

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

จากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “กศน.เพื่อประชาชน” โดยการจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของ พื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตใน การเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และเพิ่มศักยภาพ การแข่งขันยุคดิจิทัล ที่จะต้อง “จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ Reskill Upskill” และออกไปรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่จำเป็นในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร โดยการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การทำอาหารขนม การทำขนมทานเล่น เพื่อรองรับการ เติบโตในอนาคตสามารถสร้างรายได้ สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมการขายออนไลน์รองรับตลาดที่กว้างขึ้น ได้เป็นอย่างดี

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจเร่งด่วน ดังกล่าวได้เห็นความสำคัญของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้นตามความสนใจของกลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนทั่วไป ตามความสนใจเพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ความเป็นมา	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
เป้าหมาย	๒
ระยะเวลา	๒
เนื้อหาหลักสูตร	๒
การจัดการเรียนรู้	๒
สื่อการเรียนรู้	๒
การวัดและประเมินผล	๒
การจบหลักสูตร	๒
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๓
การเทียบโอน	๔
โครงสร้างหลักสูตร	๕
แบบทดสอบก่อนเรียน	๑๔
ใบความรู้	๑๖
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๒๐
แบบทดสอบหลังเรียน	๒๑

หลักสูตร การทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

๑.ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้อกรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน และประเทศชาติ

การทำอาหารขนม นั้นถือได้ว่าเป็นความสารถของแต่ละบุคคลที่มีมานาน แต่อาจจะยังไม่ได้มีการพัฒนาอะไรมากมาย ปัจจุบันผู้คนนำสิ่งเหล่านี้มาคิดค้นและดัดแปลงให้เข้ากับสังคมปัจจุบัน เพราะด้วยสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของอาหารการกิน การทำอาหารเพื่อค้าขาย เพื่อให้เกิดความแตกต่างและชวนเชื่อ ทำให้อาหารน่ากินขึ้น การคิดค้นนำฮอตดอกมาดัดแปลงเป็นเฟรนช์ฟรายส์นั้น ทำให้ผู้คนเกิดความสนใจในความคิดสร้างสรรค์ ฮอตดอกนั้นมีหลากหลายแตกต่างกันออกไปแล้วแต่ไอเดียหรือการจัดรูปแบบของแต่ละคน เป็นอาหารสารพัดประโยชน์ที่คนใช้ในชีวิตประจำวัน อีกทั้งยังนำไปเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร และสามารถนำไป ประกอบอาชีพได้

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ เทคนิคการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม และสามารถบริหารจัดการอาชีพให้มีประสิทธิภาพ มีรายได้ที่มั่นคงได้

๓. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

๔. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก
๔. โครงการประกอบอาชีพ การทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก

๖. การจัดการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การฝึกปฏิบัติจริง

๗. สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๓. วัสดุจริง

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

๑๐.เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์
๓. วุฒิปัตร์ออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตร การศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพ หรือวิชาเลือก ที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

โครงสร้างหลักสูตรการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก	๑.๑.อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอกได้แก่การวางแผน และการบริหารจัดการการหาแหล่งเงินทุน ความต้องการของตลาดและการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ได้ ๑.๓ สามารถจัดหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ สามารถตัดสินใจเลือกอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการตัดเย็บกระเป๋ามาจากผ้าขาวม้า ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการตัดเย็บกระเป๋ามาจากผ้าขาวม้า - การวางแผนและการบริหารจัดการ - แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน - ความต้องการของตลาด - ช่องทางการจัดจำหน่าย ๑.๓ ศึกษาหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้และเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสารสื่อต่าง ๆ แหล่ง เรียนรู้สื่อของจริงภูมิปัญญาในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพจาก ข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในแหล่ง เรียนรู้ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ ผู้เรียนตัดสินใจเลือกอาชีพได้	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ ๒. VCD / หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงาน	๑	๒

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๑.๔ การตัดสินใจเลือกอาชีพ ๑.๔.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๔.๒ สถานประกอบการ เครือข่าย กลุ่ม และองค์กร ตัวอย่างที่ประสบ ความสำเร็จ					
ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเฟรนซ์ฟรายส์ฮอตดอก	๒.๑ อธิบาย ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำเฟรนซ์ฟรายส์ฮอตดอก ได้แก่ ขั้นตอนการทำและรูปแบบ การทำเฟรนซ์ฟรายส์ฮอตดอก	๒.๑ ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำเฟรนซ์ฟรายส์ฮอตดอก - กระบวนการและรูปแบบ	๒.๑ ทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัด ความรู้ ความเข้าใจและพื้นฐานของ ผู้เรียน ๒.๒ ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับ การทำเฟรนซ์ฟรายส์ฮอตดอก	ในกระบวนการ จัดการ เรียนรู้ใช้สื่อที่ หลากหลาย เช่น สื่อ สิ่งพิมพ์ สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการสื่อจริง และสื่อบุคคลใน ชุมชน	๑. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีก่อนเรียน และ หลังเรียน ๒. การประเมินผลงาน ก่อนเรียนจากการ ปฏิบัติได้ผลงานที่มี คุณภาพสามารถ		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทอผ้าได้ ๒.๒ สามารถเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบ ได้แก่ ขั้นตอนในการการเลือกวัตถุดิบและส่วนประกอบได้ ๒.๓ สามารถอธิบายการตัดเย็บกระเป๋จากผ้าขาวม้า ได้แก่ จุดประสงค์ของการตัดเย็บกระเป๋จากผ้าขาวม้า วัสดุ และอุปกรณ์ วิธีการด้าย และ ขอควรระวังในการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอกได้	- ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก ๒.๒ การเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบ - ขั้นตอนในการทำ - การเลือกฮอตดอก - วัตถุดิบและ ส่วนประกอบ - วัสดุและอุปกรณ์ - วิธีการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก - ข้อควรระวังในการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก	๒.๓ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก ๒.๕ วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก ๒.๖ ฝึกปฏิบัติการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก ๒.๗ ทดสอบหลังเรียน ๒.๘ ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองหลังเรียนอย่างต่อเนื่อง	๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ ความรู้ ๒. VCD / หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจาก กลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	สร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก	๓.๑ สามารถบริหารจัดการอาชีพการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก ได้แก่ การควบคุมคุณภาพ และการลดต้นทุนการผลิต ได้ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาด ได้แก่การจัดทำฐานข้อมูล ลูกค้า/คู่แข่งทางการตลาด การประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขายและการบริการและการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้ ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้แก่ วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก และการแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก	๓.๑ การบริหารจัดการอาชีพการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก ๓.๑.๑ การดูแลรักษาคุณภาพของการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการผลิตของการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก ๓.๑.๓ การเพิ่มมูลค่าสินค้าเช่น การแปรรูป การออกแบบ การประยุกต์ใช้ ๓.๒ จัดการการตลาด ๓.๒.๑ ฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่งทาง การตลาด ๓.๒.๒ ประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ ส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๒.๔ การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์	๓.๑ การบริหารจัดการจัดให้ผู้เรียน ๓.๑.๑ ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการบริหารจัดการ ๓.๑.๒ วิทยาการบรรยายการกำหนดและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ ๓.๑.๓ ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๑.๔ วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด ๓.๒.๑ ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดจากแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญา	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยาการ/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ ๒. VCD / หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจาก กลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑	๒

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓.๓ จัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ วิเคราะห์ศักยภาพ ในการประกอบอาชีพการ ทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก ๓.๓.๒ แก้ปัญหาความเสี่ยง ในการประกอบอาชีพการ ทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก	๓.๒.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม กระบวนการจัดการตลาด เช่นการ คัดต้นทุนการผลิต กำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขายและการ กระจายสินค้า ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ ผู้เรียนสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ เพื่อลดต้นทุน การผลิตและควบคุมคุณภาพสินค้า จากผู้จำหน่ายที่หลากหลาย ๓.๓.๒ ผู้เรียนร่วมกันอภิปรายและ วิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในด้านต่าง ๆ ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการ ประกอบอาชีพ ๓.๓.๓ อภิปรายแสวงหาแนวทาง จัดการความเสี่ยงจากภูมิปัญญา และผู้เชี่ยวชาญ				

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
โครงการ ประกอบอาชีพ การทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก	๔.๑ บอก ความสำคัญของ โครงการอาชีพได้ ๔.๒ บอกประโยชน์ของ โครงการอาชีพได้ ๔.๓ บอกองค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ ๔.๔ อธิบายความหมายของ องค์ประกอบของโครงการ อาชีพได้ ๔.๕ อธิบายลักษณะการ เขียนที่ดีขององค์ประกอบ ของโครงการอาชีพที่ดีได้ ๔.๖ เขียนโครงการในแต่ ละองค์ประกอบได้เหมาะสม และถูกต้อง ๔.๗ ตรวจสอบความ เหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพได้	๔.๑ ความสำคัญของ โครงการอาชีพการทำเฟ รนช์ฟรายส์ฮอตดอก ๔.๒ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพการทำเฟ รนช์ฟรายส์ฮอตดอก ๔.๓ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพการทำเฟ รนช์ฟรายส์ฮอตดอก ๔.๔ การเขียนโครงการ อาชีพการทำเฟรนช์ฟรายส์ ฮอตดอก ๔.๕ การประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพการทำ เฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้เรื่องความสำคัญของ โครงการอาชีพประโยชน์ของ โครงการอาชีพองค์ประกอบของ โครงการอาชีพแล้วจัดกิจกรรม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการ ดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูล จากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการ เขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้องพร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการ เขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ เขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการประเมินความเหมาะสม และสอดคล้องของโครงการอาชีพ	ในกระบวนการจัดการ เรียนรู้ใช้สื่อที่ หลากหลาย เช่น สื่อ สิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลใน ชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญา ท้องถิ่นให้ความรู้ ๒. VCD / หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจาก กลุ่ม อาชีพตัวอย่าง/ แหล่ง เรียนรู้	๑. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีก่อนเรียน และหลังเรียน ๒. การประเมินผล งานก่อนเรียนจากการ ปฏิบัติได้ผลงานที่มี คุณภาพสามารถสร้าง รายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผล งานผู้เรียน		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุง โครงการอาชีพให้มีความเหมาะสม และถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียน โครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอ ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการ ดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป				

แบบทดสอบก่อนเรียน

ตอนที่ ๑ จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

๑. ขั้นตอนแรกในการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอกคือ

- (ก) ล้าง
- (ข) หั่น
- (ค) ทอด
- (ง) ชุปแป้ง

๒. อาหารว่างมีลักษณะอย่างไร

- (ก) อาหารจานเดียว
- (ข) อาหารเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
- (ค) เครื่องดื่ม
- (ง) เครื่องปรุง

๓. ในภาพคืออาหารว่างชนิดใด



- (ก) สาคุไส้หมู
- (ข) ขนมนต้ม
- (ค) ไช่ยกกระทา
- (ง) ลูกชิ้นทอด

๔. วัสดุที่ใช้ในการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอกคือ

- (ก) หม้อ
- (ข) มีด
- (ค) กระทะ
- (ง) ทั้ง (ข) และ (ค)

๕. ในภาพคืออาหารว่างชนิดใด



- (ก) ลูกอม
- (ข) ขนมนปัง
- (ค) ลูกก๊
- (ง) วุ้นแพนซี

๖. ในภาพคืออาหารชนิดใด



- (ก) น้ำมันพืช
- (ข) น้ำมันงา
- (ค) น้ำมันมะพร้าว
- (ง) น้ำมันหมู

๗. ในภาพคืออาหารว่างชนิดใด



- (ก) ทอดมันปลาทราย
- (ข) เนื้อทอด
- (ค) หมูทอด
- (ง) ลูกชิ้นทอด

๘. ในภาพคืออาหารชนิดใด



- (ก) ซอสมายองเนส
- (ข) ซอสพริก
- (ค) ซอสมะเขือเทศ
- (ง) ซอสมาตาร์ด

๙. วิธีการตีดหุ้เข้ากับกระเป๋าคือ



- (ก) ผงชูรส
- (ข) ผงปรุงรสเขย่า
- (ค) ผงพริก
- (ง) พริกไทย

๑๐. ในภาพคืออาหารว่างชนิดใด



- (ก) ทอดมันปลาทราย
- (ข) มันฝรั่งทอด
- (ค) เฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก
- (ง) ลูกชิ้นทอด

ใบความรู้ เรื่อง การทำเฟรนช์ฟรายส์ทอด

อยากกินไส้กรอกร้อน ๆ แต่จะเอาไปเข้าเวฟแล้วจิ้มซอสก็เบื่อแล้ว วันนี้ไส้กรอกแดงจะไม่เหมือนเดิมอีกต่อไป! ชวนเพื่อน ๆ เข้าครัวเตรียมวัตถุดิบทำเมนู “เฟรนช์ฟรายส์ไส้กรอก” กรอบนอกนุ่มใน มาพร้อมน้ำซอสโฮมเมดสามารถส่งตัว ทำกินเองก็ฟิน จะเอาไปทำขายก็ได้กำไรจ้า ถ้าพร้อมแล้วมาเข้าครัวกันโลดดด

วัตถุดิบ

- ไส้กรอก ๘๐๐ กรัม
- น้ำตาลมะพร้าว ๑๒๐ กรัม
- น้ำมะขามเปียก ๑๐๐ กรัม
- เกลือ ๑ ช้อนชา
- น้ำปลา ๕๐ กรัม
- พริกป่น ๑ ช้อนโต๊ะ
- พริกแห้ง ๒๐ เม็ด
- ผักชี (สำหรับตกแต่ง)
- น้ำมัน (สำหรับทอด)

ผสมซอส

จากนั้นผสมน้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก น้ำปลา เกลือ และพริกป่น ตั้งไฟให้ส่วนผสมละลายเข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ให้ซอสเหนียว แล้วจึงโรยพริกแห้งคั่วลงไป ตามด้วยผักชีก่อนจัดเสิร์ฟ

ทอด

หั่นไส้กรอกตามแนวยาวให้ได้เป็น ๔ ชิ้น แล้วนำลงทอดในน้ำมันร้อนจนกรอบหรือได้เป็นสีน้ำตาลทอง ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน แล้วจัดเสิร์ฟพร้อม

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยดูชิ้นงาน	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน

ตอนที่ ๑ จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

๑. ขั้นตอนแรกในการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอกคือ

- (ก) ล้าง
- (ข) หั่น
- (ค) ทอด
- (ง) ซุปแป้ง

๒. อาหารว่างมีลักษณะอย่างไร

- (ก) อาหารจานเดียว
- (ข) อาหารเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
- (ค) เครื่องดื่ม
- (ง) เครื่องปรุง

๓. ในภาพคืออาหารว่างชนิดใด



- (ก) สาकुไส้หมู
- (ข) ขนมหั้ว
- (ค) ไช่กกระทา
- (ง) ลูกชิ้นทอด

๔. วัสดุที่ใช้ในการทำเฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอกคือ

- (ก) หม้อ
- (ข) มีด
- (ค) กระทะ
- (ง) ทั้ง (ข) และ (ค)

๕. ในภาพคืออาหารว่างชนิดใด



- (ก) ลูกอม
- (ข) ขนมหั้ว
- (ค) คุกกี้
- (ง) วุ้นแพนซี

๖. ในภาพคืออาหารชนิดใด



- (ก) น้ำมันพืช
- (ข) น้ำมันงา
- (ค) น้ำมันมะพร้าว
- (ง) น้ำมันหมู

๗. ในภาพคืออาหารว่างชนิดใด



- (ก) ทอดมันปลาทราย
- (ข) เนื้อทอด
- (ค) หมูทอด
- (ง) ลูกชิ้นทอด

๘. ในภาพคืออาหารชนิดใด



- (ก) ซอสมายองเนส
- (ข) ซอสพริก
- (ค) ซอสมะเขือเทศ
- (ง) ซอสมาตาร์ด

๙. วิธีการตักหิ้วเข้ากับกระเป๋าคือ



- (ก) ผงชูรส
- (ข) ผงปรุงรสเขย่า
- (ค) ผงพริก
- (ง) พริกไทย

๑๐. ในภาพคืออาหารว่างชนิดใด



- (ก) ทอดมันปลาทราย
- (ข) มันฝรั่งทอด
- (ค) เฟรนช์ฟรายส์ฮอตดอก
- (ง) ลูกชิ้นทอด

เฉลย

๑.ข ๒.ข ๓.ก ๔.ง ๕.ค ๖.ก ๗.ง ๘.ก ๙.ข ๑๐.ค