



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตรการทำขนมคุกกี้
จำนวน ๖ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ และสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ส่งเสริมสนับสนุนจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (NEW SKILL) เพิ่มสมรรถนะ (UPSKILL) หรือทบทวนทักษะ (RESKILL) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ และส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด SOFT POWER เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอด สร้างมูลค่า และ สร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปวัฒนธรรม ภาษา และ ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาล ประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ รวมทั้ง การใช้พื้นที่เป็น สถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ต้องมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีด ความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคง และมั่นคง

การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองของ สกร.ระดับอำเภอ เพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าว จึงต้องปรับเปลี่ยนกระบวนการจัดการเรียนรู้ ที่เน้นการปฏิบัติจริง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในอาชีพโดยตรง ผู้สอนเป็นวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ และเป็นผู้ประกอบการในอาชีพนั้น ๆ ให้มีความสำคัญต่อการประเมินผลการจบหลักสูตรที่เน้นทักษะ ความสามารถ และการมีผลงาน ชิ้นงาน ที่ได้มาตรฐานออกสู่ตลาดได้ การพัฒนาหลักสูตรอาชีพ จึงต้องปรับใหม่โดยการพัฒนาให้ครบวงจร ประกอบด้วย ช่องทางการประกอบอาชีพ ทักษะของอาชีพ การ บริหารจัดการ และโครงการอาชีพพร้อมแหล่งเงินทุน และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจ ว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง จึงขอให้สถานศึกษาที่นำหลักสูตรที่ได้พัฒนาแล้วนั้น นำมาคัดเลือกให้เหมาะสมกับความต้องการของพื้นที่ และนำไปอนุมัติใช้ในการจัดการเรียนการสอนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หลักสูตร	๑
บทนำ ความเป็นมา	
จุดประสงค์การเรียนรู้	
- กลุ่มเป้าหมาย	๒
- ระยะเวลา	
- เนื้อหาหลักสูตร	
- การจัดการเรียนรู้	
- สื่อการเรียนรู้	
- การวัดผลประเมินผล	
- การจบหลักสูตร	
- เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๓
- การเทียบโอน	
- โครงสร้างหลักสูตรโครงสร้างหลักสูตรการทำนมคูกี้	๔ - ๘
- แบบทดสอบก่อนเรียน	๙
- เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน	๑๐
- ใบความรู้	๑๑
- แบบประเมินผู้เรียน	๑๒
- แบบทดสอบหลังเรียน	๑๓
- เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน	

ชื่อหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ปัจจุบันขนมคุกกี้ได้รับความนิยมไปทั่วโลกมีการพัฒนารูปแบบของขนมอย่างต่อเนื่องให้สามารถรับประทานได้ในทุกโอกาสทุกเวลา และทุกสถานที่วัฒนธรรมของตะวันตกเข้ามามีบทบาทในประเทศไทยหนึ่งในสิ่งที่มีวัฒนธรรมตะวันตกที่เปลี่ยนวิถีชีวิตของคนไทยคือเรื่องอาหารการกินปัจจุบันคุ้นเคยกับการกินอาหารฝรั่งและนิยมกันมากในหมู่วัยรุ่นและวัยทำงานหรือคนที่มีอายุตั้งแต่ ๔๐ ลงไปทั้งอาหารคาวและอาหารหวานเหล่าอาหารหวานต่างๆเช่นเค้กหรือขนมปังซึ่งเรียกรวมๆว่าคุกกี้ก็ได้เข้ามาแทนที่ขนมไทยโบราณเนื่องจากมีรสชาติอร่อยและปรุงง่ายกินได้ทุกที่ทุกเวลาจึงทำให้เป็นที่นิยมทั้งคนซื้อและคนขายเราอาจจะกินคุกกี้เป็นของว่างรองท้องหรือเป็นอาหารมื้อหนึ่งจากที่เคยเป็นแค่อาหารหวานหลังมื้ออาหารเท่านั้นนอกจากนี้คุกกี้ยังทดแทนอาหารมื้อหนักในช่วงว่างได้เป็นอย่างดีคุกกี้เป็นอาหารอีกประเภทที่ตอบโจทย์กับผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ทุกช่วงเวลานอกจากนี้คุกกี้ยังกลายเป็นอาหารที่ต้องถูกนำเข้าไปผสมผสานในงานต่าง ๆ มากขึ้นไม่ว่าจะเป็นงานเลี้ยงสังสรรค์งานสัมมนาวิชาการทัวร์บริการท่องเที่ยวหรือแม้แต่ในงานศพ ทำให้ตลาดคุกกี้ยังมีโอกาสขยายตัวได้อีกมากจุดขายที่สำคัญของการทางธุรกิจคุกกี้ นอกจากรูปลักษณ์หรือน้ำตาของคุกกี้ความใส่ใจของวัตถุดิบการดูแลสุภาพยังถือเป็นสิ่งแรกที่สำคัญของจุดขายเพราะจะดึงดูดผู้บริโภคให้สนใจอยากซื้อไปรับประทาน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้มีทักษะในการทำคุกกี้เพื่อสุขภาพได้สามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันและ นำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้อยู่บนพื้นฐานของหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและสุขภาพที่ดี

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการฝึกอาชีพการทำคุกกี้เพื่อสุขภาพระยะเวลา

เรียนรู้และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำคู่มือเพื่อสุขภาพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำคู่มือเพื่อสุขภาพ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพได้แก่การลงทุนแหล่งทุนความต้องการของตลาด หลักการตลาดกรรมวิธีการผลิตและการขนส่ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ	๑.๑ ความสำคัญในการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ ๑.๒ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ ๑.๒.๑ การลงทุนและแหล่งทุน ๑.๒.๒ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๓ หลักการตลาด ๑.๒.๔ กรรมวิธี ๑.๒.๕ การขนส่ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ ๑.๔.๑ ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ๑.๔.๒ ความคุ้มค่าในการลงทุน ๑.๔.๓ ความต้องการด้านการตลาด	๑.๑ วิทยากรบรรยายความสำคัญในการทำคู่มือเพื่อสุขภาพและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์เพื่อนำข้อมูลการคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพตามข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญความเป็นไปได้แหล่งเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองเช่นลูกจ้างเจ้าของกิจการเกษตรกรพ่อค้า ฯลฯโดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติความคุ้มค่าและความต้องการของตลาด	๑ ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการ ท าคูกี้เพื่อสุขภาพ	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำคูกี้ - สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพตาม - กรรมวิธีในการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ - การดูแล/การเก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์ ๒.๓ ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ขั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๒.๑.๑สถานที่/พื้นที่ ๒.๑.๒การคัดเลือกวัตถุดิบ ๒.๑.๓การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๒ ขั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๒.๒.๑วิธีทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๒.๒.๒การดูแล/การเก็บรักษา ๒.๒.๓การบรรจุภัณฑ์ ๒.๓ ขั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำ คูกี้เพื่อสุขภาพ ๒.๓ จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๒.๒.๔ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ คูกี้เพื่อสุขภาพ - เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - เตรียมวัสดุอุปกรณ์		๑ ชม
๓.	๓. การบริหารจัดการในการ ท าคูกี้เพื่อสุขภาพ	๓.๑ บริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ - การดูแลรักษาคุณภาพขนม - ลดต้นทุนในการผลิตขนม ๓.๒ จัดการการตลาด - ท ฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง - โฆษณาประชาสัมพันธ์ - ส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ จัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๓.๓.๒ แก้ไขปัญหาความ	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ ๓.๑.๑ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพคูกี้เพื่อสุขภาพ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการผลิตคูกี้เพื่อสุขภาพ ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การหาฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง ๓.๒.๒การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขาย และการบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง	วิธีทำขนมคูกี้ ๑. ตีเนยให้เป็นครีมเหลวและใส่น้ำตาล ๒. ร่อนแป้งลงไปและตีให้เข้ากัน ๓. นำแป้งที่เราตีสำเร็จไปเข้าถุงและใส่เครื่องบีบออกมาและตกแต่งด้วยช็อกโกแลต ๔. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๕๐ องศาเซลเซียสใช้ไฟบน- ล่าง ประมาณ ๑๕ นาทีถ้า นำไปนั่งใช้ไฟปานกลางประมาณ ๑๕ นาทีหรือจนขนมคูกี้สุก		๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	๔. โครงการประกอบอาชีพ การทำคู่มือเพื่อสุขภาพ ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพได้ ๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพได้ ๔.๓ บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพได้ ๔.๔ อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพได้ ๔.๕ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพได้ ๔.๖ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๗ ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพได้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ	๔.๑ วิทยากรบรรยายและจัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพแล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา สาระข้อมูลเรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้องพร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง	๑ ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๔.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพและใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		
รวม					๒	๔

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๑. การบรรยาย
- ๒. การสาธิตทดลอง
- ๓. การศึกษาดูงาน
- ๔. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
- ๕. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

- ๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
- ๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำคุกกี้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ใบสำคัญออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ/เขต
๓. ทะเบียนคุมใบสำคัญ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ

การศึกษาระดับพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใด ระดับหนึ่ง

แบบทดสอบก่อนเรียน

การทำขนมคุกกี้

๑. ข้อใดคือส่วนประกอบของขนมคุกกี้ที่ถูกต้อง

ก. แป้ง - น้ำตาล

ข. น้ำตาล - มะพร้าว

ค. กะทิ - น้ำเปล่า

ง. ไข่ - ชูรส

๒. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำขนมคุกกี้

ก. ตีเนยให้เป็นครีมเหลวและใส่น้ำตาล

ข. นึ่งและน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน นวดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้า

ค. ตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยงาขาว

ง. ทำน้ำกะทิโดยผสม กะทิ, น้ำตาลมะพร้าว, น้ำตาลทรายและเกลือป่นลงไป

๓. ข้อใดคือเทคนิคการทำขนมคุกกี้

ก. ตีเนยให้เข้ากับแป้งอย่างดี

ข. ทำตามใจชอบ

ค. ทำขนาดสวยงามและโรยด้วยเศษแป้งข้าวเหนียวเล็กน้อย

ง. ปั้นเป็นรูปสัตว์

๔. ข้อใดคือวิธีการดูว่าขนมคุกกี้สุกหรือยัง

ก. เอาออกมาชิม

ข. คุกกี้ที่สุกแล้วจะสีเข้มๆ

ค. คุกกี้ที่สุกแล้วจะแตกตัว

ง. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๕๐ องศาเซลเซียสใช้ไฟบน- ล่างประมาณ ๑๕ นาที

๕. ข้อใดคือความสำคัญของบรรจุภัณฑ์

ก. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า

ข. เก็บรักษาง่าย

ค. นำรับประทาน

ง. ราคาแพง

๑.ก ๒ ข ๓.ค ๔.ง ๕.ก

เฉลย

ใบความรู้

คุกกี้คืออะไร

คุกกี้ คือ ขนมอบ ชิ้นเล็ก ๆ มีรูปร่างแบน ทำมาจากแป้งสาลี เดิมทีนั้นคุกกี้ทำโดยการแบ่งแป้งขนมเค้กที่ผสมแล้วออกมาส่วนหนึ่ง จากนั้นแบ่งออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำเข้าเตาอบ เพื่อทดสอบอุณหภูมิที่จะใช้อบขนมเค้ก คำว่า “คุกกี้” (cookie)

ใช้กันใน สหรัฐอเมริกาและ แคนาดา ในขณะที่ในสหราชอาณาจักรจะเรียกขนมแบบเดียวกันนี้ว่า “บิสกิต” (biscuit)

คุกกี้ มีต้นกำเนิดในศตวรรษที่ ๗ มาจากแถบเปอร์เซีย ซึ่งปัจจุบันเป็นประเทศอิหร่าน เป็นขนมที่ถูกคิดค้นขึ้นหลังจากที่ผู้คนเริ่มหันมาบริโภคน้ำตาล และเผยแพร่สู่ทวีปยุโรปหลังจากช่วงที่ประเทศสเปนเริ่มรุกรานมุสลิม

ผ่านไปถึงศตวรรษที่ ๑๔ คุกกี้ก็เริ่มเป็นที่นิยมของผู้คนทุกชนชั้นในทวีปยุโรป มีวางจำหน่ายในร้านอาหารหรูหราไปจนถึงร้านข้างทาง ข้อดีของขนมชนิดนี้คือเป็นของกินที่มีเก็บไว้ได้ค่อนข้างนาน นักเดินทางจึงนิยมพกพาติดตัวในการเดินทางระยะไกล

คุกกี้ประเภทแรกที่เป็นที่นิยมและแพร่หลายไปทั่วทุกทวีปคือ “Jumble cookies” ซึ่งมีส่วนผสมเป็นถั่วจำนวนมาก ต่อมาในช่วงปี ค.ศ.

๑๖๒๐ พวกชาวดัตช์ก็เอาคุกกี้เข้าสู่ทวีปอเมริกา โดยชาวดัตช์จะเรียกขนมชนิดนี้ว่า “koekje” ซึ่งแปลได้ว่า “เค้กชิ้นเล็ก” ถัดมาในศตวรรษที่ ๑๙ คนอังกฤษก็เริ่มมีความผูกพันกับขนมอบกรอบชนิดนี้และต้องมีติดบ้านไว้เป็นของทานเล่นระหว่างที่กำลังดื่มชา

ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์นั้นมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อผลผลิตทั้งหลาย ดังนี้

๑..รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวตัวสินค้า เริ่มตั้งแต่การขนส่ง การมเก็บให้ ผลิตภัณฑ์เหล่านั้นไม่

ให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง คน ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการปลอมปน

๒. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง การจัดเก็บมีความรวดเร็วในการขนส่ง เพราะสามารถรวมหน่วย
ของผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหน่วยเดียวได้

๓. ส่งเสริมทางการตลาด บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคเห็น

ดังนั้นบรรจุภัณฑ์จะต้องทำหน้าที่บอกกล่าวสิ่งต่างๆของตัวผลิตภัณฑ์โดยการบอกข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดของตัวสินค้า

และนอกจากนั้นจะต้องมีรูปลักษณ์ที่สวยงามสะดุดตาเชิญชวนให้เกิดการตัดสินใจซื้อ

วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

๑. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและ

มีประสิทธิภาพ

๒. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้แขนงศิลปะเข้า

มาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าใจความหมาย

และคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์

๓. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า

๔. เป็นตัวชี้ป่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์

๕. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีอ่อนมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

แบบทดสอบหลังเรียน

การทำขนมคุกกี้

๑. ข้อใดคือส่วนประกอบของขนมคุกกี้ที่ถูกต้อง

ก. แป้ง - น้ำตาล

ข. น้ำตาล - มะพร้าว

ค. กะทิ - น้ำเปล่า

ง. ไข่ - ชูรส

๒. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำขนมคุกกี้

ก. ตีเนยให้เป็นครีมเหลวและใส่น้ำตาล

ข. นึ่งและน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน นวดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้า

ค. ตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยงาขาว

ง. ทำน้ำกะทิโดยผสม กะทิ, น้ำตาลมะพร้าว, น้ำตาลทรายและเกลือป่นลงไป

๓. ข้อใดคือเทคนิคการทำขนมคุกกี้

ก. ตีเนยให้เข้ากับแป้งอย่างดี

ข. ทำตามใจชอบ

ค. ทำขนาดสวยงามและโรยด้วยเศษแป้งข้าวเหนียวเล็กน้อย

ง. ปั้นเป็นรูปสัตว์

๔. ข้อใดคือวิธีการดูว่าขนมคุกกี้สุกหรือยัง

ก. เอาออกมาชิม

ข. คุกกี้ที่สุกแล้วจะสีเข้มๆ

ค. คุกกี้ที่สุกแล้วจะแตกตัว

ง. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๕๐ องศาเซลเซียสใช้ไฟบน- ล่างประมาณ ๑๕ นาที

๕. ข้อใดคือความสำคัญของบรรจุภัณฑ์

ก. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า

ข. เก็บรักษาง่าย

ค. นำรับประทาน

ง. ราคาแพง

๑.ก ๒ ข ๓.ค ๔.ง ๕.ก

เฉลย

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - สกุล.....

หลักสูตร.....กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยดูชิ้นงาน	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเก
ประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)