

หลักสูตรอาชีพการทำกล้วยเบรคแตกและเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอxxxxxx

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☒ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำกล้วยเบรคแตกและเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำกล้วยเบรคแตกและเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำกล้วยเบรคแตกและเค้กกกล้วยหอมแบบ
นี้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตรการทำหลักสูตรอาชีพ

การทำกล้วยเบรคแตกและเค้กกกล้วยหอมแบบนี้ จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที ภาคปฏิบัติ จำนวน 9.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยเบรคแตกและการทำเค้กกกล้วยหอมแบบนี้	1.เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็น ความสำคัญ ของการ ประกอบอาชีพ การทำกล้วย เบรคแตกและ การทำเค้กก กล้วยหอมแบบ นี้ 2.เพื่อให้ผู้เรียน ได้มีแนวทางใน การตัดสินใจที่ จะเลือก ประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำกล้วยเบรคแตก และการทำเค้กกกล้วย หอมแบบนี้ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	1.วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกล้วยเบรคแตก พร้อมกับแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียน	10 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำกล้วยเบรคแตกและการทำเค้กกกล้วยหอมแบบนี้	1.เพื่อให้ผู้เรียน ได้มีทักษะใน การประกอบ อาชีพการ ทำกล้วยเบรค แตกและการ ทำเค้กกกล้วย	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำกล้วยเบรคแตกและการทำเค้กกกล้วยหอมแบบนี้ 2.2 การทำกล้วยเบรคแตก	1.วิทยากรให้ความรู้เรื่องเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำกล้วยเบรคแตกและการทำเค้กกกล้วยหอมแบบนี้ 2.วิทยากรอธิบาย	-	9.30 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		หอมแบบนึ่ง 2.เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการทำ การทำกล้วย เบรกแตกและ การทำเค้ก กล้วยหอมแบบ นึ่ง 3.เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเลือก วิธีบรรจุหีบห่อ และบรรจุ ภัณฑ์ได้	2.3 การทำเค้กกล้วย หอมแบบนึ่ง 2.4 บรรจุภัณฑ์	ขั้นตอนการทำกล้วย เบรกแตกและการทำ เค้กกล้วยหอมแบบ นึ่ง 3.วิทยาการสาธิต วิธีการทำการทำ กล้วยเบรกแตกและ การทำเค้กกล้วยหอม แบบนึ่ง โดยให้ ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ 4.วิทยาการอธิบายถึง การบรรจุภัณฑ์ อาหารขนมแต่ละ ชนิด		
3	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำกล้วยเบรก แตกและการทำเค้ก กล้วยหอมแบบนึ่ง	1.เพื่อให้ผู้เรียน ได้มีการ วางแผนในการ บริหารจัดการ เรื่องการตลาด และการบริหาร ความเสี่ยง	3.1 การบริหารจัดการ การทำขนม 3.2 การจัดการตลาด ในการทำขนม 3.3 การจัดการความ เสี่ยง 3.4 การวางแผนการ ดำเนินงาน	1.วิทยาการบรรยาย เรื่องช่องทาง การตลาดการบริหาร จัดการ การบริหาร ความเสี่ยงและการ วางแผนการ ดำเนินงานการทำ กล้วยเบรกแตกและ การทำเค้กกล้วยหอม แบบนึ่ง - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ กับผู้เรียน	10 นาที	
4	โครงการประกอบ อาชีพการทำกล้วย เบรกแตก และการ ทำเค้กกล้วยหอม แบบนึ่ง	1.เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ในการ จัดทำโครงการ ประกอบอาชีพ การทำกล้วย เบรกแตกและ การทำเค้ก กล้วยหอมแบบ นึ่ง	4.1 ความสำคัญของ โครงการประกอบ อาชีพการทำกล้วย เบรกแตกและการทำ เค้กกล้วยหอมแบบนึ่ง 4.2 ประโยชน์ของ โครงการประกอบ อาชีพการทำกล้วย เบรกแตกและการทำ เค้กกล้วยหอมแบบนึ่ง	1. วิทยาการพูดคุยถึง ความสำคัญของ โครงการการทำกล้วย เบรกแตกและการทำ เค้กกล้วยหอมแบบ นึ่ง -ประโยชน์ที่ได้จาก โครงการ	10 นาที	

สื่อการเรียนรู้

วัสดุที่ใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตรวิชาการทำกล้วยเบรคแตกและการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง หลักสูตร 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 10 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่เวลาเรียน 09.00 น. ถึงเวลา 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 - 09.30 น.	วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการทำกล้วยเบรคแตกได้แก่ ส่วนผสมในการทำกล้วยเบรคแตก	10 นาที
	09.30 - 10.00 น.	วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับเรื่อง - ขั้นตอนการทำกล้วยเบรคแตก	10 นาที
	10.00 - 12.00 น.	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำกล้วยเบรคแตก โดยเตรียมส่วนผสม ใส่แป้งไปเรื่อยๆตามด้วยเกลือและน้ำมะนาวคนให้เข้ากัน 2. น้ำกล้วยน้ำว้ามาหั่นบริเวณตรงหัวและหันท้ายของกล้วยออกปอกเปลือกแล้วแช่น้ำเกลือไว้ 5 -10 นาที พอครบเวลาให้นำไปล้างน้ำเปล่าแล้วพักให้สะเด็ดน้ำ 3. ใช้ที่สไลด์ผักหรือมีดปอกผลไม้ ปอกกล้วยออกเป็นแผ่นบางๆตามแนวยาว ให้มีขนาดเท่าๆกัน พอหั่นเสร็จแล้ว ให้ใส่ถาดเตรียมไว้	10 นาที
	13.00 - 15.00 น.	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทอดกล้วยเบรคแตก โดยตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป เปิดไฟกลาง วอร์มน้ำมันให้ร้อนจัด พอร้อนได้ที่แล้ว ให้ใส่ใบเตยลงไป เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม แล้วใส่กล้วยลงไปทอดคอยคนเพื่อให้กล้วยทอดกรอบสม่ำเสมอทั่วทุกแผ่น ทอดให้พอมีสีเหลืองทอง พอได้ที่แล้ว ให้ตักขึ้นและพักให้สะเด็ดน้ำมัน 2. พอเย็นสนิทแล้ว ถ้าทำทานเองก็ให้รับประทานได้เลย แต่ถ้าทำขายให้รีบแพ็กใส่ถุงหรือกล่องถนอมอาหาร เพราะกล้วยเบรคแตก ถ้าโดนลมมาก ๆ อาจนิ่มลงได้	4 ชั่วโมง 30 นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตรวิชาการทำกล้วยเบรคแตกและการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง หลักสูตร 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 10 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่เวลาเรียน 09.00 น. ถึงเวลา 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 - 09.30 น.	วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการทำกล้วยเบรคแตกได้แก่ ส่วนผสมในการทำกล้วยเบรคแตก	10 นาที
	09.30 - 10.00 น.	วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับเรื่อง - ขั้นตอนการทำกล้วยเบรคแตก	10 นาที
	10.00 - 12.00 น.	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำกล้วยเบรคแตก โดยเตรียมส่วนผสม ใส่แป้งไปเรื่อยๆตามด้วยเกลือและน้ำมะนาวคนให้เข้ากัน 2. นำกล้วยน้ำว้ามาหั่นบริเวณตรงหัวและหันท้ายของกล้วยออกปอกเปลือกแล้วแช่น้ำเกลือไว้ 5 -10 นาที พอครบเวลาให้นำไปล้างน้ำเปล่าแล้วพักให้สะเด็ดน้ำ 3. ใช้ที่สไลด์ผักหรือมีดปอกผลไม้ ปอกกล้วยออกเป็นแผ่นบางๆตามแนวยาว ให้มีขนาดเท่าๆกัน พอหั่นเสร็จแล้ว ให้ใส่ถาดเตรียมไว้	10 นาที
	13.00 - 15.00 น.	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทอดกล้วยเบรคแตก โดยตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป เปิดไฟกลาง วอร์มน้ำมันให้ร้อนจัด พอร้อนได้ที่แล้ว ให้ใส่ใบเตยลงไป เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม แล้วใส่กล้วยลงไปทอดคอยคน เพื่อให้กล้วยทอดกรอบสม่ำเสมอทั่วทุกแผ่น ทอดให้พอมีสีเหลืองทอง พอได้ที่แล้ว ให้ตักขึ้นและพักให้สะเด็ดน้ำมัน 2. พอเย็นสนิทแล้ว ถ้าทำทานเองก็ให้รับประทานได้เลย แต่ถ้าทำขายให้รีบแพ็กใส่ถุงหรือกล่องถนอมอาหาร เพราะกล้วยเบรคแตก ถ้าโดนลมมาก ๆ อาจนิ่มลงได้	4 ชั่วโมง 30 นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตรวิชาการทำกล้วยเบรคแตกและการทำเค้กกล้วยหอมแบบนั่ง หลักสูตร 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 10 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่เวลาเรียน 09.00 น. ถึงเวลา 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 - 09.30 น.	1.วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนั่ง 2.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนั่ง - การชั่งตวงส่วนผสมการทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนั่ง	30 นาที
	09.30 - 11.30 น.	3.วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนั่ง 3.1 สาธิตวิธีการผสมแป้งเค้ก 3.2 สาธิตวิธีการเลือกวัสดุ 3.3 สาธิตวิธีการใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสม 4.ให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติการผสมแป้งด้วยตนเอง	2 ชั่วโมง
	12.30 - 14.30 น.	5.วิทยากรสาธิตวิธีการหยอดขนมเค้กลงถ้วยพิมพ์ 6. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการหยอดขนมถ้วยพิมพ์	2 ชั่วโมง
	14.30 - 15.00 น.	7. วิทยากรอธิบายวิธีการเก็บรักษาและวิธีการบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า	30 นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม