



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ
จำนวน ๖ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

สกร.ระดับอำเภอภาคเหนือจากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “สกร.เพื่อประชาชน” โดยการจัดการเรียนวิชาชีพพระยะสั้นให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของ ตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และเพิ่มศักยภาพการแข่งขันยุคดิจิทัล ที่จะต้อง “จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการ มีงานทำ Reskill Upskill” และออกใบรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่ จำเป็นในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทาง การเกษตร โดยการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การทอผ้าไหม การทอผ้าคลุมไหล่ย้อมสีจาก ธรรมชาติ เพื่อรองรับการเติบโตในอนาคตสามารถสร้างรายได้ สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมการขาย ออนไลน์รองรับตลาดที่กว้างขึ้นให้กับกลุ่มวิชาการทำกล้วยฉาบ อำเภอภาคเหนือ ได้เป็นอย่างดี

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจเร่งด่วน ดังกล่าว สกร.อำเภอภาคเหนือ ได้เห็น ความสำคัญของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยะสั้นตามความสนใจของกลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่ สกร.อำเภอภาคเหนือจัดกิจกรรมการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยะสั้นรูปแบบกลุ่มสนใจให้กับ ประชาชนทั่วไปในเขตอำเภอภาคเหนือตามความสนใจ เพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ความเป็นมา	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
เป้าหมาย	๒
ระยะเวลา	๒
เนื้อหาหลักสูตร	๒
การจัดการเรียนรู้	๒
สื่อการเรียนรู้	๓
การวัดและประเมินผล	๓
การจบหลักสูตร	๓
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๓
การเทียบโอน	๓
โครงสร้างหลักสูตรการทำถ้วยฉาบ	๔
แบบทดสอบก่อนเรียน	๘
ใบความรู้	๙
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๐
แบบทดสอบหลังเรียน	๑๕

หลักสูตร การทำกล้วยฉาบ จำนวน ๖ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

๑. ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทาเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วย ส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่มนำกล้วย มาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำเป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอมอาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิดและการรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบต่อให้ผลิตจากกล้วยล้นตลาด สูงอบกั้นไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่ำ สกร.อำเภอนาดูน ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับ ประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบเพื่อเป็นการใช้ เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีกิจกรรมทำในยามว่างให้เกิดประโยชน์
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีรายได้เสริม
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันและไปประกอบอาชีพเสริมได้

๓. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๔. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. การทำกัลยณาบ
๒. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกัลยณาบ
๓. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำกัลยณาบ

๖. การจัดการเรียนรู้

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

หมายเหตุ การจัดการกระบวนการเรียนรู้ แบ่งเป็น ๓ ระยะ

ระยะที่ ๑ เรื่องที่ ๑ - ๓ ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริงตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ ร่วมกับวิทยากร)

ระยะที่ ๒ เรื่องที่ ๓ ผู้เรียนฝึกและเรียนรู้ด้วยตนเอง

ระยะที่ ๓ เรื่องที่ ๔ ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริงตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ร่วมกับวิทยากร)

๗. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD / หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๐.เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. การทำกล้วยฉาบ	<p>๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้</p> <p>๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้</p> <p>๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้</p>	<p>๑. ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบและทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา</p> <p>๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้</p>	<p>ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน</p> <p>๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้</p> <p>๒. VCD / หนังสือ</p> <p>๓. Internet</p> <p>๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้</p>	<p>๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน</p> <p>๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร</p> <p>๓. แบบประเมินผลงานผู้เรียน</p>	๓๐ นาที	

โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ (ต่อ)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำกล้วยฉาบ	<p>๑. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ</p> <p>๒. สามารถเตรียมวัตถุดิบในการทำกล้วยฉาบ</p> <p>๓. สามารถอธิบายเทคนิคการทำกล้วยฉาบ วัสดุและอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบ วิธีการทอดและข้อควรระวังในการทำกล้วยฉาบ</p>	<p>๑. ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทางประกอบอาชีพ</p> <p>การทำกล้วยฉาบและทิศทางประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>๒. การฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>หมายเหตุ การจัดกระบวนการเรียนรู้แบ่งเป็น ๓ ระยะ</p> <p>ระยะที่ ๑ เรื่องที่ ๑ - ๓ ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริงตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ ร่วมกับวิทยากร)</p> <p>ระยะที่ ๒ เรื่องที่ ๓ ผู้เรียนฝึกและเรียนรู้ด้วยตนเอง</p> <p>ระยะที่ ๓ เรื่องที่ ๔ ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริงตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ร่วมกับวิทยากร)</p>	<p>ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน</p> <p>๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้</p> <p>๒. VCD / หนังสือ</p> <p>๓. Internet</p> <p>๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้</p>	<p>๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน</p> <p>๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร</p> <p>๓. แบบประเมินผลงานผู้เรียน</p>		๓ ช.ม.

โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ (ต่อ)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	<p>๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้</p> <p>๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้</p> <p>๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้</p> <p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกส่วนผสมในการทำกล้วยฉาบ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำกล้วยฉาบได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกล้วยฉาบได้</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพทำกล้วยฉาบได้</p> <p>๓.๑.๑ การวางแผนทำกล้วยฉาบได้</p> <p>๓.๑.๒ การเก็บรักษาคุณภาพของขนมได้</p> <p>๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำกล้วยฉาบได้</p> <p>๓.๑.๔ การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>๓.๒ การจัดการการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง</p> <p>๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ</p>	<p>การฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>หมายเหตุ การจัดกระบวนการเรียนรู้แบ่งเป็น ๓ ระยะเวลา</p> <p>ระยะที่ ๑ เรื่องที่ ๑ - ๓</p> <p>ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริงตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ ร่วมกับวิทยากร)</p> <p>ระยะที่ ๒ เรื่องที่ ๓</p> <p>ผู้เรียนฝึกและเรียนรู้ด้วยตนเอง</p> <p>ระยะที่ ๓ เรื่องที่ ๔</p> <p>ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริงตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ร่วมกับวิทยากร)</p>	<p>ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน</p> <p>๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้</p> <p>๒. VCD / หนังสือ</p> <p>๓. Internet</p> <p>๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้</p>	<p>๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน</p> <p>๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร</p> <p>๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน</p>		๒ ช.ม.

โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ (ต่อ)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๓. การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย</p> <p>๔.การออกแบบและบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๑. การคำนวณต้นทุนในการทำกล้วยฉาบ</p> <p>๒. การกำหนดราคาขายของกล้วยฉาบ</p> <p>๓. การวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ</p> <p>บอกวิธีการออกแบบและ บรรจุภัณฑ์ภัณฑ์ได้</p>	<p>๑. สามารถคำนวณต้นทุนในการจัดทำกล้วยฉาบ</p> <p>๒. สามารถกำหนดราคาขายของกล้วยฉาบ</p> <p>๓. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ</p> <p>การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า</p> <p>- รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand</p> <p>- การจัดทำบรรจุภัณฑ์</p>	<p>การฝึกปฏิบัติจริง หมายเหตุ การจัดกระบวนการเรียนรู้แบ่งเป็น ๓ ระยะ</p> <p>ระยะที่ ๑ เรื่องที่ ๑ - ๓ ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริงตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ ร่วมกับ วิทยากร)</p> <p>ระยะที่ ๒ เรื่องที่ ๓ ผู้เรียนฝึกและเรียนรู้ด้วยตนเอง</p> <p>ระยะที่ ๓ เรื่องที่ ๔ ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริงตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ร่วมกับวิทยากร)</p>	<p>ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน</p> <p>๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้</p> <p>๒. VCD / หนังสือ</p> <p>๓. Internet</p> <p>๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้</p>	<p>๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน</p> <p>๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และ</p> <p>จับหลักสูตร</p> <p>๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน</p>	๓๐ นาที	

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. ขั้นตอนแรกในการทำกล้วยฉาบคืออะไร?
 - ก. นำกล้วยไปต้ม
 - ข. ปอกเปลือกกล้วย
 - ค. นำกล้วยไปทอด
 - ง. ปูรสรสกล้วย
๒. ประเภทของกล้วยที่นิยมใช้ทำกล้วยฉาบคือกล้วยประเภทใด?
 - ก. กล้วยน้ำว้า
 - ข. กล้วยหอม
 - ค. กล้วยไข่
 - ง. กล้วยตานี
๓. ขั้นตอนการหั่นกล้วยฉาบควรหั่นแบบใด?
 - ก. หั่นเป็นชิ้นหนา
 - ข. หั่นเป็นชิ้นบาง
 - ค. หั่นเป็นลูกเต๋า
 - ง. หั่นเป็นเส้นยาว
๔. การทอดกล้วยฉาบควรใช้น้ำมันประเภทใด?
 - ก. น้ำมันมะกอก
 - ข. น้ำมันพืช
 - ค. น้ำมันมะพร้าว
 - ง. น้ำมันงา

๕. การปรุงรสกล้วยฉาบสามารถใช้วัตถุดิบใดในการเพิ่มรสชาติ?

ก. น้ำตาลทราย

ข. เกลือ

ค. น้ำผึ้ง

ง. ถูกทุกข้อ

๖. ระยะเวลาที่เหมาะสมในการทอดกล้วยฉาบคือเท่าไร?

ก. ๑-๒ นาที

ข. ๒-๓ นาที

ค. ๓-๔ นาที

ง. ๔-๕ นาที

๗. อุณหภูมิที่เหมาะสมในการทอดกล้วยฉาบคือเท่าไร?

ก. ๑๒๐-๑๔๐ องศาเซลเซียส

ข. ๑๔๐-๑๖๐ องศาเซลเซียส

ค. ๑๖๐-๑๘๐ องศาเซลเซียส

ง. ๑๘๐-๒๐๐ องศาเซลเซียส

๘. การเก็บรักษากล้วยฉาบควรเก็บในภาชนะใด?

ก. ภาชนะที่มีฝาปิด

ข. ภาชนะที่เปิด

ค. ถุงพลาสติก

ง. ถุงกระดาษ

๙. กล้วยฉาบที่ดีควรมีลักษณะอย่างไร?

ก. กรอบและหอม

ข. นุ่มและหวาน

ค. แข็งและจืด

ง. นุ่มและเค็ม

๑๐. การจัดเสิร์ฟกล้วยฉาบสามารถทำได้แบบใด?

ก. ใส่ในถุงกระดาษ

ข. ใส่ในกล่องพลาสติก

ค. ใส่ในจาน

ง. ถูกทุกข้อ

เฉลย: ง. ถูกทุกข้อ

ใบความรู้

วิธีทำกล้วยฉาบ ผลผลิตจากสวน หลายคนปลูกกล้วย ทั้งไว้ในพื้นที่ว่างเปล่าที่มีอยู่จนให้ผลผลิตมากมาย เก็บกินเอง เก็บขายผลสด และนำมาประกอบอาหาร

หากกล้วยที่ปลูกให้ผลเยอะเหลือกิน ลองรู้จัก วิธีทำกล้วยฉาบ แล้วลองแปรรูปเป็นกล้วยฉาบกรอบกรอบกัน ขั้นตอนง่ายๆ จากสวนกล้วย อุทอง จังหวัดสุพรรณบุรี

กล้วยมีคุณประโยชน์หลากหลาย นำมาประกอบและแปรรูปอาหารได้หลายอย่าง ให้คุณค่าทางอาหารที่เพียงพอหลายอย่าง คนไทยจึงนิยมนำผลกล้วยสุกป้อนในเด็กทารกกิน เพื่อเพิ่มใยอาหารและสารอาหารให้กับร่างกาย และยังช่วยขับถ่ายได้ดีขึ้นอีกด้วย ทั้งยังสร้างรายได้ให้ครอบครัวได้ไม่น้อยในปัจจุบัน

เช่นเดียวกับ สวนกล้วย อุทอง จังหวัดสุพรรณบุรี ที่เริ่มต้นจากการปลูกกล้วยบนพื้นที่ว่างเปล่ากัน จนสามารถให้ผลผลิตได้มากมาย ขายผลสด ทำขนมกล้วย กล้วยบวดชีก็แล้ว ก็ยังมีผลให้เก็บเรื่อย ๆ วันนี้มาลองทำ กล้วยฉาบ กรอบกรอบ กัน กระบวนการและขั้นตอนไม่ยากเลย



วิธีทำกล้วยฉาบ ทำง่ายๆ ได้ดังนี้

๑. เลือกตัดกล้วยที่แก่จัดประมาณ ๗๐-๘๐ เปอร์เซ็นต์ ผลสีเขียวนวล ยังมีเหลี่ยมและเกสรติดอยู่เล็กน้อย



๒. ตัดกล้วยดิบออกเป็นผล ผานข้าวผลและปลายผล และกรีดเปลือกตามยาว ๓ รอย แช่ในน้ำสะอาด ๕ นาทีให้น้ำยางละลายออก และ

๒.๑ ปอกเปลือกออก

๒.๒ แช่น้ำทิ้งไว้ ๑๐ นาที และผึ่งให้สะเด็ดน้ำ



๓. นำมาสไลซ์ให้เป็นแผ่นกล้วยหนึ่งผล จะผานเป็นแผ่นได้ประมาณ ๒๕ แผ่น



๔. ใส่น้ำมันลงในกระทะ เมื่อน้ำมันร้อนจัด ใส่กล้วยแผ่นที่ทำเป็นวงลงในกระทะ รอให้กล้วยเริ่มเหลือง ใช้ตะหลิวคนกลับไปมาจนสุกเหลืองทั่ว



๕. ตักกล้วยที่เหลืองสุกขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน นำเนย ๑ ส่วน กับน้ำตาล ๑ ส่วน และเกลืออีกเล็กน้อยใส่ในกะละมัง ผสมให้เข้ากัน แล้วเทกล้วยที่ทอดแล้วลงในกะละมัง คลุกเคล้ากล้วยกับเนยให้ทั่ว ถ้าไม่ชอบเนย อาจคลุกกับเกลืออย่างเดียวก็ได้



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 ประเมินโดยให้สาธิต	
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 เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน

๑. ขั้นตอนแรกในการทำกล้วยฉาบคืออะไร?

- ก. นำกล้วยไปต้ม
- ข. ปอกเปลือกกล้วย
- ค. นำกล้วยไปทอด
- ง. ปรงรสกล้วย

เฉลย: ข. ปอกเปลือกกล้วย

๒. ประเภทของกล้วยที่นิยมใช้ทำกล้วยฉาบคือกล้วยประเภทใด?

- ก. กล้วยน้ำว้า
- ข. กล้วยหอม
- ค. กล้วยไข่
- ง. กล้วยตานี

เฉลย: ก. กล้วยน้ำว้า

๓. ขั้นตอนการหั่นกล้วยฉาบควรหั่นแบบใด?

- ก. หั่นเป็นชิ้นหนา
- ข. หั่นเป็นชิ้นบาง
- ค. หั่นเป็นลูกเต๋า
- ง. หั่นเป็นเส้นยาว

เฉลย: ข. หั่นเป็นชิ้นบาง

๔. การทอดกล้วยฉาบควรใช้น้ำมันประเภทใด?

- ก. น้ำมันมะกอก
- ข. น้ำมันพืช
- ค. น้ำมันมะพร้าว
- ง. น้ำมันงา

เฉลย: ข. น้ำมันพืช

๕. การปรุงรสกล้วยฉาบสามารถใช้วัตถุดิบใดในการเพิ่มรสชาติ?

ก. น้ำตาลทราย

ข. เกลือ

ค. น้ำผึ้ง

ง. ถูกทุกข้อ

เฉลย: ง. ถูกทุกข้อ

๖. ระยะเวลาที่เหมาะสมในการทอดกล้วยฉาบคือเท่าไร?

ก. ๑-๒ นาที

ข. ๒-๓ นาที

ค. ๓-๔ นาที

ง. ๔-๕ นาที

เฉลย: ข. ๒-๓ นาที

๗. อุณหภูมิที่เหมาะสมในการทอดกล้วยฉาบคือเท่าไร?

ก. ๑๒๐-๑๔๐ องศาเซลเซียส

ข. ๑๔๐-๑๖๐ องศาเซลเซียส

ค. ๑๖๐-๑๘๐ องศาเซลเซียส

ง. ๑๘๐-๒๐๐ องศาเซลเซียส

เฉลย: ค. ๑๖๐-๑๘๐ องศาเซลเซียส

๘. การเก็บรักษากล้วยฉาบควรเก็บในภาชนะใด?

ก. ภาชนะที่มีฝาปิด

ข. ภาชนะที่เปิด

ค. ถุงพลาสติก

ง. ถุงกระดาษ

เฉลย: ก. ภาชนะที่มีฝาปิด

๙. กัล้วยฉาบที่ดีควรมีลักษณะอย่างไร?

ก. กรอบและหอม

ข. นุ่มและหวาน

ค. แข็งและจืด

ง. นุ่มและเค็ม

เฉลย: ก. กรอบและหอม

๑๐. การจัดเสิร์ฟกัล้วยฉาบสามารถทำได้แบบใด?

ก. ใส่ในถุงกระดาษ

ข. ใส่ในกล่องพลาสติก

ค. ใส่ในจาน

ง. ถูกทุกข้อ

เฉลย: ง. ถูกทุกข้อ