

ชื่อหลักสูตร การทำกล้วยทอด ฟักทองทอด เผือกทอด และมันทอด

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพลูกสูตรการทำกล้วยทอด ฟักทองทอด เผือกทอด และมันทอด และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำกล้วยทอด ฟักทองทอด เผือกทอด และมันทอด

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค การ

บริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำกล้วยทอด ฟักทองทอด เผือกทอด และมันทอด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำ กล้วยทอด ฟักทองทอด เผือกทอด มันทอด และการเตรียม วัสดุ	- มีความรู้ ความ เข้าใจและเตรียม วัสดุอุปกรณ์การทำ กล้วยทอด ฟักทอง ทอด เผือกทอด และมันทอด	- อุปกรณ์และการทำกล้วยทอด ฟักทองทอด เผือกทอด และมันทอด มีดังนี้ ๑)แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๒ ก.ก. ๒)แป้งข้าวโพด จำนวน ๑ ก.ก. ๓)น้ำตาลทราย จำนวน ๒ ก.ก. ๔)เกลือ จำนวน ๑ ห่อ ๕)งาขาว จำนวน ๒ ชีด ๖)กะทิ จำนวน ๒ ก.ก. ๗)ปูนแดง จำนวน ๑ ชีด ๘)ใบเตยหอม จำนวน ๑ ก.ก. ๙)กล้วยน้ำว้าสุกห่าม จำนวน 4 หวี ๑๐)ฟักทอง จำนวน ๑ ลูก ๑๑) มัน จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๒) เผือก จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๓)น้ำมันพืช จำนวน ๔ ขวด - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ -เตาแก๊ส พร้อมถังแก๊ส จำนวน ๑ ชุด -กระทะ จำนวน ๑ ใบ -ตะหลิว จำนวน ๑ อัน -ตะกร้อสำหรับคนแบ่ง จำนวน ๑ อัน -กะละมัง จำนวน ๑ ใบ -ถาดสำหรับใส่กล้วย ฟักทอง มัน เผือก ที่ทอดเสร็จแล้ว - ขั้นตอนการทำกล้วยทอด ฟักทองทอด เผือกทอด และมันทอด	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำกล้วยทอด ฟักทองทอด เผือก ทอด และมันทอด เทคนิคการเลือกใช้ วัสดุการทำกล้วย ทอด ฟักทองทอด เผือกทอด และมัน ทอด - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำกล้วยทอด ฟักทองทอด เผือกทอด และมัน ทอด ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

๒	การทำกล้วยทอด ฟักทองทอด ผีอกทอด และมันทอด	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำกล้วยทอด ฟักทองทอด ผีอกทอด และมันทอด ได้</p> <p>๒.สามารถการทำกล้วยทอด ฟักทองทอด ผีอกทอด และมันทอดได้</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำกล้วยทอด ฟักทองทอด</p> <p>- ปฏิบัติการทำกล้วยทอด ฟักทองทอด ผีอกทอด และมันทอด</p> <p>วิธีการทำกล้วยทอด ฟักทองทอด ผีอกทอด และมันทอด</p> <p>๑)นำแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวโพดผสมรวมกันและคลุกเคล้าให้เข้ากันโดยใช้ตะกร้อ</p> <p>๒)นำน้ำปูนแดงใส่แล้วคนส่วนผสมให้เข้ากันจนแป้งเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>๓)ใส่น้ำตาลทรายและเกลือลงไปคนให้น้ำตาลทรายละลาย</p> <p>๔)ใส่น้ำมันมะพร้าวขูด และงาขาวลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี</p> <p>๕)นำกล้วยน้ำว้ามาปอกเปลือกและหั่นเป็นแนวยาวความหนาต่อชิ้นประมาณ ๐.๕-๑ เซนติเมตร</p> <p>๕)ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ท่วม ใช้ไฟกลางนำกล้วยและฟักทอง ผีอกทอด และมันทอดมาชุบแป้ง แล้วนำลงไปทอดในน้ำมันที่ร้อน โดยใส่กระทะทีละชิ้น เมื่อใส่กล้วย ฟักทอง ผีอกทอด และมันทอดเรียบร้อยแล้ว ให้ใส่ใบเตยตามลงไป เพื่อเพิ่มความหอมให้กล้วย</p> <p>๖)คอยคนเป็นระยะ เพื่อให้กล้วยและฟักทองเป็นสีเสมอกัน และไม่ไหม้กล้วย ฟักทอง ผีอก และมัน ไหม้</p> <p>๗)พอกล้วยและฟักทองเริ่มเป็นสีเหลืองตามต้องการ ให้นำขึ้นจากกระทะ มาพักสะเด็ดน้ำมัน จนกล้วย ฟักทอง ผีอก และมัน เริ่มเย็นลง จะค่อยๆกรอบขึ้นเอง</p>	<p>-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำกล้วยทอด ฟักทองทอด พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนรู้การสอน</p>		๔ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	<p>- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม</p>	<p>- การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>๑)การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒)การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่</p>	๓๐ นาที	

		ในการประกอบอาชีพ		สนใจของผู้เข้ามาขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำถ้วยทอด ฟักทองทอด เผือกทอด และมันทอด

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

การเทียบโอน

-