

**รายละเอียดหลักสูตร**  
**หลักสูตรการทำขนมกล้วยทอด จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**

### ความเป็นมา

ขนมกล้วยทอด เป็นอาหารที่บุคคลโดยทั่วไปได้นำมารับประทานเป็นของว่าง รับประทานเป็นของเล่น และมีการรับประทานมาช้านาน นอกจากนี้ “กล้วยทอด” ยังเป็นอาหารที่ทำรายได้ให้กับพ่อค้าแม่ค้าได้อย่างมากมาย เพราะกล้วยทอดนั้น เป็นอาหารหรือสินค้าที่ขายง่าย กำไรดี ลงทุนน้อย จึงเหมาะสำหรับคนที่ต้องการประกอบอาชีพค้าขายแต่ไม่ชอบความยุ่งยาก ซึ่งในปัจจุบันนี้ก็มีผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับแปงทอดกล้วยให้กรอบอร่อยออกมาจำหน่ายเยอะแยะมากมาย ทำให้รสชาติของกล้วยทอดนั้นอร่อยยิ่งขึ้น

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนเกิดความรู้และทักษะในการทำขนมไทย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการพัฒนาตนเอง ชุมชน สังคม

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำขนมกล้วยทอด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอน วิธีการทำขนมกล้วยทอดอย่างถูกวิธี และผู้เรียนเกิดทักษะในการประกอบอาชีพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
๔. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนหรือผู้ที่ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่ต้องการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- |            |           |
|------------|-----------|
| ภาคทฤษฎี   | ๒ ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๔ ชั่วโมง |

**โครงสร้างหลักสูตร**  
**การทำขนมกล้วยทอด จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบทักษะและเจตคติที่ดี การใช้วัตถุดิบ วัสดุ-อุปกรณ์ ในการทำขนมกล้วยทอด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถรู้ช่องทางในการประกอบอาชีพ การจัดจำหน่าย และเกิดทักษะและเจตคติที่ดีในการทำขนมกล้วยทอดได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบ วัสดุ-อุปกรณ์ ในการทำขนมกล้วยทอด ได้อย่างถูกต้อง	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การจัดจำหน่าย และทักษะ เจตคติที่ดีในการทำขนมกล้วยทอด ๒. วัตถุดิบ วัสดุ-อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำขนมกล้วยทอด	๑. วิทยากรสนทนา พูดคุย-บรรยายช่องทางในการประกอบอาชีพ การจัดจำหน่าย และทักษะ เจตคติที่ดีในการทำขนมกล้วยทอด ๒. วิทยากรบรรยาย/ อธิบาย สานิต ให้ความรู้กับผู้เรียนเกี่ยวกับ วัตถุดิบ วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกล้วยทอด	๒ ชั่วโมง	
๒.	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมกล้วยทอด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนและวิธีการทำขนมกล้วยทอดพร้อมกับลงมือปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและถูกวิธี	๑. ขั้นตอนและวิธีการทำขนมกล้วยทอด  ๒. การสรุปผล/ ประเมินผลการทำงานขนมกล้วยทอด	๑. วิทยากรอธิบาย ขั้นตอนและวิธีการทำขนมกล้วยทอดและสานิต วิธีทำขนมกล้วยทอด ๒. ครูและผู้เรียนร่วมกันสรุปการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำงานขนมกล้วยทอด - การตรวจชิ้นงาน - การประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน		๔ ชั่วโมง
<b>จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น</b>					<b>๖ ชั่วโมง</b>	

**การจัดกระบวนการเรียนรู้**

วิทยากรบรรยาย/อธิบาย ให้ความรู้กับผู้เรียนในเรื่องต่างๆดังนี้

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- สานิต และลงมือปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้
๒. ใบงาน, แบบทดสอบ
๓. วิทียากร, แหล่งเรียนรู้, ภูมิปัญญา
๔. สื่อของจริง, ตัวอย่างประกอบการบรรยาย
๕. แบบสอบถามความพึงพอใจ

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานหรือชิ้นงาน

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นสามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น