

กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมและการบริการ

จำนวน 3 ชั่วโมง

หลักสูตรการทำขนมไทย (กล้วยทอด)

ความเป็นมา

กล้วยทอด ถือเป็นอาหารและของว่างทานเล่นที่มีรับประทานมาช้านานกันแล้ว นอกจากนี้ “กล้วยทอด” ยังเป็นอาหารที่ทำเงินให้กับพ่อค้าแม่ค้าได้อย่างมากมาย เพราะกล้วยทอดนั้น ง่ายง่าย กำไรดี ลงทุนน้อย จึงเหมาะสำหรับคนที่ต้องการประกอบอาชีพค้าขายแต่ไม่ชอบความยุ่งยาก อีกทั้งในปัจจุบันนี้ก็มีผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับแป้งทอดกล้วยให้กรอบอร่อยออกมาจำหน่ายเยอะแยะมากมาย ทำให้รสชาติของกล้วยทอดนั้นอร่อยยิ่งขึ้นไปอีก

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้น ให้ผู้เรียนเกิดความรู้และทักษะในการทำขนมไทย
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการพัฒนาตนเอง ชุมชน สังคม

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพ และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึกและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

เนื้อหา

1. วัสดุในการทำกล้วยทอด
2. ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์
3. ขั้นตอนการทอด

หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
การทำขนมไทย (กล้วยทอด) จำนวน 3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหาวิชา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>1.3 ยกตัวอย่างแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาที่ใช้ศึกษาได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ-อิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง สถานประกอบการ บุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานที่แหล่งเรียนรู้ในชุมชน สถานประกอบการ โรงเรียน หรือกลุ่มแม่บ้านในชุมชน เป็นต้น</p>	1	2

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหาวิชา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	<p>2.1 ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>2.2 เขียนอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ การทำขนมไทย</p>	<p>2.1 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>2.2 ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ การทำขนมไทย</p>	<p>2.1 วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการการทำขนมไทยในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p> <p>2.2 ผู้เรียนสรุปความคิดรวบยอด และเขียนอธิบายเป็นขั้นตอน การเตรียมอุปกรณ์ โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระหว่างวิทยากร และผู้เรียนด้วยกัน</p>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหาวิชา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย	<p>3.1 บอกข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมไทย</p> <p>3.2 ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำขนมไทย กล้วยทอด</p> <p>3.3 อธิบายขั้นตอนการทำได้ ผู้เรียนมีทักษะและฝึกปฏิบัติ ได้ถูกต้อง</p>	<p>3.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> - สิ่งที่ต้องเตรียม/วัสดุ - สิ่งควรคำนึงในการทำขนมไทย - การเข้าสู่อาชีพ <p>ฯลฯ</p> <p>3.2 เทคนิคการทอดกล้วยให้กรอบ น่ารับประทาน</p> <p>3.3วิธีทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.นำแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี เกลือ นวดกับ หัวกะทิ และมะพร้าวขูด นวดให้เข้ากัน ใส่ น้ำปูนใส แล้วนวดต่อ ใส่กลงไปให้ทั่ว 2.ตั้งกระทะไฟปานกลาง ใส่น้ำมันกะให้ ท่วมกล้วยที่จะทอด เมื่อน้ำมันร้อนนำ กล้วยที่หั่นตามยาว 3-4 ชิ้น ต่อ 1 ลูก (แล้วแต่ลูกใหญ่หรือเล็ก) ชุบแป้งที่ผสมไว้ ตามข้อ 1 ใส่น้ำมันจนเต็มกระทะ 3.ทอดจนแป้งเหลืองกรอบ และเนื้อกล้วย สุก ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน 	<p>3.1 วิทยากรอธิบายให้ความรู้ ข้อมูล เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย ที่ผู้เรียนควรรู้ควรทราบ</p> <p>3.2 วิทยากรอธิบายขั้นตอนการเตรียม แป้ง การหั่นกล้วยการใส่ส่วนผสมต่างๆ</p> <p>3.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ</p>		

สื่อ/วัสดุ

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. กล้วย
3. แป้ง
4. หัวกะทิ
5. น้ำมัน
6. น้ำตาลทรายขาว
7. เกลือป่น
8. งามา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ (ภาคทฤษฎี)

ระหว่างเรียน	สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การอภิปราย การถาม-ตอบ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้
ก่อนเรียนและหลังเรียน	โดยการใช้แบบทดสอบ ใบงาน
จากการปฏิบัติระหว่างเรียน	โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

2. การประเมินผลทักษะ (การปฏิบัติ)

ระหว่างเรียน	สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล พฤติกรรมกลุ่ม การมีส่วนร่วม และบันทึกผลการปฏิบัติเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม
หลังเรียน	ดูจากผลงานหรือชิ้นงาน ประเภทต่างๆ

3. การประเมินเจตคติ

ระหว่างเรียน	สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การอภิปราย การถาม-ตอบ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้
หลังเรียน	แบบสอบถามความพึงพอใจ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานหรือชิ้นงาน ประเภทต่างๆ ผ่านเกณฑ์การประเมิน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานหลักฐานที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา