



หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านอาชีพ

ชื่อหลักสูตร วิชา การทำคุกกี้กล้วย จำปา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

เอกสารหลักสูตร วิชาการทำคุกกี้กล้วย จำปา เล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบหลักสูตรการเรียน การสอน ของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม และได้ดำเนินกิจกรรมในการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา เพื่อยกระดับคุณภาพสถานศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประกอบกับพัฒนาครูและพัฒนาหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองด้านอาชีพ ให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ ให้มีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดองค์ความรู้อย่างมีคุณภาพ ส่งผลต่อการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผู้รับบริการ ให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม ได้รับความสำเร็จในการจัดทำเอกสารเล่มนี้ โดยมีส่วนร่วมของผู้บริหาร ครูและบุคลากรทางการศึกษา ในการสรุปรวบรวมข้อมูล เพื่อจัดทำเป็นรูปเล่ม หวังว่าเอกสารหลักสูตรการทำขนมชั้นใบเตย เล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจในการศึกษาต่อไป

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หลักสูตรการทำคุกกี้กล้วย จำปา	๑
ความเป็นมา	๑
จุดมุ่งหมาย	
กลุ่มเป้าหมาย	๑
ระยะเวลา	๒
โครงสร้างหลักสูตรการทำคุกกี้กล้วยจำปา	๑-๑๖
สื่อการเรียนรู้	๑๗
การวัดและประเมินผล	๑๘
เกณฑ์การจบหลักสูตร	๑๙
เทียบโอนผลการเรียน	๑๙
แบบทดสอบก่อนเรียน	๒๐-๒๒
ใบความรู้	๒๓-๓๐
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๓๑
แบบทดสอบหลังเรียน	๓๒-๓๔

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ด้านอาชีพ

หลักสูตร การทำคุกกี้กล้วย จำปา

จำนวน 40 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วย ส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่ม นำกล้วย มาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำเป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอมอาหารไว้กินได้นานหลายเดือน ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิดและการรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบต่อให้ผลผลิตจากกล้วยล้นตลาด สุกอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่ำ สกปร.ระดับอำเภอ นา ดูน ซึ่ง เป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำคุกกี้กล้วย เพื่อเป็นการใช้เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

รวมถึงสืบสานอัตลักษณ์ของท้องถิ่นในการปลูกกล้วยน้ำว้า จึงได้คิดค้นและพัฒนาการร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจเกษตรอินทรีย์ เพื่อเขียนหลักสูตร และ ขออนุมัติหลักสูตรผ่านระบบ c-smart มายัง สก.ประจำจังหวัดมหาสารคาม โดยมุ่งหวังสร้างอาชีพให้กับประชาชนผนวกกับเป็นการส่งเสริม อัตลักษณ์ของจังหวัดมหาสารคาม จากนั้นดำเนินงานจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ในพื้นที่ตำบลนา ดูน อำเภอ นา ดูน จังหวัดมหาสารคาม ผู้บริโภคมีความต้องการมากขึ้น จนกระทั่งมีการขยายสู่ชุมชนใกล้เคียง โดยเฉพาะกลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นผลิตภัณฑ์คุกกี้กล้วยจำปา ที่มีคุณภาพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมจากการทำขนมคุกกี้กล้วยจำปา
3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ส่งเสริมอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้า
4. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์และสามารถพัฒนาสูตรคุกกี้กล้วยจำปาให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาด
5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันและไปประกอบอาชีพเสริมได้
6. เพื่อให้ผู้เรียนปลูกฝังแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการให้กับผู้เรียนผ่านกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชน

1. ประชาชนผู้มีอาชีพหลักหรือประชาชนที่ไม่มีอาชีพและต้องการอาชีพเสริม
2. กลุ่มเป้าหมายเดิมที่ต้องการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การเตรียมวัตถุดิบและปัจจัยการผลิตสำหรับการทำคุกกี้กล้วย จำปา	1. เพื่ออธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยนำว่าเป็นคุกกี้กล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยนำว่าเป็นคุกกี้กล้วย 4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคุกกี้กล้วยจำปาเข้าใจบทบาทของกล้วยจำปาในสูตรขนมเลือกใช้วัตถุดิบให้เหมาะสมกับคุณภาพของคุกกี้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการทำคุกกี้กล้วยจำปาได้อย่างถูกต้องฝึกทักษะการชั่ง ตวง วัด ปริมาณหุ้มนและเวลาการอบให้เหมาะสม 3. เพื่อส่งเสริมทักษะในการสร้างสรรค์และพัฒนาสูตรขนมจากวัตถุดิบท้องถิ่นประยุกต์ใช้กล้วยนำว่าในเมนูขนมอบทดลองพัฒนารูปแบบหรือรสชาติให้หลากหลาย 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประเมินคุณภาพของคุกกี้กล้วยจำปาได้พิจารณาความกรอบ รสชาติ และกลิ่นหอม วิเคราะห์ข้อดีข้อเสียของผลิตภัณฑ์ที่ทำหากต้องการใช้ในเอกสารทางการศึกษา เช่น แผนการสอน สามารถปรับให้เป็นรูปแบบทางการย้งขึ้นได้ครับ แั่งงได้เลยหากต้องการฉบับเต็มหรือในรูปแบบอื่น.	1.1 ชนิดและพันธุ์กล้วยนำว่า(สุกงอม) ที่เหมาะสมสำหรับการทำคุกกี้ 1.2 การคัดเลือกกล้วยนำว่าที่มีคุณภาพดี อายุ ขนาด และความสมบูรณ์ 1.3 หลักเกณฑ์มาตรฐานสำหรับวัตถุดิบ 1.4 วัตถุดิบเสริม (ตามสูตรหรือความชอบ) ช็อกโกแลตชิพ, ถั่วแมคคาเดเมีย, ลูกเกด, หรือ ข้าวโอ๊ต กลิ่นวานิลลา: เพิ่มความหอม อบเตยป่น: เพิ่มรสชาติเฉพาะตัว 1.5. ปัจจัยการผลิตอุปกรณ์เบื้องต้น: เครื่องผสม (มือหรือไฟฟ้า) ถาดอบ	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญของความเป็นไปได้แหล่งเรียนรู้ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำคุกกี้กล้วย	2	3

2	การเตรียมการผลิตที่ใช้ในการทำคุกกี้กล้วยจำปา	2.1 เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายความหมายและความสำคัญของการเตรียมการผลิตคุกกี้กล้วย จำปา ได้อย่างถูกต้อง 2.2 เพื่อให้ผู้เรียนระบุวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ที่ใช้ในการผลิตคุกกี้กล้วย จำปา ได้ครบถ้วน 2.3 เพื่อให้ผู้เรียนวางแผนขั้นตอนการเตรียมการผลิต คุกกี้จำปาได้อย่างเป็นระบบ 2.4 เพื่อให้ผู้เรียนปฏิบัติกระบวนการเตรียมงาน ก่อนลงมือทำจริงได้อย่างปลอดภัยและถูกวิธี 2.5 ตระหนักถึงความสำคัญของความสะอาดและความประณีต ในการเตรียมการผลิตเพื่อคุณภาพของผลงาน	2.1.การวางแผนเวลาในการผลิต: รวมถึงเวลา การเตรียมวัตถุดิบ, การอบ, การบรรจุ ฯลฯ 2.2 การจัดเตรียมวัตถุดิบ คัดเลือกกล้วยน้ำว้า ที่สุกงอม: เพราะให้รสหวานและเนื้อสัมผัสดี ตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบอื่นๆ: ให้มีความสะอาด และปลอดภัย การชั่งตวงวัตถุดิบตามสูตร: ให้แม่นยำเพื่อให้ได้คุณภาพที่สม่ำเสมอ 2.3 การเตรียมอุปกรณ์และสถานที่ผลิต ทำความสะอาดอุปกรณ์: เช่น เครื่องผสม, เตาอบ, ถาดอบ, เครื่องชั่ง ฯลฯ เตรียมพื้นที่ผลิตให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ: ป้องกันการปนเปื้อนเตรียมภาชนะบรรจุ: เช่น ถุงซิปล็อก กล่อง หรือถุงฟอยล์ พร้อมฉลาก 2.4 การเตรียมบุคลากร อบรมด้านสุขอนามัย: เช่น การล้างมือ การแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ แบ่งหน้าที่ในการผลิต: เช่น คนผสม คนอบ คนบรรจุ 2.5 การตรวจสอบก่อนเริ่มการผลิต ตรวจสอบความพร้อมของวัตถุดิบ อุปกรณ์	-วิทยากรบรรยายและความหมายและความสำคัญของการเตรียมการผลิตคุกกี้กล้วย จำปา -วิทยากรบรรยายพร้อมคำนวณงบประมาณในการจัดซื้ออุปกรณ์ -วิทยากรสาธิตการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นคุกกี้กล้วย จำปา และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการแปรรูปกล้วยน้ำว้า -วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม		3
---	---	--	--	---	--	---

			และบุคลากร			
3	อุปกรณ์พื้นฐานในการตัดแต่งวัตถุดิบสำหรับการทำคุกกี้กล้วย	3.1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถระบุและเลือกใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง 3.2 เพื่อฝึกทักษะในการตัดแต่งและเตรียมวัตถุดิบเบื้องต้น 3.3 เพื่อเสริมสร้างความเข้าใจในการใช้เครื่องมือประกอบอาหารอย่างปลอดภัย 3.4 เพื่อให้สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการทำคุกกี้กล้วยจำปาได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.1 เขียง – สำหรับรองหั่นวัตถุดิบให้สะอาดและปลอดภัย 3.2 มีด – ใช้หั่นกล้วยน้ำว้า หรือวัตถุดิบอื่น ๆ ให้มีขนาดตามต้องการ 3.3 ถ้วยตวง/ช้อนตวง – ใช้ตวงปริมาณวัตถุดิบได้อย่างแม่นยำ 3.4 อ่างผสม – สำหรับรวมและผสมส่วนผสมต่าง ๆ 3.5 ไม้พาย/ตะกร้อมือ – ใช้คนส่วนผสมให้เข้ากัน 3.6 เตาอบ – สำหรับอบคุกกี้ให้สุก 3.7 ถาดอบ/กระดาษรองอบ – ใช้รองและวางคุกกี้ก่อนนำเข้าเตาอบ 3.8 ตะแกรงพักคุกกี้ – สำหรับพักคุกกี้ให้เย็นหลังอบเสร็จ	- วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์พื้นฐานในการตัดแต่งวัตถุดิบสำหรับการทำ มีดและอุปกรณ์ตัดแต่งที่เหมาะสมสำหรับการทำคุกกี้กล้วย-แนะนำชนิดของมีดที่เหมาะสมกับการปกเปลือกกล้วยและหั่นกล้วย- ถ้วยตวง/ช้อนตวง – ใช้ตวงปริมาณวัตถุดิบได้อย่างแม่นยำ - วิทยากรแนะนำอ่างผสม – สำหรับรวมและผสมส่วนผสมส่วนต่าง ๆ - วิทยากรนำการใช้ ไม้พาย/ตะกร้อมือ - ใช้คนส่วนผสมแบ่งกับกล้วยให้เข้ากัน - วิทยากรแนะนำขั้นตอนการเตาอบสำหรับอบคุกกี้กล้วยจำปาให้สุก - เรียนรู้อุปกรณ์ในการใช้ในการอบ เช่นมีถาดอบ/กระดาษรองอบ - ใช้รองและวางคุกกี้ก่อนนำเข้าเตาอบ - ฝึกจัดวางอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบเพื่อการทำงานที่มีประสิทธิภาพอุปกรณ์วัด	2	

				ตะแกรงพักคุกกี้ – สำหรับพักคุกกี้ให้เย็นหลังอบเสร็จ		
4	ปฏิบัติการตัดแต่งวัตถุดิบสำหรับการทำคุกกี้กล้วย จำปา	4.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายวัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้กล้วยจำปาได้อย่างถูกต้องเข้าใจคุณสมบัติของกล้วยน้ำว้า และวัตถุดิบอื่น ๆ เช่น แป้ง น้ำตาล ไข่ เนย เป็นต้น 4.2 ผู้เรียนสามารถเลือกและเตรียมวัตถุดิบให้เหมาะสมต่อการทำคุกกี้กล้วยจำปาได้ตัดแต่งกล้วยจำปาให้มีลักษณะเหมาะสม เช่น การปอก เปลี่ยนเนื้อให้สุกหรือบดละเอียดตามต้องการ 4.3 ผู้เรียนสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการตัดแต่งวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย ใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวได้อย่างถูกวิธี และคำนึงถึงสุขลักษณะในการเตรียมอาหาร 4.4 ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำงานอย่างเป็นระบบและใส่ใจในรายละเอียดของวัตถุดิบตระหนักถึงคุณภาพของวัตถุดิบ และการเตรียมที่ส่งผลต่อรสชาติและคุณภาพของคุกกี้	4.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุกกี้กล้วยจำปา คุกกี้กล้วยจำปาเป็นขนมอบที่ใช้กล้วยน้ำว้าเป็นวัตถุดิบหลักกล้วยน้ำว้า (กล้วยน้ำว้าสุกหอมจัด) มีรสหวานและเนื้อนุ่ม เหมาะสำหรับนำมาใช้เป็นส่วนผสมในขนมคุกกี้ที่ได้จะมีรสหวานตามธรรมชาติ กลิ่นหอม และเนื้อสัมผัสที่นุ่มหนึบหรือกรอบขึ้นอยู่กับสูตร 4.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้กล้วยจำปา กล้วยน้ำว้า (ควรใช้ผลสุกหอม) แป้งสาลี อเนกประสงค์ น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลทรายแดง เนยหรือมาการีน ไข่ไก่ ผงฟู เกลือ วานิลลา (อาจใส่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลูกเกด หรือช็อกโกแลตชิพเพิ่มเติมได้) 4.3 ขั้นตอนการตัดแต่งและเตรียมวัตถุดิบ กล้วยน้ำว้า: ปอกเปลือกและบดให้ละเอียดด้วยช้อนหรือเครื่องปั่น แป้งสาลี: ร่อนรวมกับผงฟูและเกลือ เพื่อให้เนื้อคุกกี้เบา เนย/มาการีน: นำออกจากตู้เย็นให้นุ่ม ใช้สำหรับตีให้ขึ้นฟู ไข่ไก่: ตอกใส่ถ้วย ตรวจสอบคุณภาพก่อนผสม	4.1 วิทยาการอธิบาย ในการ ปฏิบัติการตัดแต่งวัตถุดิบสำหรับการทำ คุกกี้กล้วยจำปา 4.2 วิทยาการอธิบายการใช้เทคนิค การเลือกวัตถุดิบและวิธีการตัดแต่ง เช่น การหั่นกล้วย, การบด, การ ร่อนแป้ง แบ่งกลุ่มให้นักเรียนช่วยกัน วางแผนการเตรียมวัตถุดิบ 4.3 ฝึกปฏิบัติการ ผู้เรียนปฏิบัติการตัดแต่งวัตถุดิบจริงในกลุ่ม เช่น ปอกเปลือก หั่น บด และจัดเตรียมส่วนผสมตาม สูตร วิทยาการให้คำแนะนำ ควบคุม และ ประเมินระหว่างปฏิบัติ 4.4 วิทยาการ สะท้อนผลและอภิปราย . ให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอผลการ ปฏิบัติ และแบ่งปันปัญหาที่พบระหว่าง การตัดแต่งวัตถุดิบวิทยาการสรุปข้อดี-ข้อ ควรระวังในการเตรียมวัตถุดิบ และให้ ข้อเสนอแนะ 4.5 วิทยาการ ประเมินผล	7	

			วัตถุดิบอื่นๆ: ชั่งตวงตามสูตรให้แม่นยำ 4.4 ความสำคัญของการตัดแต่งวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบอย่างถูกต้องช่วยให้คุณภาพของคุกกี้สม่ำเสมอป้องกันสิ่งปนเปื้อน และช่วยให้งานปฏิบัติง่ายขึ้น ทำให้สามารถควบคุมรสชาติ เนื้อสัมผัส และรูปลักษณ์ของคุกกี้ได้ดี 5. ข้อควรระวังในการเตรียมวัตถุดิบ ตรวจสอบความสดใหม่ของวัตถุดิบ รักษาความสะอาดของอุปกรณ์และภาชนะ หลีกเลี่ยงการใช้กล้วยที่มีกลิ่นบูดหรือเน่าเสีย ใช้สูตรและอัตราส่วนอย่างแม่นยำเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดี	ประเมินจากการลงมือปฏิบัติจริง ประเมินความรู้จากใบงาน หรือแบบทดสอบหลังเรียน ประเมินทักษะการทำงานร่วมกันในกลุ่ม		
5	การปฏิบัติตนในการเนีนงานการทำคุกกี้กล้วยจำปา ฎระเบียบและกฎความปลอดภ้ยตามหลักอาชีวอนา	5.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำคุกกี้กล้วย จำปาได้อย่างถูกต้อง 5.2 ผู้เรียนสามารถปฏิบัติตามระเบียบและข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในการผลิตอาหารได้ 5.3 ผู้เรียนสามารถระบุอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการทำคุกกี้กล้วย จำปาและแนวทางการป้องกันได้	5.1 การแต่งกายและสุขลักษณะส่วนบุคคล สวมชุดทำงานที่สะอาดและเหมาะสม เช่น ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม หน้ากากอนามัย ล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการสัมผัสอาหาร ตัดเล็บให้สั้น หลีกเลี่ยงการใส่เครื่องประดับ	5.1 วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในการดำเนินงานเกี่ยวกับ การทำคุกกี้กล้วยจำปา (ขนมไทยพื้นบ้านชนิดหนึ่ง) จำเป็นต้องมีการปฏิบัติตนให้เหมาะสม และคำนึงถึงฎระเบียบ	2	

	มัย	5.4 ผู้เรียนสามารถเลือกใช้และดูแลอุปกรณ์เครื่องมือในการทำคุกกี้กล้วย จำปา ได้อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ 5.5 ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้หลักอาชีวอนามัยในการทำงานด้านการผลิตอาหารได้อย่างเหมาะสม	ขณะทำงาน 5.2 ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องใช้ไฟฟ้าก่อนใช้งาน เช่น เตารอบ เครื่องตีแป้ง ใช้อุปกรณ์ให้ถูกวิธี ปิดเครื่องมือเล็กใช้หรือเกิดความผิดปกติ หลีกเลี่ยงการสัมผัสอุปกรณ์ร้อนโดยตรง ควรใช้ผ้าหรือถุงมือกันร้อน 5.3 การจัดการวัตถุดิบและการเก็บรักษา เลือกใช้วัตถุดิบที่สะอาดและปลอดภัย มีวันหมดอายุชัดเจน เก็บวัตถุดิบในภาชนะปิดสนิท แยกเก็บตามประเภท เช่น แห้ง/เปียก จัดพื้นที่เก็บให้เป็นระเบียบ และควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสม 5.4 ความสะอาดของพื้นที่ปฏิบัติงาน ทำความสะอาดโต๊ะทำงาน พื้น และอุปกรณ์ก่อน-หลังการใช้งาน กำจัดขยะอย่างถูกวิธี ใช้ถังขยะมีฝาปิด และล้างทำความสะอาดสม่ำเสมอป้องกันสัตว์พาหะ เช่น แมลงวัน หนู ด้วยการปิดพื้นที่และภาชนะให้มิดชิด 5.5 การปฏิบัติเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉิน	และความปลอดภัยตามหลักอาชีวอนามัย 5.2 วิทยากรบรรยายการปฏิบัติตนในการทำงาน แต่งกายสุภาพ สะอาด: สวมใส่หมวกคลุมผม ผ่ากันเปื้อน และรองเท้าหุ้มส้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร รักษาความสะอาด: ล้างมือก่อนและหลังการทำขนมทุกครั้ง และใช้ภาชนะที่สะอาดมีความรับผิดชอบ: ปฏิบัติงานตามหน้าที่ของตนเองอย่างตั้งใจ ไม่เล่นหรือหยอกล้อกันในพื้นที่ทำงาน 5.3 กฎระเบียบในการทำคุกกี้กล้วย จำปาห้ามนำสิ่งของหรืออาหารอื่นเข้ามาในพื้นที่ทำงาน ห้ามสูบบุหรี่หรือใช้โทรศัพท์ ในขณะทำขนมปฏิบัติตามคำแนะนำของครูหรือผู้ควบคุมงานอย่างเคร่งครัด		
--	------------	--	--	---	--	--

			หากเกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้ให้รีบตัดระบบไฟฟ้าและใช้ถังดับเพลิงที่เหมาะสมหากเกิดการบาดเจ็บ ให้ทำแผลเบื้องต้นและแจ้งผู้ดูแลหรือหน่วยพยาบาลทันทีต้องมีเบอร์ติดต่อฉุกเฉินติดไว้ในบริเวณที่มองเห็นได้ชัดเจน			
6	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ป้องกันเพื่อความปลอดภัยในการปฏิบัติงานการทำให้ตัวคุณก็กลัวจำปา	6.1 อธิบายความสำคัญของการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ป้องกันเพื่อความปลอดภัยในการทำคูกก็กลัวจำปาได้อย่างถูกต้อง 6.2 ระบุและเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล (PPE) ที่เหมาะสมกับแต่ละขั้นตอนการทำคูกก็กลัวจำปา เช่น ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ หมวกคลุมผม หน้ากากอนามัย เป็นต้น 6.3 ปฏิบัติตามขั้นตอนความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือ เช่น เตาอบ เครื่องตีแป้ง มีด และอุปกรณ์อื่น ๆ ได้อย่างเหมาะสม 6.4. แสดงพฤติกรรมการทำงานอย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ ระหว่างการทำคูกก็กลัวจำปา เช่น ล้างมือก่อนทำงาน รักษาความสะอาดของพื้นที่ทำงาน 6.5. ประเมินความเสี่ยงและวางแผนป้องกันอุบัติเหตุ ที่อาจเกิดขึ้นระหว่างปฏิบัติงาน	6.1 อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล(PPE- Personal Protective Equipment) หมวกคลุมผม: เพื่อป้องกันเส้นผมตกลงไปในอาหารหน้ากากอนามัย:เพื่อป้องกันน้ำลายหรือฝุ่นละอองจากผู้ผลิตผ้ากันเปื้อน: ป้องกันคราบและสิ่งสกปรกจากเสื้อผ้าสู่คูกก็กลัวจำปาพลาสติกหรือยาง:เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากมือรองเท้ากันลื่น: ลดความเสี่ยงจากการลื่นล้มในพื้นที่เปียกหรือมัน 6.2 เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตคูกก็กลัวจำปา มีดหรือที่บดกล้วย:ควรใช้ด้วยความระมัดระวัง และมีด้ามจับที่มั่นคง เตาอบไฟฟ้า/เตาอบแก๊ส:ต้องตรวจสอบสภาพให้ปลอดภัยก่อนใช้งานและไม่ควรสัมผัสส่วนที่ร้อนโดยตรง เตาอบและตะแกรง: ควรใช้ผ้าหรือถุงมือกันความร้อนเมื่อนำเข้า-ออกจากเตาอบเครื่องชั่งดิจิตอล:ควรวางบนพื้นผิวที่มั่นคงเพื่อลดความผิดพลาดในการชั่ง	6.1 วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ป้องกันเพื่อความปลอดภัยในการปฏิบัติงานการทำให้ตัวคุณก็กลัวจำปาโดยเน้นการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ป้องกันเพื่อความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 6.2 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ เตาอบ, ถาดอบ, เครื่องผสม, มีด, เขียง, ถุงมือกันร้อน, ผ้ากันเปื้อน, หมวกคลุมผม, หน้ากากอนามัย 6.3วิทยากรอธิบายการใช้อุปกรณ์ป้องกันเพื่อความปลอดภัยถุงมือกันร้อน:ป้องกันมือจากความร้อนขณะจับถาดอบ ผ้ากันเปื้อน:ป้องกันสิ่งสกปรกและเสื้อผ้าหมวกคลุมผม: ป้องกันเส้นผมร่วง		3

			ภาชนะผสมวัตถุดิบ(ขามผสม/อ่างผสม): ควรล้างให้สะอาดก่อนและหลังใช้งาน 6.3การจัดการความสะอาดและความปลอดภัยของพื้นที่ควรทำความสะอาดพื้นและพื้นที่ทำงานอยู่เสมอหลีกเลี่ยงการวางสายไฟเกะกะเพื่อป้องกันการสะดุดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบหลังใช้งาน 6.4 การปฐมพยาบาลเบื้องต้นในกรณีฉุกเฉินควรมีชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นประจำในพื้นที่ทำงาน	ลงในอาหาร หน้ากากอนามัย: ป้องกันการปนเปื้อนจากการหายใจหรือพูดองเท้าหุ้มส้นกันลื่น: ป้องกันอุบัติเหตุจากของเหลวหก 6.4วิทยากรอธิบายขั้นตอนการจัดกระบวนการเรียนรู้ 6.5 วิทยากรมีการประเมินผลสังเกตจากการใช้เครื่องมืออย่างถูกวิธี ประเมินความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ประเมินความสะอาดและสุขลักษณะ		
7	การรับวัตถุดิบและปัจจัยการผลิตที่เกี่ยวข้องกับงานการทำคุกกี้กล้วยจำปา	7.1 สามารถอธิบายขั้นตอนการรับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้กล้วยจำปาได้อย่างถูกต้อง 7.2 ผู้สามารถระบุวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบรองที่ใช้ในการทำคุกกี้กล้วยจำปาได้ 7.3 สามารถอธิบายปัจจัยการผลิตที่เกี่ยวข้องกับการทำคุกกี้กล้วยจำปา เช่น แรงงาน เครื่องมือ และเทคโนโลยีได้ 7.4 สามารถประเมินคุณภาพของวัตถุดิบก่อนนำไปใช้ผลิตคุกกี้กล้วยจำปาได้อย่างเหมาะสม 5. สามารถวางแผนการจัดการวัตถุดิบและปัจจัยการผลิตให้มีประสิทธิภาพและลดของเสียในการผลิต	การรับวัตถุดิบและปัจจัยการผลิตที่เกี่ยวข้องกับงานการทำคุกกี้กล้วยจำปาเป็นขั้นตอนสำคัญที่ส่งผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์และต้นทุนการผลิต 7.1 การรับวัตถุดิบวัตถุดิบหลักในการทำคุกกี้กล้วยจำปา ได้แก่:กล้วยน้ำว้า: ต้องเลือกกล้วยที่สุกพอดี ไม่ช้ำ ไม่มีกลิ่นหมัก เพื่อให้ได้รสชาติหวานธรรมชาติแบ่งสาส์ อเนกประสงค์:เป็นส่วนผสมหลักในการขึ้นรูปคุกกี้เนยสด หรือมาการีน: ช่วยเพิ่มความหอมและความกรอบน้ำตาล: ใช้น้ำตาลทรายขาวหรือน้ำตาลทรายแดง ขึ้นอยู่กับสูตร ไข่ไก่: ช่วยในการยึดเกาะของส่วนผสม ผงฟู หรือเบกกิ้งโซดา: ช่วยให้คุกกี้ฟูเบา	7.1 วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้เกี่ยวกับการรับวัตถุดิบและปัจจัยการผลิตที่เกี่ยวข้องกับงานการทำคุกกี้กล้วยจำปา 7.2 วิทยากรบรรยายขั้นตอนการรับวัตถุดิบและการตรวจสอบเบื้องต้นเรียนรู้วิธีการตรวจสอบคุณภาพการทำคุกกี้กล้วยจำปาเมื่อก่อนรับเข้าคลัง (ความสดสะอาดปราศจากสิ่งเจือปน)ตรวจสอบปริมาณให้ตรงตามใบสั่งซื้อจัดเก็บในสถานที่ที่เหมาะสม (เช่น กล้วยต้องเก็บในที่เย็นและแห้ง) 7.3วิทยากรบรรยายการจัดการและควบคุมคุณภาพการบันทึกข้อมูล	2	

			เกลือเล็กน้อย: ตักรสให้กลมกล่อม กระบวนการรับวัตถุดิบ:ตรวจสอบคุณภาพก่อนรับเข้าคลัง (ความสด สะอาด ปราศจากสิ่งเจือปน)ตรวจสอบปริมาณให้ตรงตามใบสั่งซื้อจัดเก็บในสถานที่ที่เหมาะสม (เช่น ถังว้ายต้องเก็บในที่เย็นและแห้ง) 7.2 ปัจจัยการผลิต -แรงงานพนักงานในการเตรียมวัตถุดิบผสมส่วนผสมและอบคุกกี้แรงงานในการบรรจุและจัดส่งสินค้า 7.2เครื่องมือ/อุปกรณ์เตาอบคุกกี้เครื่องตีแป้ง ถาดอบชั้นตวง/ถ้วยตวงตะแกรงพักคุกกี้ 7.3สถานที่ผลิตต้องสะอาดมีการควบคุมอุณหภูมิ และปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาล 7.4 พลังงานไฟฟ้า (สำหรับเตาอบ เครื่องผสม)แก๊ส (ถ้าใช้เตาอบแบบแก๊ส) 7.5 การจัดการและควบคุมคุณภาพ การบันทึกข้อมูลการรับวัตถุดิบและวันหมดอายุการตรวจสอบรอบคุกกี้ว่าตรงตามมาตรฐานรสชาติและคุณภาพการควบคุมสต็อกวัตถุดิบเพื่อป้องกันของเสีย	การรับวัตถุดิบและวันหมดอายุการตรวจสอบรอบคุกกี้ว่าตรงตามมาตรฐานรสชาติและคุณภาพการควบคุมสต็อกวัตถุดิบเพื่อป้องกันของเสีย		
8	การตรวจสอบ	8.1 สามารถระบุวัตถุดิบที่ใช้ในการทำคุกกี้กล้วยจำปาได้	8.1 ตรวจสอบตำหนิ สี การเน่าเสียความสุก	8.1 วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้เกี่ยวกับ		3

	วัตถุดิบสำหรับการทำคุกกี้กล้วยจำปา อย่างถูกต้อง เช่น กล้วยน้ำว้าสุก แป้งสาลี เนย น้ำตาล ไข่ไก่ ผงฟู ฯลฯ 8.2 สามารถอธิบายวิธีการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบแต่ละชนิดก่อนนำมาใช้ได้เช่น วิธีเลือกกล้วยจำปาที่สุกพอดี ไม่เน่าเสีย, ตรวจสอบแป้งว่าไม่มีแมลงหรือกลิ่นผิดปกติ 8.3. สามารถปฏิบัติการตรวจสอบวัตถุดิบเบื้องต้นได้ด้วยตนเอง เช่น ตรวจสอบสภาพกล้วย การชั่งตวงวัตถุดิบให้ถูกต้อง 8.4 ผู้เรียนตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพในการทำคุกกี้กล้วย จำปา เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค	ของวัตถุดิบเบื้องต้นก่อนการผลิตได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 8.2 คัดแยกและจัดการวัตถุดิบที่ไม่ได้คุณภาพได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 8.3 ตรวจสอบขนาด สี ตำหนิ และสิ่งแปลกปลอมที่ผิดปกติของวัตถุดิบในระหว่าง การผลิตได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 8.4 คัดแยกและจัดการวัตถุดิบที่มีขนาดสีตำหนิ และสิ่งแปลกปลอมที่ผิดปกติในระหว่างการผลิตได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ	การตรวจสอบวัตถุดิบสำหรับการทำการทำคุกกี้กล้วยจำปา วิธีการตรวจสอบกล้วยน้ำว้า:ต้องใช้กล้วยสุกพอดี ไม่เน่าไม่มีจุดดำมากเกินไป มีกลิ่นหอม การคัดแยกวัตถุดิบ 8.2 วิทยากรการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบก่อนนำมาทำผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น คุกกี้กล้วยจำปา มีความสำคัญอย่างยิ่ง เพราะส่งผลต่อรสชาติ ความปลอดภัย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบหลักที่ใช้กล้วยน้ำว้า สุกอม แป้งสาลีเนย หรือมาการีนน้ำตาลทราย ผงฟู เกลือไข่ไก่ กลิ่นวานิลลา(ถ้ามี) ช็อกโกแลตชิพ/ธัญพืช (ทางเลือก) 8.3วิทยากรบอกขั้นตอนกระบวนการเรียนรู้ (5E หรือกิจกรรมแนะแนว) 1. Engage (กระตุ้นความสนใจ) ครูตั้งคำถามนำว่า“ถ้าใช้กล้วยที่ยังไม่สุกหรือสุกเกินไปคุกกี้จะออกมาเป็นอย่างไร?” ให้ผู้เรียนลองดมและสังเกตกล้วยจำปาหลายระดับความสุข 2. Explore (สำรวจ/ลงมือปฏิบัติ) ให้ผู้เรียนทำกิจกรรมการตรวจสอบวัตถุดิบเบื้องต้นดูลักษณะภายนอก (สี, กลิ่น, ความสะอาด) เปรียบเทียบกล้วยที่สุกพอดีกับกล้วย		
--	--	---	--	--	--

				เนาส่งเกิดแบ่งสาลีที่เก็บดี กับแบ่งที่มี ความชื้นหรือหมดอายุ 3. Explain (อธิบาย) อธิบายการเลือก วัตถุดิบที่ดีและเหมาะสมยกตัวอย่าง ผลกระทบของการใช้วัตถุดิบที่ไม่ได้ คุณภาพ 4. Elaborate (ลงลึก/ประยุกต์ใช้) ให้ผู้เรียนจัดกลุ่มและออกแบบ “มาตรฐานการตรวจสอบวัตถุดิบ” สำหรับคุกกี้กล้วยจำปา ทดลองเลือกวัตถุดิบจริงและอธิบาย เหตุผล 5. Evaluate (ประเมินผล) ใช้ แบบสอบถาม - ประเมินจากการลงมือปฏิบัติจริงในการ ตรวจสอบวัตถุดิบ แล้วให้เพื่อนประเมินกันเองในกลุ่ม เครื่องมือ/สื่อ วัตถุดิบตัวอย่างจริง (กล้วยหลายระดับ, แป้ง, น้ำตาล ฯลฯ) - ใบงานการตรวจสอบวัตถุดิบ แบบประเมินการทำงานกลุ่ม		
9	การดำเนินการทำ คุกกี้กล้วยจำปา	9.1 สามารถอธิบายส่วนผสมและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ คุกกี้กล้วยจำปาได้อย่างถูกต้อง 9.2. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการทำคุกกี้กล้วยจำปา	9.1 ขั้นตอนการขั้นตอนการดำเนินการทำ คุกกี้กล้วยจำปา: 9.2 การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการผลิต	9.1 วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้ เกี่ยวกับการดำเนินการทำคุกกี้ กล้วยจำปา	2	3

		ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย 9.3 สามารถทำคุกกี้กล้วยจำปาสำเร็จตามสูตรและมีคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด 9.4 สามารถประเมินคุณภาพของคุกกี้กล้วยจำปาได้ตามเกณฑ์ด้านรสชาติ ลักษณะภายนอก และเนื้อสัมผัส 9.5 สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์หรือพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากกล้วยในท้องถิ่นได้	9.3 เทคนิคการสังเกตความสุขของคุกกี้ 9.4 การทำให้แห้งและการทำให้เย็น	ขั้นตอนการดำเนินการทำคุกกี้กล้วยจำปา - สาธิตการเตรียมวัตถุดิบ (บดกล้วยใช้กล้วยน้ำว้าสุก นำมาบดให้ละเอียด พักไว้) - อธิบายอัตราส่วนที่ผสมเนยกับน้ำตาลตีเนยกับน้ำตาลจนขึ้นฟูและสีอ่อนลง เติมน้ำตาลและกลิ่นวานิลลาใส่ไข่ไก่และกลิ่นวานิลลาลงไปตีต่อให้เข้ากัน ใส่กล้วยบดเติมกล้วยจำปาบดลงไปคนให้เข้ากันกับส่วนผสม ผสมแป้งร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือเข้าด้วยกัน แล้วค่อย ๆ ใส่ลงไปในส่วนผสม - ใช้พายยางตะล่อมให้เข้ากัน. ตักใส่ถาดอบใช้ช้อนตักหรือที่บีบคุกกี้ หยอดส่วนผสมลงบนถาดอบ เว้นระยะให้พอประมาณ โรยงาหรือถั่วหากต้องการ - สาธิตการอบคุกกี้อบประมาณ		
--	--	--	---	--	--	--

				15-20 นาที หรือจนคุกกี้เหลืองทอง พักให้เย็น เมื่ออบเสร็จ นำออกจากเตาแล้ว พักให้เย็นบนตะแกรง ก่อนเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท		
10	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องในการทำคุกกี้กล้วยจำปา	10.1 เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคุกกี้ 10.2 เพื่อให้สามารถเลือกใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม 10.3 เพื่อฝึกทักษะการใช้เครื่องมือเบื้องต้นในการทำขนมคุกกี้กล้วยจำปา 10.4 เพื่อส่งเสริมทักษะการทำอาหารอย่างมีขั้นตอน 10.5 เพื่อเรียนรู้กระบวนการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร (กล้วยน้ำว้า) เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร	10.1 การจัดพื้นที่การผลิต 10.2 การทำความสะอาดพื้นที่ปฏิบัติงานและอุปกรณ์ 10.3การจัดเก็บอุปกรณ์และเครื่องมืออย่างเป็นระเบียบ 10.4 การบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือ	10.1 วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องในการทำคุกกี้กล้วยจำปา		2
11	การจัดการ	11.เพื่อสร้างความสามารถในการจัดการสถานที่	11.1 การเตรียมบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและ	11.1 วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้		2

	สถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์เครื่องมือ ที่เกี่ยวข้องกับ การทำคูกี้กล้วย จำปา	ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ และเครื่องมือที่เกี่ยวข้องกับการทำ มะพร้าวแก้วออร์แกนิกแห่งขุนตาลให้ถูกสุขลักษณะและ มีประสิทธิภาพ	เหมาะสม 11.2 เทคนิคการบรรจุเพื่อรักษาคุณภาพและ ความสวยงาม 11.3 การชั่งน้ำหนักและควบคุมปริมาณในแต่ละ บรรจุภัณฑ์ 11.4 การจัดเรียงผลิตภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์ อย่างสวยงาม	เกี่ยวกับการจัดการสถานที่ ปฏิบัติงานอุปกรณ์เครื่องมือที่ เกี่ยวข้องกับการทำคูกี้กล้วย จำปา		
12	การดำเนินการบรรจุ ขึ้นคูกี้กล้วยจำปา	12.เพื่อสร้างทักษะในการดำเนินการบรรจุขึ้นคูกี้กล้วย จำปาลงในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมอย่างถูกสุขลักษณะ	12.1 การปิดผนึกที่มีประสิทธิภาพตามชนิดของ บรรจุภัณฑ์ 12.2 การตรวจสอบคุณภาพการปิดผนึก 12.3 การติดฉลากและข้อมูลผลิตภัณฑ์ตาม ข้อกำหนด 12.4 การบันทึกข้อมูลการผลิตและวันหมดอายุ 12.5 การจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปในสภาพที่ เหมาะสม	12.1 วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้เกี่ยวกับ การดำเนินการบรรจุขึ้นคูกี้กล้วยจำปา		2
13	การปิดผนึกบรรจุ ภัณฑ์คูกี้กล้วย จำปา	13.เพื่อสร้างทักษะในการปิดผนึกบรรจุภัณฑ์คูกี้กล้วยจำปา อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์	13.1การปิดผนึกที่มีประสิทธิภาพตามชนิด ของบรรจุภัณฑ์ การตรวจสอบคุณภาพการปิดผนึก 13.2 การติดฉลากและข้อมูลผลิตภัณฑ์ตาม ข้อกำหนด 13.3การบันทึกข้อมูลการผลิตและวัน หมดอายุ 13.4การจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปในสภาพที่ เหมาะสม	13.1 วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้เกี่ยวกับ การปิดผนึกบรรจุภัณฑ์คูกี้กล้วยจำปา		2

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD / หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้
๕. การวัดผลประเมินผล
๖. แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน
๗. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
๘. ชิ้นงาน
๙. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
6. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

การเทียบโอน

-ผู้เรียนสามารถนำจำนวนชั่วโมงไปเทียบกับหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานได้ซึ่งจำนวน 40 ชั่วโมง
เทียบเข้าหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานได้ในสาระการประกอบอาชีพได้ 1 หน่วยกิต

แบบทดสอบก่อนเรียน

ข้อสอบเรื่อง “การทำคุกกี้กล้วย” จำนวน 10 ข้อ พร้อมตัวเลือกแบบปรนัย (4 ตัวเลือก):

ข้อสอบ: การทำคุกกี้กล้วย (Banana Cookies)

คำชี้แจง: เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. ข้อใดคือวัตถุดิบหลักที่ใช้ทำคุกกี้กล้วย?
 - A. แครอท
 - B. กล้วยสุก
 - C. แอปเปิ้ล
 - D. ฟักทอง
2. จุดประสงค์ของการใช้ผงฟูในการทำคุกกี้คืออะไร?
 - A. เพิ่มความหวาน
 - B. ทำให้เนื้อคุกกี้เหนียว
 - C. ช่วยให้คุกกี้ฟูและนุ่ม
 - D. ทำให้คุกกี้กรอบ
3. หากต้องการให้คุกกี้มีรสหวานธรรมชาติ ควรใช้วัตถุดิบใดเพิ่มเติมจากกล้วย?
 - A. เกลือ
 - B. ซ็อกโกแลต
 - C. น้ำผึ้ง
 - D. มะนาว
4. ขั้นตอนใดควรทำก่อนนำคุกกี้เข้าเตาอบ?
 - A. แช่เย็น
 - B. คลุกน้ำตาล
 - C. วางบนถาดอบที่ปูด้วยกระดาษไข
 - D. ใส่ตู้เย็นเก็บไว้
5. เวลาที่เหมาะสมในการอบคุกกี้กล้วยโดยทั่วไปคือกี่นาที?
 - A. 5-8 นาที
 - B. 10-15 นาที
 - C. 20-30 นาที
 - D. 35-40 นาที

6. การใช้แปรงโพลีเอทิลีนแทนแปรงอเนกประสงค์จะส่งผลอย่างไรต่อคุณก็?

- A. ทำให้คุณก็แข็งแรงเกินไป
- B. เพิ่มคุณค่าทางอาหาร
- C. ทำให้คุณก็ไม่ขึ้นฟู
- D. ไม่สามารถอบได้

7. หากคุณก็มีรสขมผิดปกติ อาจเกิดจากอะไร?

- A. ใช้กล้วยห่าม
- B. ใส่น้ำตาลมากเกินไป
- C. ใช้ผงฟูหมดอายุ
- D. ไม่ใส่ไข่

8. เครื่องมือใดใช้ตรวจสอบส่วนผสมแห้งได้แม่นยำที่สุด?

- A. ถ้วยตวงของเหลว
- B. ช้อนชา
- C. ถ้วยตวงแห้ง
- D. ช้อนตักไอศกรีม

9. หากอบคุกกี้แล้วเนื้อแฉะและไม่กรอบ อาจเกิดจากอะไร?

- A. ใช้แป้งมากเกินไป
- B. กล้วยสุกเกินไป
- C. ใช้เตาอบร้อนเกินไป
- D. อบคุกกี้เวลานานเกินไป

10. การใส่ถั่วหรือช็อกโกแลตชิปลงในคุกกี้มีผลอย่างไร?

- A. ทำให้คุกกี้ไม่ฟู
- B. เพิ่มเนื้อสัมผัสและรสชาติ
- C. ทำให้คุกกี้แข็ง
- D. ลดอายุการเก็บรักษา

เฉลย -ข้อสอบ เรื่องการทำคุกกี้กล้วย

1. ข้อใดคือวัตถุดิบหลักที่ใช้ทำคุกกี้กล้วย?

ตอบ: B. กล้วยสุก

2. จุดประสงค์ของการใช้ผงฟูในการทำคุกกี้คืออะไร?

ตอบ: C. ช่วยให้คุกกี้ฟูและนุ่ม

3. หากต้องการให้คุกกี้มีรสหวานธรรมชาติ ควรใช้วัตถุดิบใดเพิ่มเติมจากกล้วย?

ตอบ: C. น้ำผึ้ง

4. ขั้นตอนใดควรทำก่อนนำคุกกี้เข้าเตาอบ?

ตอบ: C. วางบนถาดอบที่ปูด้วยกระดาษไข

5. เวลาที่เหมาะสมในการอบคุกกี้กล้วยโดยทั่วไปคือกี่นาที?

ตอบ: B. 10-15 นาที

6. การใช้แป้งโฮลวีทแทนแป้งอเนกประสงค์จะส่งผลอย่างไรต่อคุกกี้?

ตอบ: B. เพิ่มคุณค่าทางอาหาร

7. หากคุกกี้มีรสขมผิดปกติ อาจเกิดจากอะไร?

ตอบ: C. ใช้ผงฟูหมดอายุ

8. เครื่องมือใดใช้ตวงส่วนผสมแห้งได้แม่นยำที่สุด?

ตอบ: C. ถ้วยตวงแห้ง

9. หากอบคุกกี้แล้วเนื้อแฉะและไม่กรอบ อาจเกิดจากอะไร?

ตอบ: B. กล้วยสุกเกินไป

10. การใส่ถั่วหรือช็อกโกแลตชิปลงในคุกกี้มีผลอย่างไร?

ตอบ: B. เพิ่มเนื้อสัมผัสและรสชาติ

ใบความรู้

เรื่องการทำคุกกี้กล้วย จำปา

ซึ่งสามารถใช้ประกอบการเรียนการสอนหรือศึกษาด้วยตนเองได้:

ใบความรู้: การทำคุกกี้กล้วยจำปาความหมายของคุกกี้กล้วยจำปา

คุกกี้กล้วยจำปา คือ ขนมอบกรอบที่ใช้ กล้วยน้ำว้าสุกจำปา เป็นวัตถุดิบหลัก ให้ความหวานธรรมชาติ มีกลิ่นหอมเฉพาะของกล้วย นิยมทำเพื่อบริโภคในครอบครัว หรือแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าในชุมชน

ประโยชน์ของคุกกี้กล้วยจำปา

ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ช่วยลดต้นทุนกล้วยน้ำว้าจำปามีไฟเบอร์สูง ช่วยระบบขับถ่ายไม่จำเป็นต้องใส่น้ำตาลมาก เพราะกล้วยให้ความหวานธรรมชาติสามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน สร้างรายได้เสริม

วัตถุดิบที่ใช้ (สูตรพื้นฐาน)

- กล้วยน้ำว้าสุก (บดละเอียด) – 1 ถ้วย
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ – 1 ถ้วย
- เนยจืด – ½ ถ้วย
- น้ำตาลทรายแดง – ¼ ถ้วย (หรือลดลงตามรสกล้วย)
- ผงฟู – 1 ช้อนชา
- เกลือ – ¼ ช้อนชา
- ไข่ไก่ – 1 ฟอง
- กลิ่นวานิลลา – ½ ช้อนชา
- อัลมอนต์/ช็อกโกแลตชิป (ตามชอบ)

อุปกรณ์ที่ใช้

- ถ้วยตวง/ช้อนตวง
- ชามผสม
- เครื่องตีไข่ (หรือตะกร้อมือ)
- เตาอบ
- ถาดอบ
- กระดาษรองอบ

ขั้นตอนการทำ

1. เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส
2. ตีเนยกับน้ำตาลจนขึ้นฟู
3. ใส่ไข่ไก่ กล้วยบด และกลิ่นวานิลลา ผสมให้เข้ากัน
4. ร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือลงไปผสม
5. คนให้ส่วนผสมเข้ากัน ใส่อัลมอนต์หรือช็อกโกแลตชิป
6. ตักเป็นก้อนวางลงบนถาดอบที่รองด้วยกระดาษไข
7. อบประมาณ 12-15 นาที หรือจนเหลืองกรอบ
8. พักให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท

ข้อควรระวัง

1. ห้ามใช้กล้วยที่ดิบหรือสุกเกินไปจนเป็นน้ำ
2. ต้องร่อนแป้งก่อนผสมเพื่อให้เนื้อเนียน
3. ควรอบทันทีหลังผสมแป้ง ไม่เช่นนั้นเนื้อคุกกี้จะเหลว

คุณค่าทางโภชนาการ (ต่อ 1 ชิ้นโดยประมาณ)

1. พลังงาน: 80-100 กิโลแคลอรี
2. ไขมัน: 4-6 กรัม
3. โยอาหาร: 1-2 กรัม
4. น้ำตาล: 4-5 กรัม



การทำคุกกี้สายเฮลท์ดีแบบง่าย ๆ กัน กับคุกกี้ข้าวโอ๊ตกล้วยน้ำว้า

แต่ก่อนจะไปลงมือทำ ผมต้องขบถบอกก่อนนะค่ะว่า คุกกี้สูตรนี้ไม่ใช่คุกกี้กรอบ ไม่ใช่คุกกี้นุ่ม ไม่ใช่คุกกี้ที่หอม นมเนยเหมือนคุกกี้ที่วางขายกันทั่วไป แต่เป็นคุกกี้แนวเฮลท์ดีที่ไม่ใส่น้ำตาล ไม่ใส่ไข่ ไม่ใส่นม ไม่ใส่เนย หรือสารเสริมใด ๆ ทั้งสิ้น น้ำตาลก็ใส่น้อยมาก อาศัยหวานจากวัตถุดิบเกือบจะทั้งหมด เพราะงั้นแล้วอาจจะไม่ได้อร่อย เวอร์วังอย่างที่ทุกคนคาดหวังนะค่ะ ใครที่ไม่แน่ใจว่าทำออกมาแล้วจะชอบไหม อาจจะลองทำแค่ครึ่งสูตร (ใช้ส่วนผสมทุกอย่าง ๆ ละครึ่ง) ก่อนก็ได้



:: ส่วนผสมและเครื่องปรุง ::

- กล้วยน้ำว้าสุกงอม 4 ลูกอ้วนๆ
- ข้าวโอ๊ต 75 กรัม
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบสุก 30 กรัม
- อัลมอนต์สไลซ์ ไม่ต้องอบ 30 กรัม
- เมล็ดฟักทอง ไม่ต้องอบ 30 กรัม
- ลูกเกด 35 กรัม
- งาขาว งาดำคั่ว รวมกัน 15 กรัม
- น้ำตาลทรายแดง 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่นเล็กน้อย

*** สำหรับลูกเกด ชั่งน้ำหนักแล้วเอาไปแช่น้ำอุ่นสัก 5 นาที เทใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ แล้วค่อยนำมาใช้

*** 1 สูตรได้ 15 ชิ้นตามภาพ / วันนี้ผมทำเบิ้ล 2 สูตรนะค่ะ ☺☺



:: วิธีทำ ::

เริ่มต้น ... ให้เราปอกเปลือกกล้วย แล้วเอาไปบดให้ละเอียดแบบหยาบ ๆ ใครจะบดด้วยส้อม ด้วยช้อน ด้วยที่บดมันฝรั่ง หรือบดด้วยเครื่องปั่น ก็ตามสะดวกเลยละ



จากนั้นใส่ข้าวโอ๊ต เกลือ น้ำตาลลงไปนึ่งกล้วยบด ตามด้วยธัญพืชทั้งหมด แล้วคนให้เข้ากันก็จะได้เป็นส่วนผสมคุกกี้ข้าวโอ๊ตกล้วยน้ำว้าที่พร้อมตักหยอดและเอาเข้าอบแล้วนะคะ ที่นี้ก่อนจะไปตักหยอดใส่ถาด

พืชมอเม้าท์เพิ่มในส่วนของน้ำตาลกับข้าวโอ๊ตนิดหน่อย ตามสูตรเนี่ย พืชมใช้เป็นน้ำตาลทรายแดง แต่ถ้าเพื่อน ๆ ไม่มี จะใช้เป็นน้ำตาลทรายขาวก็ได้แหละคะ ไม่ติด และถ้าใครอยากได้คุกกี้ที่หวานกว่าสูตร (ตามสูตรจะหวานน้อยมาก) ก็สามารถเพิ่มน้ำตาลไปอีก 2-3 ช้อนได้เลยค่ะ

และในส่วน of ข้าวโอ๊ต พืชมใช้เป็น Quick-Cooking Oat นะคะ ซึ่ง Quick-Cooking Oat ก็คือข้าวโอ๊ตชนิดรีดแบนที่ถูกทำให้สุกมาแล้ว มีขายตามห้าง ในซูเปอร์มาร์เก็ต ตามร้านขายวัตถุดิบเบเกอรี่ทั่วไปค่ะ



เมื่อได้โดว์คุกกี้มาแล้ว ก็ให้เราตักโดว์วางบนถาดอบที่รองด้วยกระดาษรองอบ เป็นทรงกลมแบน หนาประมาณ 1 ซม. กว้างประมาณ 6 ซม. นะคะ (อบเสร็จจะหดลงนิดหน่อย) และก็อย่าลืมเกลี่ยให้มีความหนาเท่ากันทั่วทั้งชิ้นด้วยค่ะ สำหรับใครที่กังวลใจว่าจะเกลี่ยส่วนผสมให้มีความหนาเท่ากันไม่ได้ จะใช้พืชมักดคุกกี้แบบพืชมก็ได้แหละคะ พืชมซื้อจาก shopee ชุดละร่อยกว่า

บาท >> <https://shope.ee/4plGtbO7a1> ใช้งานง่ายมากเลยคะ



วิธีใช้ก็ไม่ยุ่งยาก .. เริ่มจากวางพิมพ์วงกลมลงบนถาด ตักโดว์คุกกี้ใส่ลงไป สำหรับคุกกี้ 1 ชิ้น พิมพ์ใช้โดว์ประมาณ 1/4 ถ้วยนะคะ จากนั้นเอาช้อนเกลี่ยหน้าโดว์นิดนึง ไม่ให้เป็นก้อนกระจุกอยู่ตรงกลาง พอเกลี่ยหน้าเสร็จ ก็หยิบตัวด้ามกดมากดทับลงไป หมุนนิดหน่อย กะว่าพอโดว์คุกกี้หน้าเรียบเสมอกัน ก็ยกพิมพ์ออกได้เลยค่ะ

*** สำหรับพิมพ์กดคุกกี้ที่ซื้อใหม่ ๆ หลังจากล้างสะอาด เช็ดให้แห้งแล้ว ต้องทาน้ำมันบาง ๆ ที่ด้านในของพิมพ์ (ด้านที่สัมผัสกับขนม) ระหว่างที่ใช้ด้วย ไม่งั้นส่วนผสมขนมจะติดพิมพ์ทั้งสองส่วนนะคะ



แล้วเราก็จะได้โดว์คุกกี้ข้าวโอ๊ตกล้วยน้ำว้าออกมาหน้าตาอย่างในภาพด้านล่างนี้ค่ะ



จากนั้นก็เอาเข้าอบอุณหภูมิ 170 องศา ไฟบนล่าง ไม่ต้องเปิดพัดลม 20 นาที ... พอครบเวลา หยิบถาดออกมา พลิกกลับคุกกี้ แล้วอบต่ออีก 5 นาทีนะคะ



สำหรับใครที่ชอบกลิ่นเนย หลังจากที่อบเสร็จแล้ว ตอนที่คุกกี้ยังร้อน ๆ อยู่ ให้เราทาหน้าขนมด้วยเนยละลายบาง ๆ (15 ชิ้น ใช้เนยละลายไม่ถึง 1 ช้อนโต๊ะ) แต่ถ้าไม่ชอบก็ข้ามไปได้เลยคะ



แล้วเราก็จะได้คุกกี้ข้าวโอ๊ตกล้วยน้ำว้าออกมาหน้าตาอย่างในภาพด้านล่างนี้ ซึ่งความสวยงามและสีส้มของคุกกี้ ขึ้นอยู่กับตอนที่เรตักคุกกี้วางบนถาดนะคะ



คุกกี้ชนิดนี้เนี่ย ... อย่างที่พิมบอกในตอนแรกว่าดั้งเดิมเค้าเป็นคุกกี้สายคลีน คือไม่เนย ไม่นม ไม่ใช่ไม่ผงฟู ไม่ใส่สารเสริมใด ๆ อาศัยความอร่อยจากรสชาติของวัตถุดิบอย่างเดียว เพราะงั้นแล้วใครที่ชอบคุกกี้แบบกรอบ ๆ หอม ๆ เน้นนมเนย คุกกี้อันนี้อาจจะไม่ใช่แนวค่ะ เพราะแรก ๆ ตอนที่พิมกิน พิมก็รู้สึกแบบนี้เหมือนกัน แต่พอลองเปิดใจกินดูแล้ว มันก็อร่อยดีเหมือนกันนะคะ



ยังงัยใครที่เป็นสายเฮลท์ตี้หรืออยากลองทำคุกกี้ประเภทนี้ ก็ลองทำดูนะคะ 😊😊 ส่วนใครที่อยากได้คุกกี้แบบนี้แต่เป็นแนวกรอบ ตัวพิมพ์เองยังไม่เคยลองทำ แต่คิดว่าถ้าจะทำก็ไม่ต้องใส่เม็ดมะม่วง (เพราะมันหนา) แต่ใส่ธัญพืชอื่นที่มีลักษณะบาง ๆ เช่น อัลมอนต์สไลซ์ เมล็ดแตงโม เมล็ดฟักทองแทน แล้วก็ทำให้เป็นแผ่นบาง เอาเข้าอบไฟอ่อนๆ ใช้เวลานานหน่อย ก็น่าจะได้อยู่ค่ะ ยังงัยใครอยากได้คุกกี้แบบนี้แนวกรอบบาง ก็ลองไปปรับดูกันนะคะ



ยังงี้ก็ลองไปทำกันดูน้ำ ดัดจริตตรงไหนก็มาถามได้กันได้ แล้วเจอกันใหม่ในเมนูถัดไป สวัสดีค่า



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 ประเมินโดยให้สาธิต	
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

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

วิทยากร

()

แบบทดสอบหลังเรียน

ข้อสอบเรื่อง “การทำคุกกี้กล้วย” จำนวน 10 ข้อ พร้อมตัวเลือกแบบปรนัย (4 ตัวเลือก):

ข้อสอบ: การทำคุกกี้กล้วย (Banana Cookies)

คำชี้แจง: เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

- ข้อใดคือวัตถุดิบหลักที่ใช้ทำคุกกี้กล้วย?
 - แครอท
 - กล้วยสุก
 - แอปเปิ้ล
 - ฟักทอง
- จุดประสงค์ของการใช้ผงฟูในการทำคุกกี้คืออะไร?
 - เพิ่มความหวาน
 - ทำให้เนื้อคุกกี้เหนียว
 - ช่วยให้คุกกี้ฟูและนุ่ม
 - ทำให้คุกกี้กรอบ
- หากต้องการให้คุกกี้มีรสหวานธรรมชาติ ควรใช้วัตถุดิบใดเพิ่มเติมจากกล้วย?
 - เกลือ
 - ซ็อกโกแลต
 - น้ำผึ้ง
 - มะนาว
- ขั้นตอนใดควรทำก่อนนำคุกกี้เข้าเตาอบ?
 - แช่เย็น
 - คลุกน้ำตาล
 - วางบนถาดอบที่ปูด้วยกระดาษไข
 - ใส่ตู้เย็นเก็บไว้
- เวลาที่เหมาะสมในการอบคุกกี้กล้วยโดยทั่วไปคือกี่นาที?
 - 5-8 นาที
 - 10-15 นาที
 - 20-30 นาที
 - 35-40 นาที

6. การใช้แป้งโฮลวีทแทนแป้งอเนกประสงค์จะส่งผลอย่างไรต่อคุกกี้?

- A. ทำให้คุกกี้แข็งเกินไป
- B. เพิ่มคุณค่าทางอาหาร
- C. ทำให้คุกกี้ไม่ขึ้นฟู
- D. ไม่สามารถอบได้

7. หากคุกกี้มีรสขมผิดปกติ อาจเกิดจากอะไร?

- A. ใช้กล้วยห่าม
- B. ใส่น้ำตาลมากเกินไป
- C. ใช้ผงฟูหมดอายุ
- D. ไม่ใส่ไข่

8. เครื่องมือใดใช้ตวงส่วนผสมแห้งได้แม่นยำที่สุด?

- A. ถ้วยตวงของเหลว
- B. ช้อนชา
- C. ถ้วยตวงแห้ง
- D. ช้อนตักไอศกรีม

9. หากอบคุกกี้แล้วเนื้อแฉะและไม่กรอบ อาจเกิดจากอะไร?

- A. ใช้แป้งมากเกินไป
- B. กล้วยสุกเกินไป
- C. ใช้เตาอบร้อนเกินไป
- D. อบคุกกี้เวลานานเกินไป

10. การใส่ถั่วหรือช็อกโกแลตชิปลงในคุกกี้มีผลอย่างไร?

- A. ทำให้คุกกี้ไม่ฟู
- B. เพิ่มเนื้อสัมผัสและรสชาติ
- C. ทำให้คุกกี้แข็ง
- D. ลดอายุการเก็บรักษา

เฉลย -ข้อสอบ เรื่องการทำคุกกี้กล้วย

1. ข้อใดคือวัตถุดิบหลักที่ใช้ทำคุกกี้กล้วย?

ตอบ: B. กล้วยสุก

2. จุดประสงค์ของการใช้ผงฟูในการทำคุกกี้คืออะไร?

ตอบ: C. ช่วยให้คุกกี้ฟูและนุ่ม

3. หากต้องการให้คุกกี้มีรสหวานธรรมชาติ ควรใช้วัตถุดิบใดเพิ่มเติมจากกล้วย?

ตอบ: C. น้ำผึ้ง

4. ขั้นตอนใดควรทำก่อนนำคุกกี้เข้าเตาอบ?

ตอบ: C. วางบนถาดอบที่ปูด้วยกระดาษไข

5. เวลาที่เหมาะสมในการอบคุกกี้กล้วยโดยทั่วไปคือกี่นาที?

ตอบ: B. 10-15 นาที

6. การใช้แป้งโฮลวีทแทนแป้งอเนกประสงค์จะส่งผลอย่างไรต่อคุกกี้?

ตอบ: B. เพิ่มคุณค่าทางอาหาร

7. หากคุกกี้มีรสขมผิดปกติ อาจเกิดจากอะไร?

ตอบ: C. ใช้ผงฟูหมดอายุ

8. เครื่องมือใดใช้ตวงส่วนผสมแห้งได้แม่นยำที่สุด?

ตอบ: C. ถ้วยตวงแห้ง

9. หากอบคุกกี้แล้วเนื้อแฉะและไม่กรอบ อาจเกิดจากอะไร?

ตอบ: B. กล้วยสุกเกินไป

10. การใส่ถั่วหรือช็อกโกแลตชิปลงในคุกกี้มีผลอย่างไร?

ตอบ: B. เพิ่มเนื้อสัมผัสและรสชาติ

|