



ที่ ศธ 0210.8105/ 44

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย  
อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี 72150

10 มกราคม 2566

เรื่อง ขอความเห็นชอบการจัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

เรียน ประธานและคณะกรรมการสถานศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย สาระหลักสูตรการทำขนมคุกกี้

จำนวน 1 หลักสูตร

ด้วยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า ได้จัดทำหลักสูตรระยะสั้น  
หลักสูตรการทำขนมคุกกี้ จำนวน 20 ชั่วโมง เพื่อใช้ในการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ดังนั้น ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า จึงขอความอนุเคราะห์  
จากท่านในการพิจารณาสาระหลักสูตรดังกล่าวและได้แนบหลักสูตรมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางสมควร วงษ์แก้ว)

ผู้อำนวยการ กศน. อำเภอบางปลาม้า

งานการศึกษาต่อเนื่อง

โทร. 0 3558 6415

โทรสาร. 0 3558 6415

## หลักสูตร การทำขนมคุกกี้ จำนวน 20 ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

#### ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

#### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกระทรวงศึกษาธิการ และสำนักงาน กศน. ที่มุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตให้มีความมั่นคงทางด้านเศรษฐกิจด้วยการจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพให้กับประชาชนที่มีความสนใจ เพื่อเป็นการส่งเสริมความรู้ และเกิดทักษะด้านอาชีพ อีกทั้งยังเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพเสริม เป็นการเพิ่มรายได้และลดรายจ่ายในครัวเรือน รู้จักการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ทั้งต่อตนเอง และครอบครัว เป็นการเสริมสร้างให้เกิดความมั่นคงอย่างยั่งยืน

การทำขนมคุกกี้ จึงเป็นอีกหนึ่งหลักสูตรหนึ่งที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้อีกทั้งสามารถเก็บไว้เป็นเวลานานและยังเป็นที่นิยมสามารถนำมาเป็นของฝากได้ ซึ่งคนในชุมชนมีความสนใจ และต้องการใช้เวลาว่าง ให้เกิดประโยชน์ อีกทั้งยังสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการสร้างรายเสริมให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชนและนำไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้

#### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ ที่บูรณาการเนื้อหาภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความเข้าใจและทักษะไปใช้ เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้

#### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมคุกกี้
2. เพื่อสร้างโอกาส และทางเลือกในการประกอบอาชีพเป็นการเพิ่มรายได้ และลดรายจ่าย

#### ในครัวเรือน

#### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอบางปลาม้า

#### หลักสูตร

การทำขนมคุกกี้	จำนวน 20 ชั่วโมง
ทฤษฎี	จำนวน 15 ชั่วโมง 30 นาที
ปฏิบัติ	จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างสาระหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมคุกกี	1. เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายความเป็นมาของขนมคุกกีได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิด ความสำคัญ และประโยชน์ของขนมคุกกีได้	1. ความเป็นมาของขนมคุกกี 2. ชนิด ความสำคัญและประโยชน์และของขนมคุกกี 3.เทคนิคการทำขนมคุกกีและการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมคุกกี	1	-
2.	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์วัตถุดิบ และการบรรจุภัณฑ์ในการทำขนมคุกกี	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเลือกวัตถุดิบในการทำขนมคุกกีได้ 2.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการออกแบบการบรรจุภัณฑ์ขนมคุกกี	1.การเลือก เตรียมวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมคุกกี	1.วิทยากรอธิบายการเลือก เตรียมวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมคุกกี 2.วิทยากรอธิบายการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บที่เหมาะสมกับขนมคุกกี	1	-
3.	การทำขนมคุกกี 3.1 การทำขนมคุกกีธัญพืช	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมคุกกีธัญพืชได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมคุกกีธัญพืชได้	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมคุกกีธัญพืช 2. ส่วนผสมการทำขนมคุกกีธัญพืช - แป้งสาลีอเนกประสงค์ - ไข่ไก่ - น้ำตาลทราย - เนยจืด - เกลือ	1. วิทยากรอธิบายการใช้วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมคุกกีธัญพืช 2. วิทยากรสาธิตการทำขนมคุกกีธัญพืช 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมคุกกีธัญพืช	-	3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>- ธัญพืช เช่น เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เมล็ดฟักทอง เมล็ดทานตะวัน งาขาว งาดำ ฯลฯ</p> <p>3. ขั้นตอนการทำขนมคุกกี้ธัญพืช</p> <p>1) ใส่เนยลงในโถ จากนั้นตีจนเนยนุ่มฟู ใส่น้ำตาลทรายตีจนส่วนผสมเข้าด้วยกัน ตามด้วยไข่ไก่ ตีส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน</p> <p>2) นำแป้งอเนกประสงค์ และเกลือร่อนและนำมาทยอยใส่ภาชนะที่มีส่วนผสมที่เตรียมไว้ และใช้ไม้พายปาดขอบอ่างให้เข้ากัน</p> <p>3) ใส่ธัญพืชรวมที่อบแล้วลงผสม ใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน</p> <p>4) ตักคุกกี้ 1 ช้อนโต๊ะไปวางบนถาด กดให้แบน และตกแต่งด้วยธัญพืชให้สวยงาม</p> <p>5) นำเข้าเตาอบด้วยอุณหภูมิ 180 องศา ไฟบน-ล่างเป็นเวลา 15-20 นาที และนำออกจากเตาพักไว้ให้เย็น</p>			



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.2 การทำขนมคุกกี้เนยสด	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมคุกกี้เนยสดได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมคุกกี้เนยสดได้</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมคุกกี้เนยสด</p> <p>2. ส่วนผสมการทำขนมคุกกี้เนยสด</p> <p>- แป้งสาลีเนกประสงค์</p> <p>- เนย</p> <p>- ไข่ไก่</p> <p>- น้ำตาลทราย,เกลือ</p> <p>- กลิ่นวนิลา</p> <p>- ผงฟู</p> <p>3. ขั้นตอนการทำขนมคุกกี้เนยสด</p> <p>1) ผสมเนย น้ำตาลทรายลงไปจากนั้นใช้ตะกร้อมือคนและตีเนยกับน้ำตาลให้เข้ากัน</p> <p>2) ใส่ไข่ไก่ คนให้เข้ากันอีกครั้งแล้วใส่กลิ่นตามต้องการลงไป</p> <p>3) ร่อนแป้งเค้กและผงฟูผ่านกระชอนตาถี่ลงไป คนทุกอย่างให้เข้ากัน จนกว่าแป้งจะจับตัวกับเนย จนเป็นก้อน ไม่มีผงแป้ง</p> <p>4) ตักแป้งคุกกี้ที่ผสมเข้า</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายการใช้วัสดุอุปกรณ์และการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมคุกกี้เนยสด</p> <p>2. วิทยากรสาธิตการทำขนมคุกกี้ธัญพืช</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมคุกกี้เนยสด</p>		3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			กันแล้วตามขนาดตาม ต้องการ นำเข้าเตาอบ ประมาณ 15 นาที 5) อบเสร็จแล้ว คุกกี้ ออกวางพักให้หายร้อน			
	3.3 การทำขนม คุกกี้สิงคโปร์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ ในการทำขนมคุกกี้ สิงคโปร์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนมคุกกี้ สิงคโปร์ได้	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ ในการทำขนมคุกกี้ สิงคโปร์ 2. ส่วนผสมการทำขนม คุกกี้สิงคโปร์ - แป้งสาลีอเนกประสงค์ - แป้งมัน - น้ำตาลไอซิ่ง - เนยจืด - เม็ดมะม่วงหิมพานต์ - ไข่ไก่ - เกลือป่น 3. ขั้นตอนการทำขนม คุกกี้สิงคโปร์ 1) นำเนยจืดมาตีจนฟู แล้วทยอยใส่น้ำตาลไอ ซิ่งลงไปตีให้ทุกอย่างเข้า กัน จากนั้นร่อนแป้งสาลี อเนกประสงค์และแป้ง มันรวมกันลงในอ่างผสม 2) เทน้ำมันพืชลงไป ในอ่างผสม จากนั้นนวดให้ ทุกอย่างเข้าด้วยกัน	1. วิทยากรอธิบาย การใช้วัสดุอุปกรณ์ และการเลือก วัตถุดิบที่ใช้ในการ ทำขนมคุกกี้ สิงคโปร์ 2. วิทยากรสาธิต การทำขนมคุกกี้ สิงคโปร์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การทำขนมคุกกี้ สิงคโปร์	-	3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>พักแบ่งไว้ประมาณ 10-15 นาที</p> <p>3) นำไข่แดง กลี้อปนต์ให้เข้ากัน เตรียมไว้</p> <p>4) นำแบ่งที่พักไว้มารีดให้เป็นแผ่น โดยให้มีความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร ใช้ที่กดคุกกี้ โดยให้มีความห่างของแต่ละชั้น ประมาณ 1 เซนติเมตร นำคุกกี้ที่กดไว้วางเรียงใส่ถาดอบที่มีกระดาษไขรองไว้</p> <p>5) นำไข่แดงที่ตีไว้มาทาหน้าคุกกี้ที่ใส่ไว้ในถาดอบตามด้วยวาวเม้ดมะม่วงหิมพานต์ลงไปด้านบนแล้วทาไข่แดงซ้ำอีกครั้ง</p> <p>6) นำคุกกี้ไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 15-20 นาที นำออกมาพักให้เย็น</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.4 การทำขนมคุกกี้ช็อกโกแลต	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมคุกกี้ช็อกโกแลตได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมคุกกี้ช็อกโกแลตได้</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมคุกกี้ช็อกโกแลต</p> <p>2. ส่วนผสมการทำขนมคุกกี้ช็อกโกแลต</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แป้งสาลีเนกประสงค์</li> <li>- ผงโกโก้, ช็อกโกแลตชิพ</li> <li>- น้ำตาลทราย</li> <li>- เนย</li> <li>- เกลือ</li> <li>- ไข่ไก่</li> </ul> <p>3. ขั้นตอนการทำขนมคุกกี้ช็อกโกแลต</p> <p>1) ร่อนแป้ง โกโก้ และเกลือ พักไว้</p> <p>2) ตีเนยและน้ำตาลทรายให้เข้ากันดีใส่ไข่ไก่ลงไปตีให้เข้ากันดี</p> <p>3) ใส่ส่วนผสมที่เหลือลงไป เคล้าผสมให้เข้ากัน ใส่ช็อกโกแลตชิพลงไป คนให้กระจายกันดี</p> <p>4) ตักคุกกี้ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ วางลงบนถาดอบโรยด้วยช็อกโกแลตชิพ ด้านบนและนำเข้าอบประมาณ 10-15 นาที พักให้เย็น พร้อมรับประทาน</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายการใช้วัสดุอุปกรณ์และการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมคุกกี้ช็อกโกแลต</p> <p>2. วิทยากรสาธิตการทำขนมคุกกี้ช็อกโกแลต</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมคุกกี้ช็อกโกแลต</p>	-	3



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.5 การทำขนมคุกกี้ลูกเกต	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมคุกกี้ลูกเกตได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมคุกกี้ลูกเกตได้</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมคุกกี้ลูกเกต</p> <p>2. ส่วนผสมการทำขนมคุกกี้ลูกเกต</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แป้งสาลีเอนกประสงค์</li> <li>- ลูกเกต</li> <li>- น้ำตาลทราย</li> <li>- เนยสด</li> <li>- เกลือป่น</li> <li>- ไข่ไก่</li> </ul> <p>3. ขั้นตอนการทำขนมคุกกี้ลูกเกต</p> <p>1) ตีเนยกับน้ำตาลทั้งสองชนิดจนฟูเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่เกลือป่นและไข่ไก่ ตีให้เข้ากัน ใส่แป้งสาลีที่ร่อนแล้วตีให้เข้ากัน ใส่ลูกเกต ใช้พายคนให้เข้ากัน</p> <p>2) ตักเนื้อคุกกี้ ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ วางลงบนถาดอบที่เตรียมไว้ กดให้แบน นำเข้าเตาอบที่อุ่นไว้ อบนานประมาณ 10-15 นาที นำออกจากเตา พักไว้บนตะแกรงจนหายร้อน รับประทานได้</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายการใช้วัสดุอุปกรณ์และการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมคุกกี้ลูกเกต</p> <p>2. วิทยากรสาธิตการทำขนมคุกกี้ลูกเกต</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมคุกกี้ลูกเกต</p>	-	3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.	บรรจุหีบห่อและการจำหน่าย	1. ผู้เรียนสามารถออกแบบและบรรจุหีบห่อขนมคุกกี้ได้ 2. ผู้เรียนสามารถการคำนวณราคาต้นทุน กำไรของขนมคุกกี้ได้	1. การออกแบบและบรรจุหีบห่อ 2. การคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิทยากรอธิบายเรื่องการออกแบบและสถิติการบรรจุหีบห่อและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการคิดต้นทุน กำไร	30 นาที	30 นาที
5.	การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมคุกกี้และการตลาด	1. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2. วิเคราะห์การตลาดของขนมคุกกี้และการจำหน่าย	1. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2. การตลาดและการจำหน่าย	1. วิทยากรอธิบายเรื่องการออกแบบและสถิติการบรรจุภัณฑ์และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการตลาดและการจำหน่าย	2 ชั่วโมง	-
รวมจำนวนชั่วโมง					4 ชั่วโมง 30 นาที	15 ชั่วโมง 30 นาที

### สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้และสื่อออนไลน์
- แหล่งเรียนรู้
- ตัวอย่างชิ้นงาน/ผลงาน

### การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน
- ชิ้นงาน/ผลงาน
- การสังเกต
- การสัมภาษณ์

**เงื่อนไขการจบหลักสูตร**

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ



**เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังการจบหลักสูตร**

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตร



คณะกรรมการสถานศึกษาให้ความเห็นชอบ ในการจัดทำหลักสูตรการทำขนมคุกกี จำนวน 20 ชั่วโมง


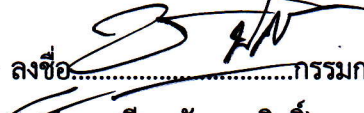
(  ) เห็นชอบ

(  ) ไม่เห็นชอบ

ลงชื่อ.....  .....ประธานกรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ.....  .....กรรมการสถานศึกษา  
(นายณัฐภูมิ แสงดาว) (นายสมพร วังอมรมิตร)

ลงชื่อ.....  .....กรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ.....  .....กรรมการสถานศึกษา  
(นายนิธิ คงสมจิตต์) (นายเชาว์ นวมทอง)

ลงชื่อ.....  .....กรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ.....  .....กรรมการสถานศึกษา  
(กำจร คำแก้ว) (นายจตุพร อุ่นวิจิตร)

ลงชื่อ.....  .....กรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ.....  .....กรรมการสถานศึกษา  
(นายสุเทพ ทองธรรมชาติ) (นายชูชีพ นันทนาสิทธิ์)

(  ) อนุมัติ

(  ) ไม่อนุมัติ เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....  .....

(นางสมควร วงษ์แก้ว)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางปลาม้า