 ชั่วโมง	-
2	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้ อุปกรณ์ในการทำขนมบราวนี่ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ ประกอบการทำขนมบราวนี่ 3. ให้ผู้เรียนใช้วัสดุอุปกรณ์ ในการปฏิบัติได้ถูกต้องตาม วัตถุประสงค์	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
3	ขั้นตอนการทำขนมบราวนี่	1. อธิบาย ขั้นตอนการทำขนมบราวนี่	1. ขั้นตอนและ สาธิตการทำขนมบราวนี่	1. วิทยากรอธิบายและสาธิต การเตรียมส่วนผสมการทำขนมบราวนี่	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2. ปฏิบัติการทำขนมบราวนี่	2. การปฏิบัติการทำขนมบราวนี่	2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำขนมบราวนี่ 3. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำขนมบราวนี่		
4	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ	วิทยากรอธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	การจัดหาหรือการจัดทำบรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
5	การคิดต้นทุนกำไรจากการจำหน่าย	อธิบายการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายขนมบราวนี่	1. การคิดราคาต้นทุน การผลิต และการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายวิธีการคิดราคาต้นทุน และการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	-	30 นาที
6	ช่องทางการจัดการตลาดของการจำหน่ายขนมบราวนี่	อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของขนมบราวนี่	ช่องทางการจัดการตลาดของขนมบราวนี่	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้กับผู้รับบริการ 2. วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด	-	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
3. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
4. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

การวัดผลประเมินผล

กรอบการประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน - คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา - หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

โครงการการทำขนมบราวนี่

1. ชื่อโครงการ การทำขนมบราวนี่

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

นโยบายที่ 2: ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้ และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 การออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของพื้นที่ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการรายใหม่ เพิ่มโอกาสทางธุรกิจชุมชนและการยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

3. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) มีภารกิจหลักในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อสัมผัสชีพ เพื่อให้ประชาชนมีทักษะชีวิตและทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการเปลี่ยนแปลงของสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบัน

ในปัจจุบัน สภาพเศรษฐกิจมีการแข่งขันสูงและค่าครองชีพเพิ่มสูงขึ้น การสร้างอาชีพเสริมหรือการพัฒนาทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะประเภทเบเกอรี่ จึงเป็นทางเลือกที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เนื่องจากเป็นสินค้าที่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้ทุกเพศทุกวัย และสามารถเริ่มต้นประกอบธุรกิจได้จากครัวเรือนหรือจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ได้ง่าย

“บราวนี่” เป็นขนมเบเกอรี่ที่ได้รับความนิยมสูงและทำได้ง่าย วัตถุดิบสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นและสามารถแข่งขันในตลาดปัจจุบันที่ผู้บริโภคชื่นชอบรสชาติที่แปลกใหม่และมีความเป็นพรีเมียมมากขึ้น การพัฒนาสูตรและการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพจะช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เปลี่ยนจากขนมทั่วไปให้กลายเป็นเบเกอรี่สไตล์คาเฟ่ที่มีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม และเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น จึงได้เล็งเห็นถึงโอกาสในการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ จึงจัดทำหลักสูตร “การทำบราวนี่” ขึ้น เพื่อมุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิตที่ถูกต้องลักษณะ การคำนวณต้นทุน และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมบราวนี่
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมบราวนี่และสามารถนำไปต่อยอดในอนาคตได้
- 4.3 เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมบราวนี่

5. เป้าหมาย

เป้าหมาย ได้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ตำบลโพธิ์ทอง จำนวน 6 คน ประกอบด้วย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
2. ผู้ที่มีความพร้อมที่จะทำงาน

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. สำรวจความต้องการของประชาชนในการจัดกิจกรรม	เพื่อสำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน	ประชาชนตำบลโพธิ์ทอง	6 คน	ในพื้นที่ตำบลโพธิ์ทอง	กรกฎาคม 2569	-
2. วิเคราะห์ความต้องการของประชาชนในการจัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน	เพื่อวิเคราะห์ความต้องการในการจัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน	ประชาชนตำบลโพธิ์ทอง	6 คน	ในพื้นที่ตำบลโพธิ์ทอง	กรกฎาคม 2569	-
3. ดำเนินการจัดกิจกรรมตามความต้องการ						
3.1 ดำเนินการจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพสำหรับประชาชนหลักสูตรการทำขนมบราวนี่	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมบราวนี่ 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมบราวนี่และ	ประชาชนตำบลโพธิ์ทอง	6 คน	ศาลาเอนกประสงค์ หมู่ 3 บ้านท่าขึ้น ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอปางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร	5 สิงหาคม 2569	6,000.00.-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
	สามารถนำไปต่อยอดในอนาคตได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมบราวนี่					
4. นิเทศติดตามการจัดกิจกรรมรายไตรมาสและประชาสัมพันธ์เผยแพร่การดำเนินงาน	เพื่อติดตามผลการจัดกิจกรรมว่าบรรลุตามวัตถุประสงค์	ครูศูนย์การเรียนรู้และทีมนิเทศ	2 คน	ศาลาเอนกประสงค์ หมู่ 3 บ้านท่าขึ้น ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอบางบาล จังหวัดกาฬสินธุ์	5 สิงหาคม 2569	-
5. สรุปและติดตามผลการดำเนินงานตามโครงการ	เพื่อรายงานผลการจัดกิจกรรมให้บังคับบัญชาทราบต่อไป	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	สภ.ระดับอำเภอบางบาล จังหวัดกาฬสินธุ์	สิงหาคม 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.2569 แผนงานยุทธศาสตร์ พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 4 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 งบประมาณที่ได้รับจัดสรร จำนวน 6,000.- บาท เป็นค่าใช้จ่ายโครงการฝึกอบรม หลักสูตรการทำขนมบราวนี่ จำนวน 9 ชั่วโมง ดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร 9 ชั่วโมง x 200.- บาท

เป็นเงิน 1,800.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม

- แป้งสาลีเอนกประสงค์ 1 กิโลกรัม จำนวน 6 ถุง x 49.- บาท	เป็นเงิน 294.- บาท
- ไข่ไก่ เบอร์ 2 จำนวน 2 แผง x 130.- บาท	เป็นเงิน 260.- บาท
- น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม จำนวน 4 ถุง x 30.- บาท	เป็นเงิน 120.- บาท
- ไวท์ช็อกโกแลต 1 กิโลกรัม จำนวน 2 ถุง x 225.- บาท	เป็นเงิน 450.- บาท
- เนยจืด 400 กรัม จำนวน 4 ห่อ x 190.- บาท	เป็นเงิน 760.- บาท
- ผงมะนาว 100 กรัม จำนวน 2 ถุง x 130.- บาท	เป็นเงิน 260.- บาท
- ผงโกโก้ 440 กรัม จำนวน 2 ถุง x 200.- บาท	เป็นเงิน 400.- บาท
- ช็อกโกแลตชิพ 500 กรัม จำนวน 1 ถุง x 155.- บาท	เป็นเงิน 155.- บาท
- อัลมอนต์สไลด์ 150 กรัม จำนวน 3 ถุง x 92.- บาท	เป็นเงิน 276.- บาท

7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35.- บาท x 3 มื้อ
(ขอเบิกเพียง 525 บาท)

7.4 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 70.- บาท x 2 มื้อ
(ขอเบิกเพียง 700 บาท)

รวมเป็นเงิน 6,000.- บาท (หกพันบาทถ้วน)

หมายเหตุ ถัวจ่ายตามจริง

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 2568)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. 2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. 2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. 2569)
ดำเนินการจัดกิจกรรมตามแผน หลักสูตรการทำขนมบราวนี่	-	-	-	6,000.-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวศิริประภา สิมมา ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1 แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญาชาวบ้าน
- 10.2 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- 10.3 ผู้ใหญ่บ้านทุกหมู่บ้าน
- 10.4 กลุ่มสตรี

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการศึกษาร่วมกับภาคีเครือข่าย

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- 12.1 ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมบราวนี่
- 12.2 ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมบราวนี่และสามารถนำไปต่อยอดในอนาคตได้
- 12.3 ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมบราวนี่

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 มีความพึงพอใจในการจัดกิจกรรม ระดับดีขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้เรียนร้อยละ 80 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมบราวนี่
- ผู้เรียนร้อยละ 80 มีทักษะในการทำขนมบราวนี่และสามารถนำไปต่อยอดในอนาคต
- ผู้เรียนร้อยละ 80 มีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมบราวนี่

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ(ระบุวิธีการติดตามและประเมินผลโครงการ)

- 14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ
- 14.2 การสังเกต
- 14.3 ชิ้นงาน

กำหนดการ หลักสูตรการทำขนมบราวนี่ จำนวน 9 ชั่วโมง
วันที่ 5 - 6 เดือนสิงหาคม พ.ศ.2569
ณ ศาลาเอนกประสงค์ หมู่ 3 บ้านท่าช้าง ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอบางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 5 มีนาคม 2569

- 08.30 - 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 - 10.00 น. เรื่อง ความเป็นมา ความสำคัญของการทำขนมบราวนี่และการเลือกใช้วัสดุ/อุปกรณ์
วิธีการ บรรยาย
โดยวิทยากร (นางสาวพชรวรรณ ศรีแก้ว)
- 10.00 - 10.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 10.15 - 11.00 น. เรื่อง วิธีการใช้วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมบราวนี่
วิธีการ บรรยายและสาธิต
โดยวิทยากร (นางสาวพชรวรรณ ศรีแก้ว)
- 11.00 - 12.00 น. เรื่อง การเตรียมส่วนผสม ขั้นตอนการทำ และผู้เรียนลงมือทำขนมบราวนี่
วิธีการ บรรยาย สาธิต และฝึกปฏิบัติ
โดยวิทยากร (นางสาวพชรวรรณ ศรีแก้ว)
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. เรื่อง การจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุภัณฑ์
วิธีการ บรรยาย สาธิตและฝึกปฏิบัติ
โดยวิทยากร (นางสาวพชรวรรณ ศรีแก้ว)
- 14.00 - 15.00 น. เรื่อง วิธีการคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย
วิธีการ บรรยายและฝึกปฏิบัติ
โดยวิทยากร (นางสาวพชรวรรณ ศรีแก้ว)

วันที่ 6 มีนาคม 2569

- 09.00 - 10.45 น. เรื่อง การเตรียมส่วนผสม ขั้นตอนการทำ และผู้เรียนลงมือทำขนมบราวนี่มีฉลาก
วิธีการ บรรยาย สาธิต และฝึกปฏิบัติ
โดยวิทยากร (นางสาวพชรวรรณ ศรีแก้ว)
- 10.45 - 11.00 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 11.00 - 12.00 น. เรื่อง การจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุภัณฑ์
วิธีการ บรรยาย สาธิตและฝึกปฏิบัติ
โดยวิทยากร (นางสาวพชรวรรณ ศรีแก้ว)

- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. เรื่อง วิธีการคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย
วิธีการ บรรยายและฝึกปฏิบัติ
โดยวิทยากร (นางสาวพชรวรรณ ศรีแก้ว)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม