

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน  
วิชาการทำกล้วยทอดหลากหลายรส จำนวน 6 ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสามง่าม

## ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของตำบลให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่นคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การทำกล้วยทอดหลากหลายรส จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้อีกทั้งสามารถเก็บไว้เป็นเวลานาน และยังเป็นที่ยอมรับประทานเป็นอาหารว่างร่วมกับเครื่องดื่มชนิดต่างๆ สามารถนำมาทำเป็นของฝากได้ การทำขนมยังสามารสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้และยังมีวิธีการทำและขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น สกร.อำเภอสามง่าม จึงได้ทำการพัฒนาหลักสูตร การทำกล้วยทอดหลากหลายรส ให้กับ ผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพนี้ และเป็นการยกระดับมาตรฐานฝีมือแรงงานให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการสร้างโอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัวต่อไป

## หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีลักษณะดังนี้

1. มีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำพิชซ่าหลากหลายรสสามารถนำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. ส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

- จำนวน 6 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำพืชม้าหลาว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีขั้นตอน 2.ความสามารถในการหาวิธีการ/ขั้นตอนการทำกล้วยทอดหลาวรส 2 ชนิด 3.การบรรจุสินค้า	-ความสำคัญคุณค่าทางโภชนาการของ การทำกล้วยทอดหลาวรส -ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบการเตรียมและวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำกล้วยทอดหลาวรส -ขั้นตอนวิธีการทำพืชม้าหลาวรส -การเลือกบรรจุสินค้า	-ให้ความรู้เรื่องการเลือกใช้วัตถุดิบการเตรียมวัตถุดิบ -สาธิต -ฝึกปฏิบัติ	1 ชม.	
		-การทำกล้วยทอดรสหวาน	-บรรยายเรื่องการใช้วัตถุดิบการเตรียมวัตถุดิบสาธิต การทำกล้วยทอดรสหวานฝึกปฏิบัติการทำกล้วยทอดรสหวาน		2 ชั่วโมง
		-การทำกล้วยทอดอบเนย	-บรรยายเรื่องการใช้วัตถุดิบการเตรียมวัตถุดิบสาธิต การทำกล้วยทอดอบเนยฝึกปฏิบัติการทำกล้วยทอดอบเนย		2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการกักขังทอดหลากรส	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำกักขังทอดหลากรสแต่ละชนิด	การคิดราคาต้นทุน -ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำกักขังทอดหลากรส -ค่าส่วนผสมการทำกักขังทอดหลากรส -ค่าแรง -ค่าสาธารณูปโภค	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง การคิดราคาต้นทุน 2. วิเคราะห์อธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุน	1 ชม.	

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ  
(นายสุรเดช มั่งจันทร์ )

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ  
(นายเจษฎาภัทร ชุ่มกลาง)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
(นายศักดิ์ไทย สิงห์ล่อ)

ครู  
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอสามง่าม

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้

## การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา