

# หลักสูตร การทำกล้วยปังทรงเครื่อง

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖๕ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๔ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการทำงานอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำกล้วยปังทรงเครื่อง
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

## กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๓๐	นาที
ภาคปฏิบัติ	๒.๓๐	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำกล้วยปังทรงเครื่อง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำกล้วยปังทรงเครื่อง และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำกล้วยปังทรงเครื่อง	- อุปกรณ์ ๑.เตาถ่าน ๒.ตะแกรงย่าง ๓.มีด ๔.หม้อ ๕.กระบวย ๖.ที่ทับกล้วย <b>วัตถุดิบในการทำกล้วยปังทรงเครื่อง</b> - กะทิ ขนาด ๑,๐๐๐ มิลลิกรัม จำนวน ๑ ถ้วย - น้ำตาลปี๊บ จำนวน ๑ กิโลกรัม - เนยออร์คิดแบบเค็ม ขนาด ๑๐๐ กรัม จำนวน ๑ ถ้วย - เกลือ จำนวน ๑ ช้อน - มะพร้าวอ่อน จำนวน ๑๐ ลูก - ผีอก จำนวน ๑ กิโลกรัม - ข้าวโพดเหลือง จำนวน ๕ ฟัก - ฝอยทอง จำนวน ๑ กิโลกรัม - กล้วยน้ำหว่า จำนวน ๕ หัว - กล่องขนมพลาสติกใสมีฝา จำนวน ๑ ถ้วย - ไม้เสียบ ขนาด ๘ นิ้ว จำนวน ๑ ถ้วย <b>วัสดุในการบรรจุ</b> ๑.กล่องขนมพลาสติกใสมีฝา จำนวน ๑ ถ้วย	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยปังทรงเครื่อง และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำกล้วยปังทรงเครื่อง - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำกล้วยปังทรงเครื่องในแต่ละขั้นตอน	๑๕	นาที่

			<p>- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ วัตถุติด การเลือกวัตถุติดที่ สะอาด และยังไม่หมดอายุ</p>			
๒	การทำกล้วยปิ้ง ทรงเครื่อง	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐานด้าน การทำกล้วยปิ้ง ทรงเครื่อง - สามารถทำกล้วยปิ้ง ทรงเครื่อง</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและ เทคนิคการทำกล้วยปิ้ง ทรงเครื่อง - ลงมือปฏิบัติ <b>การทำกล้วยปิ้งทรงเครื่อง</b> - <b>ขั้นตอนการทำกล้วยปิ้ง</b> ๑.เลือกกล้วยห้ามหรือ กล้วยไม่สุกมาก ๒.นำกล้วยมาปอกเปลือก กล้วยออกโดยไม่ต้องหัน จากนั้นใช้เกลือเม็ดโรยใส่ กล้วยเล็กน้อย ๓.นำกล้วยไปย่างบนเตา ถ่านหรือนำเข้าเตาอบก็ได้ ตามสะดวกถ้าเข้าเตาอบ อบประมาณ ๑๐ - ๑๕ นาที ด้วยไฟอ่อน ย่างไฟไป จนข้างหนึ่งสุกแล้วให้กลับ ด้านข้างอีกข้างจนออกสี เหลืองเข้มแล้วยกออกจาก เตา ๔.นำกล้วยที่ปิ้งสุกแล้วมา ทับด้วยไม้กระดานหรือที่ ทับกล้วยให้กล้วยแบนนิด หน่อย แล้วหันประมาณ ๓ ส่วนต่อกล้วย ๑ ลูกหรือ แบบไม่ต้องทับให้นำกล้วย มาผ่ากลางแหวกๆได้ไม่ ต้องขาด ๕.นำมะพร้าวอ่อน ข้าวโพด เผือกที่หั่นเตรียม ไว้มาโรยบนกล้วย (สำหรับ ที่แบบทับ) แต่แบบที่ไม่ได้ ทับให้นำมายัดใส่ตรงกลาง ที่เราผ่ากลางไว้</p>			๒.๓๐ ชั่วโมง

			<p>-ชั้นเตรียมน้ำกะทิราดกล้วย</p> <p>-น้ำหัวกะทิ น้ำตาลปีบ เนยเค็ม และน้ำเปล่าชนิดหน้อยถ้าชอบเหนียวมากไม่ต้องใส่น้ำเยอะ ตามด้วยใบเตยสด ๓ ใบ ใส่หม้อแล้วขึ้นตั้งเตา ใช้ไฟอ่อนเคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนน้ำตาลละลายแล้วมีสีเหลืองทองเมื่อได้ที่น้ำกะทิราดจะมีลักษณะเหนียวขึ้น จนสามารถทำเป็นน้ำราดได้จากนั้นก็ป็นอันเสร็จ</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	<p>- การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>- การบรรจุภัณฑ์</p> <p>- การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์สามารถเก็บไว้ได้นาน เลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๕ ชั่วโมง	
					๓๐ นาที	๒.๓๐ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำถ้วยปึงทรงเครื่อง

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

### การเทียบโอน

-