



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ และสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ส่งเสริมสนับสนุนจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ และส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่า และ สร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และ ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาล ประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการรวมทั้ง การใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ต้องมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคง

การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองของ สกร.ระดับอำเภอ เพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าว จึงต้องปรับเปลี่ยนกระบวนการจัดการเรียนรู้ ที่เน้นการปฏิบัติจริง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในอาชีพโดยตรง ผู้สอนเป็นวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ และเป็นผู้ประกอบการในอาชีพนั้น ๆ ให้มีความสำคัญต่อการประเมินผลการจบหลักสูตรที่เน้นทักษะ ความสามารถ และการมีผลงาน ชิ้นงาน ที่ได้มาตรฐานออกสู่ตลาดได้ การพัฒนาหลักสูตรอาชีพ จึงต้องปรับใหม่โดยการพัฒนาให้ครบวงจร ประกอบด้วย ช่องทางการประกอบอาชีพ ทักษะของอาชีพ การบริหารจัดการ และโครงการอาชีพพร้อมแหล่งเงินทุน และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง จึงขอให้สถานศึกษาที่นำหลักสูตรที่ได้พัฒนาแล้วนั้น นำมาคัดเลือกให้เหมาะสมกับความต้องการของพื้นที่ และนำไปอนุมัติใช้ในการจัดการเรียนการสอนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หลักสูตรการทำกล้วยฉาบ	
ความเป็นมา	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
กลุ่มเป้าหมาย	๑
ระยะเวลา	๑
เนื้อหาหลักสูตร	๑
การจัดการเรียนรู้	๒
สื่อการเรียนรู้	๒
การวัดและประเมินผล	๒
การจบหลักสูตร	๒
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๒
การเทียบโอน	๒
โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ	๓
แบบทดสอบก่อนเรียน	๗
ใบความรู้	๙
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๒
แบบทดสอบหลังเรียน	๑๓

หลักสูตรการทำกล้วยฉาบ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

๑. ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูกอย่างหลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ บริโภคกล้วยส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่มนำกล้วยมาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำเป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอมอาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิดและการรณรงค์จากทางราชการ ให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบต่อผลิตจากกล้วยล้นตลาด สุกงอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่ำ สกปรก ระดับอำเภอกันทวีชัย ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบเพื่อเป็นการใช้เทคโนโลยีด้านการถนอม

อาหาร 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 ๓ ชั่วโมง

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

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. การทำกล้วยฉาบ
๒. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ
๓. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ

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 อาจนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษา
นอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	๑.๑ อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ ได้ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ ได้แก่ การวางแผน การบริหารจัดการ การหาแหล่งเงินทุน ความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ได้ ๑.๓ สามารถจัดหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ ๑.๒.๑ การวางแผนและการบริหารจัดการ ๑.๒.๒ แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน ๑.๒.๓ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๔ ช่องทางการจัดจำหน่าย ๑.๓ ศึกษาหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ และเครือข่าย ที่เกี่ยวข้องของ เครือข่ายกลุ่มการทำกล้วยฉาบ	๑.๑ ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ สถานประกอบการสื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพ จากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ และแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	๑ . สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้(หลักสูตรวิชาชีพ การทำไส้กรอกหมู วุ้นเส้น) ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. ใบความรู้ ๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	๑๕ นาที่	-

โครงสร้างหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำกล้วยฉาบ	๒.๑ สามารถเตรียมการประกอบอาชีพ การทำกล้วยฉาบ	๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ การทำกล้วยฉาบ ๒.๒ สามารถเตรียมวัสดุในการทำกล้วยฉาบ ได้ ๒.๓ ลักษณะธรรมชาติของกล้วยฉาบ ๒.๔ การคัดเลือกกล้วย ๒.๕ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำให้กล้วยสุก ๒.๖ ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบ - การจัดทำ -การผสมส่วนประกอบ -การบรรจุใส่ถาด ๒.๗ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำกล้วยฉาบ	๒.๑ ทบทวนความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชนพร้อมจดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะอาชีพตามหลักสูตรและตามแผนการเรียนรู้ ๒.๖ ครูและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ ๒.๗ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๘ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๙ ผู้เรียนปฏิบัติจริง	๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียน (หลักสูตรการทำกล้วยฉาบ) ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	-	๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการอาชีพการทำกล้วยฉาบ ได้ ๓.๒ จัดการการตลาด การประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขาย และบริการได้	๓.๑ การบริหารจัดการอาชีพการทำกล้วยฉาบ ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำกล้วยฉาบ ๓.๑.๒ สามารถดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำกล้วยฉาบได้ ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำกล้วยฉาบ ๓.๑.๔ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/ คู่แข่งได้ ๓.๒ การเพิ่มมูลค่าสินค้าการออกแบบการประยุกต์ใช้ ๓.๓ จัดการการตลาด การประชาสัมพันธ์ ๓.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำกล้วยฉาบ ๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำกล้วยฉาบ ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำกล้วยฉาบ ๓.๑.๔ การทำรายรับ - รายจ่าย ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ	๑ . สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ (หลักสูตรการทำกล้วยฉาบ) ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	๓๐ นาที	-

โครงสร้างหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ ๑) ค่าใช้จ่าย ๒) การเตรียมภาชนะสำหรับผสมส่วนประกอบ ๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ ๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำกล้วยฉาบ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำกล้วยฉาบ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำกล้วยฉาบ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำกล้วยฉาบ ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำกล้วยฉาบ การจัดกระบวนการเรียนรู้			-	-

โครงสร้างหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - การฝึกปฏิบัติจริง สื่อการเรียนรู้ ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ ๒. VCD / หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร			-	-

โครงสร้างหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ (หลักสูตรการทำกล้วยฉาบ) ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	๑๕ นาที	-

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. ขั้นตอนแรกในการทำกล้วยฉาบคืออะไร

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

๒. ประเภทกล้วยที่นิยมใช้ทำกล้วยฉาบคือกล้วยประเภทใด

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

๓. ขั้นตอนการหั่นกล้วยฉาบควรหั่นแบบใด

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

๔. การทอดกล้วยฉาบควรใช้น้ำมันประเภทใด

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

๕. การปรุงรสกล้วยฉาบสามารถใช้วัตถุดิบใดในการเพิ่มรสชาติ

- ก. น้ำตาลทราย
- ข. เกลือ
- ค. น้ำผึ้ง
- ง. ถูกทุกข้อ

๖. ระยะเวลาที่เหมาะสมในการทอดกล้วยคือเท่าไร

- ก. ๑-๒ นาที
- ข. ๓-๘ 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. ภาชนะที่มีฝา
- ข. ภาชนะที่เปิด
- ค. ถุงพลาสติก
- ค. ถุงกระดาษ

๙. กล้วยฉาบที่ดีควรมีลักษณะใด

- ก. กรอบและหอม
- ข. นุ่มและหวาน
- ค. แข็งและจืด
- ง. นุ่มและเค็ม

๑๐. การปรุงรสกล้วยฉาบสามารถใช้วัตถุดิบใดในการเพิ่มรสชาติ

- ก. น้ำตาลทราย
- ข. เกลือ
- ค. น้ำผึ้ง
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๑. การจัดเสิร์ฟกล้วยฉาบสามารถทำได้แบบใด

- ก. ใส่ในถุงกระดาษ
- ข. ใส่ในกล่องพลาสติก
- ค. ใส่ในจาน
- ง. ถูกทุกข้อ

ใบความรู้

การทำกล้วยฉาบ

การแปรรูปกล้วย (เบญจมาศ, ๒๕๔๘)

กล้วยสามารถนำมาแปรรูปได้ ๒ ลักษณะ คือ

(๑) การแปรรูปจากกล้วยดิบ

- กล้วยอบเนย กล้วยฉาบ หรือกล้วยกรอบแก้ว โดยใช้กล้วยดิบ เช่น กล้วยน้ำว้า กล้วยหอมกล้วยหักมุก นำมาฝานบางๆ ตามยาว หรือตามขวาง อาจจะมีผงลมสักครู่ หรือฝานลงกระทะที่มันก็ได้ และทอดในกระทะที่ใส่น้ำมันท่วม เมื่อขึ้นกล้วยสุกจะลอย ก็ตักขึ้นและซับน้ำมันด้วยกระดาษฟาง จากนั้นอาจนำไปคลุกเนย เรียกว่า กล้วยอบเนย หรือฉาบให้หวานด้วยการนำไปคลุกกับน้ำตาลที่เคี่ยวจนเกือบแห้งในกระทะ เรียกว่า กล้วยฉาบ (ภาพที่ ๑๖) หรือนำไปคลุกในน้ำเชื่อม แล้วเอาลงทอดอีกครั้งอย่างรวดเร็ว เรียกว่า กล้วยกรอบแก้ว
- แป้งกล้วย นำกล้วยดิบมาล้างให้สุก ปอกเปลือก หั่น และอบให้แห้ง แล้วบดให้ละเอียดเป็นแป้งใช้ทำขนมกล้วย และบัวลอย หรือผสมกับแป้งเค้กใช้ทำคุกกี้ ทำให้มีกลิ่นหอมของกล้วย (ภาพที่ ๑๖)



ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปจากกล้วยดิบ

(๒) การแปรรูปจากกล้วยสุก

- น้ำผลไม้ นำเนื้อกล้วยที่สุกมาหมักใส่เอนไซม์เพกทิโนไลติก (Pectinolytic) ความเข้มข้น ๐.๐๑ เปอร์เซ็นต์ เพื่อย่อย และบ่มไว้ที่อุณหภูมิ ๔๕ องศาเซลเซียส นาน ๑ ชั่วโมง จะได้น้ำกล้วยที่ใส
- เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ประเทศในทวีปแอฟริกา เช่น ยูกันดา วรันดา บุรุนดี คองโก และแทนซาเนีย นิยม นำกล้วยมาทำเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ต่ำ ในประเทศยูกันดา เรียกเครื่องดื่มชนิดนี้ว่า วารากิ (Waragi) ประเทศฝรั่งเศสนำเนื้อกล้วยสุกบดเหลวผสมกับน้ำ และทำให้ร้อน ๖๕-๗๐ องศาเซลเซียส นาน ๑ ชั่วโมง แล้วทำให้เย็นลงที่อุณหภูมิ ๔๐ องศาเซลเซียส ต่อมาใส่เอนไซม์เพกทิเนส (Pectinase) ที่ใช้งาน ๒๔ ชั่วโมง ภายใต้บรรยากาศที่เพิ่มคาร์บอนไดออกไซด์ นำส่วนที่เป็นกากมาบด แล้วนำส่วนที่เป็นน้ำมาหมักด้วยเชื้อ *Saccharomyces cerevisiae* ที่อุณหภูมิ ๒๕ องศาเซลเซียส ภายใต้บรรยากาศที่มีคาร์บอนไดออกไซด์ หรือไนโตรเจน จะได้สุราผลไม้ที่ทำจากกล้วย

- ไวน์กล้วย ทำจากกล้วยสุกเติมน้ำตาลหมักกับยีสต์ จะได้ไวน์ที่มีแอลกอฮอล์ประมาณร้อยละ ๑๑-๑๒ เป็นไวน์ที่มีรสชาติดีชนิดหนึ่ง (สุนทรีย, ๒๕๔๓)
- กล้วยตาก นำกล้วยที่สุกงอมมาปอกเปลือก และนำไปตากแดด ๑-๒ แดด จากนั้นนำมาคลึงเพื่อให้กล้วยนุ่ม แล้วนำไปตากอีก ๕-๖ แดด หรือจนกว่ากล้วยจะแห้งตามต้องการ (ในทุกๆ วันที่เก็บให้นำกล้วยทั้งหมดมารวมกัน น้ำหวานจากกล้วยจะออกมาทุกวัน และกล้วยจะฉ่ำ แล้วนำไปตากแดด) ระวังอย่าให้แมลงวันตอม ส่วนการตากอาจใช้แสงอาทิตย์ หรือเตาอบขนาดใหญ่ที่ใช้พลังงานแสงอาทิตย์หรือไฟฟ้า (ภาพที่ ๑๗)
- กล้วยกวน นำกล้วยสุกงอมมายี แล้วเคล้ากับน้ำตาลและกะทิ นำไปกวนในกระทะที่ไม่เป็นสนิม กวนที่ไฟอ่อนๆ จนสุกเหนียว ปั้นเป็นก้อนกลม หรือสี่เหลี่ยม แล้วห่อด้วยกระดาษแก้ว (ภาพที่ ๑๗)
- ทอฟฟี่กล้วย คล้ายกล้วยกวน แต่ใส่แบะแซ จึงทำให้แข็งกว่ากล้วยกวน (ภาพที่ ๑๗)
- ข้าวเกรียบกล้วย ใช้กล้วยสุกผสมกับแป้งและเกลือ อาจเติมน้ำตาลเล็กน้อยแล้วทำเป็นแท่งยาวๆ นึ่งให้สุก เมื่อสุกปล่อยให้เย็น ฝานเป็นชิ้นบางๆ ตากแดดให้แห้ง แล้วนำมาทอดรับประทานเป็นอาหารว่าง ข้าวเกรียบกล้วยนี้หากใช้กล้วยที่มีกลิ่นจะทำให้หอม



นอกจากนี้ ยังสามารถนำผล ปลี และหอยวกกล้วย มาทำอาหารทั้งคาวและหวานได้ เช่น กล้วยเชื่อม ขนมกล้วย ข้าวต้มมัด แกงเลียงหัวปลี ยำหัวปลี ทอดมันหัวปลี แกงหอยวกกล้วย เป็นต้น การแปรรูปกล้วยสามารถช่วยเก็บรักษาผลผลิตไว้ได้นานขึ้น รวมถึงช่วยสร้างผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ที่มีคุณภาพ และเป็นที่ต้องการของตลาด ส่งผลให้สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรอีกด้วย

กล้วยฉาบ เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย ที่ได้รับความนิยมมาก เนื่องจากเมื่อนำไปทอดจนกรอบ ผสมกับเคลือบน้ำเชื่อมหรือผงรสต่าง ๆ แล้ว จะให้รสชาติที่หวานอร่อย จนกลายเป็นขนมทานเล่นที่ทานเมื่อไหร่ก็ได้ และสามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกร รวมถึงพ่อค้าแม่ค้าจำนวนมาก จึงเป็นเหตุผลสำคัญที่ควรแปรรูป กล้วย เป็นกล้วยฉาบ เพราะสามารถทำทานเองที่บ้านก็ได้ หรือจะทำขายเพื่อสร้างรายได้ สร้างอาชีพก็ได้เช่นกัน

วิธีทำกล้วยฉาบ หลายรสชาติ

กล้วยฉาบ สามารถทำได้หลายรสชาติมาก ๆ โดยเราได้รวบรวม วิธีทำกล้วยฉาบ แบบต่าง ๆ มาถึง ๔ แบบด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็น กล้วยฉาบเนยหวาน กล้วยฉาบเนยเค็ม กล้วยฉาบเคลือบคาราเมล และ กล้วยฉาบปาปริก้า

กล้วยฉาบเนยหวาน

ส่วนผสมน้ำเชื่อม (สำหรับกล้วย ๒ หวี)

- น้ำเปล่า ๑๐๐ มิลลิลิตร
- น้ำตาลปีบ ๑ ถ้วยตวง
- น้ำตาลทรายแดง ๑/๒ ถ้วยตวง
- เกลือป่น ๑ ½ ช้อนชา
- เนยสดชนิดหวาน ๑ ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมกล้วยทอด

- กล้วยน้ำหว้าดิบแก่จัด ๑ หวี
- เกลือป่น ๑ ช้อนโต๊ะ (แช่กล้วย)
- มะนาว ๑ ลูก (แช่กล้วย)
- น้ำเปล่า (สำหรับแช่กล้วย)
- น้ำมันปาล์ม ๒ ขวด
- ใบเตยหั่นท่อน ๔-๕ ใบ

วิธีทำ

๑. เตรียมส่วนผสม ใส่ น้ำเปล่า ตามด้วยเกลือ และน้ำมะนาว คนให้เข้ากัน จากนั้น นำกล้วยมาหั่นหัว หั่นท้าย ออก ปอกเปลือก แล้วแช่น้ำไว้ ๕-๑๐ นาที พอครบเวลาให้นำไปล้างน้ำเปล่า แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ
๒. ใช้มีดปอกผลไม้ ปอกกล้วยออกเป็นแผ่นบาง ๆ ให้มีขนาดเท่า ๆ กัน จะหั่นตามแนวยาว หรือ หน้าตัดเป็น แผ่นกลมก็ได้ พอหั่นเสร็จแล้ว ให้ใส่ถาดเตรียมไว้
๓. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันลงไป เปิดไฟกลาง วอร์มน้ำมันให้ร้อนจัด พอร้อนได้ที่แล้ว ให้ใส่ใบเตยลงไปเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม แล้วใส่กล้วยลงไปทอด คอยคนเพื่อให้กล้วยทอดกรอบสม่ำเสมอทั่วทุกแผ่น ทอดให้พอมีสีเหลืองทอง พอได้ที่แล้ว ให้ตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน
๔. ทำน้ำเชื่อม โดยตั้งกระทะ ใส่น้ำตาลปีบ น้ำเปล่า น้ำตาลทรายแดง เกลือป่น คนให้น้ำตาลละลาย พอ น้ำตาลละลายแล้ว ให้ใส่เนยสดรสหวานลงไป คนให้ทุกอย่างละลาย แล้วเคี่ยวด้วยไฟอ่อน ๔-๕ นาที พอพออากาศเริ่มเล็กลงและน้ำเชื่อมเริ่มงวดดีแล้ว ให้ปิดไฟ พักให้เย็นสนิท
๕. นำกล้วยทอดใส่ชามผสม แล้วเทน้ำเชื่อมลงไป คลุกเคล้าให้น้ำเชื่อมเคลือบกล้วยทอดให้ทั่วทุกแผ่น จากนั้น ให้เทใส่ลงในกระชอน เพื่อกรองเอาน้ำเชื่อมส่วนเกินออก
๖. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันใหม่ลงไป (ไม่ใช่ น้ำมันเดิม) เปิดไฟกลาง วอร์มน้ำมันให้ร้อนจัด พอร้อนได้ที่แล้ว ให้ใส่กล้วยฉาบลงไป ทอดแค่แปบเดียวประมาณ ๑๐ วินาที แล้วตักขึ้น พักให้เย็น พอเย็นสนิทแล้ว ถ้าทำทานเอง ก็ให้รับประทานได้เลย แต่ถ้าทำขายให้รีบแพคใส่ถุง หรือ กล่องถนอมอาหาร เพราะกล้วยฉาบถ้าโดนลมมาก ๆ อาจนิ่มลงและเริ่มเหม็นยวได้

กล้วยฉาบเนยเค็ม

ส่วนผสมน้ำเชื่อม (สำหรับกล้วย ๒ หวี)

- น้ำเปล่า ๒๐๐ มิลลิเมตร
- น้ำตาลทราย ๔๐๐ กรัม
- เกลือป่น ๑ ½ ช้อนชา
- เนยสดชนิดเค็ม ๑๕๐ กรัม
- ใบเตยหั่นท่อน ๑-๒ ใบ (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้)

ส่วนผสมกล้วยทอด

- กล้วยน้ำหว้าดิบแก่จัด ๑-๒ หวี
- เกลือป่น ๑ ช้อนโต๊ะ (แช่กล้วย)
- มะนาว ๑ ลูก (แช่กล้วย)
- น้ำเปล่า (สำหรับแช่กล้วย)
- น้ำมันปาล์ม ๒ ขวด
- ใบเตยหั่นท่อน ๔-๕ ใบ

วิธีทำ

๑. เริ่มทำน้ำเชื่อม โดยตั้งหม้อ ใส่ น้ำเปล่า น้ำตาลทราย เกลือป่น เนยสดชนิดเค็ม ใบเตยหั่นท่อน แล้วเปิดไฟกลาง พอเริ่มเดือด ให้ลดลงเป็นไฟอ่อน เคี่ยวต่อสักพัก ให้ปิดไฟ แล้วพักให้เย็นสนิท ก็จะได้น้ำเชื่อมพร้อมใช้แล้ว
๒. เตรียมส่วนผสม ใส่ น้ำเปล่า ตามด้วยเกลือ และน้ำมะนาว คนให้เข้ากัน จากนั้น นำกล้วยมาหั่นหัว หั่นท้าย ออก ปอกเปลือก แล้วแช่น้ำไว้ ๕-๑๐ นาที พอครบเวลาให้นำไปล้างน้ำเปล่า แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ
๓. ใช้มีดปอกผลไม้ ปอกกล้วยออกเป็นแผ่นบาง ๆ ให้มีขนาดเท่า ๆ กัน จะหั่นตามแนวยาว หรือ หั่นตัดเป็นแผ่นกลมก็ได้ พอหั่นเสร็จแล้ว ให้ใส่ถาดเตรียมไว้
๔. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันลงไป เปิดไฟกลาง วอร์มน้ำมันให้ร้อนจัด พอร้อนได้ที่แล้ว ให้ใส่ใบเตยลงไปเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม แล้วใส่กล้วยลงไปทอด คอยคนเพื่อให้กล้วยทอดกรอบสม่ำเสมอทั่วทุกแผ่น ทอดให้พอมีสีเหลืองทอง พอได้ที่แล้ว ให้ตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน
๕. นำกล้วยทอดใส่ส่วนผสม แล้วเทน้ำเชื่อมลงไป คลุกเคล้าให้น้ำเชื่อมเคลือบกล้วยทอดให้ทั่วทุกแผ่น จากนั้น ให้เทใส่ลงในกระชอน เพื่อกรองเอาน้ำเชื่อมส่วนเกินออก
๖. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันใหม่ลงไป (ไม่ใช่ น้ำมันเดิม) เปิดไฟกลาง วอร์มน้ำมันให้ร้อนจัด พอร้อนได้ที่แล้ว ให้ใส่กล้วยฉาบลงไป ทอดแค่แปบเดียวประมาณ ๑๐ วินาที แล้วตักขึ้น พักให้เย็น พอเย็นสนิทดีแล้ว ถ้าทำทานเอง ก็ให้รับประทานได้เลย แต่ถ้าทำขายให้รีบแพคใส่ถุง หรือ กล่องถนอมอาหาร เพราะกล้วยฉาบถ้าโดนลมมาก ๆ อาจนิ่มลงและเริ่มเหม็นยวได้

เคล็ดลับ วิธีทำกล้วยฉาบ ไม่ให้ดำ

หลายคนอาจประสบปัญหา ทอดกล้วยฉาบแล้วออกมาดำ ไม่น่ารับประทาน ซึ่งเคล็ดลับสำคัญนั้นอยู่ที่ ตั้งแต่ตอนการล้างกล้วย นั่นคือ เมื่อจะนำกล้วยมาล้าง ให้เตรียมน้ำเปล่า แล้วใส่เกลือและน้ำมะนาวลงไปด้วย เพราะจะช่วยล้างยางกล้วยออก ทำให้กล้วยไม่ดำ ทอดแล้วออกมาเหลืองกรอบสวย

สำหรับอีกเทคนิคหนึ่งที่สำคัญก็คือ เมื่อนำกล้วยมาฉาบกับน้ำเชื่อม หรือ ผงปรุงรสต่าง ๆ แล้วให้เก็บขึ้นใส่ถุงหรือกล่องถนอมอาหารโดยทันที เพราะหากวางไว้ แล้วโดนลมมาก ๆ กล้วยอาจนิ่มลง จนไม่เหลือความกรอบได้ กล้วยฉาบ มีรสชาติกรอบอร่อย สามารถทำทานเล่นที่บ้านก็ได้ หรือจะแปรรูปทำขาย ก็สามารถสร้างรายได้ดี หากคุณมีกล้วยดิบวางอยู่ที่บ้าน แล้วนึกอยากทานกล้วยแบบอื่น ๆ ดูบ้าง แนะนำให้ทำกล้วยฉาบแบบต่าง ๆ ที่เรานำมาฝาก รับรองว่า นอกจากจะได้ความกรอบอร่อย อาจเป็นการค้นพบลู่วางใหม่ ๆ ในการสร้างรายได้ให้กับคุณก็ได้



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

)

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. ขั้นตอนแรกในการทำกล้วยฉาบคืออะไร

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

๒. ประเภทกล้วยที่นิยมใช้ทำกล้วยฉาบคือกล้วยประเภทใด

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

๓. ขั้นตอนการหั่นกล้วยฉาบควรหั่นแบบใด

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

๔. การทอดกล้วยฉาบควรใช้น้ำมันประเภทใด

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

๕. การปรุงรסקกล้วยฉาบสามารถใช้วัตถุดิบใดในการเพิ่มรสชาติ

- ก. น้ำตาลทราย
- ข. เกลือ
- ค. น้ำผึ้ง
- ง. ถูกทุกข้อ

๖. ระยะเวลาที่เหมาะสมในการทอดกล้วยคือเท่าไร

- ก. ๑-๒ นาที
- ข. ๓-๘ 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. ภาชนะที่มีฝา
- ข. ภาชนะที่เปิด
- ค. ถุงพลาสติก
- ค. ถุงกระดาษ

๙. กล้วยฉาบที่ดีควรมีลักษณะใด

- ก. กรอบและหอม
- ข. นุ่มและหวาน
- ค. แข็งและจืด
- ง. นุ่มและเค็ม

๑๐. การปรุงรสกล้วยฉาบสามารถใช้วัตถุดิบใดในการเพิ่มรสชาติ

- ก. น้ำตาลทราย
- ข. เกลือ
- ค. น้ำผึ้ง
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๑. การจัดเสิร์ฟกล้วยฉาบสามารถทำได้แบบใด

- ก. ใส่ในถุงกระดาษ
- ข. ใส่ในกล่องพลาสติก
- ค. ใส่ในจาน
- ง. ถูกทุกข้อ

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

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

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

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