



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ
จำนวน ๕ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

สกร.ระดับอำเภอกันทรวิชัย จากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “สกร.เพื่อประชาชน” โดยการจัดการเรียนวิชาชีพพระยະສັນให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของ ตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และเพิ่มศักยภาพการแข่งขัน ยุคดิจิทัล ที่จะต้อง “จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการ มีงานทำ Reskill Upskill” และออกใบรับรองตาม ความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่ จำเป็นในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทาง การเกษตร โดยการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ ทำขนม การทำกล้วย ฉาบ เพื่อสร้างรายได้ สามารถต่อยอด และส่งเสริมการขาย ออนไลน์รองรับตลาดที่กว้างขึ้นให้กับกลุ่มวิชาการทำกล้วย ฉาบ อำเภอกันทรวิชัย ได้เป็นอย่างดี ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจเร่งด่วน ดังกล่าว สกร. อำเภอกันทรวิชัย ได้เห็น ความสำคัญของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยະສັນตามความสนใจของกลุ่มเป้าหมายประชาชน ในพื้นที่ สกร.ระดับอำเภอกันทรวิชัย จัดกิจกรรมการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยະສັນรูปแบบกลุ่มสนใจ ให้กับ ประชาชนทั่วไปในเขตอำเภอกันทรวิชัย ตามความสนใจ เพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

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

ชื่อหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ
จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

๑. ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย หาเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วย ส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่ม นำกล้วย มาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำเป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอมอาหารไว้กินได้นานหลายเดือน ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิดและการรณรงค์จากทาง ราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบ ให้ผลิตจากกล้วยล้นตลาด สุกอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่ำ สรร.อำเภอกันทรวิชัย 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 ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. การทำกล้วยฉาบ
๒. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ
๓. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ

๖. การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

หมายเหตุ การจัดกระบวนการเรียนรู้ แบ่งเป็น ๓ ระยะ

- ระยะที่ ๑ เรื่องที่ ๑ - ๓ ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริงตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ ร่วมกับวิทยากร) ระยะที่ ๒ เรื่องที่ ๓ ผู้เรียนฝึกและเรียนรู้ด้วยตนเอง
ระยะที่ ๓ เรื่องที่ ๔ ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริงตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ร่วมกับ วิทยากร)

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 ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และ จบ หลักสูตร

๙. การจบหลักสูตร

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

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษา

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
การทำกล้วยฉาบ	๑. บอกความสำคัญใน การประกอบอาชีพการทำ กล้วยฉาบได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการ ทำการทำ กล้วยฉาบได้ ๓. บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ใน การประกอบ อาชีพการทำ กล้วยฉาบได้	๑.ความสำคัญและ ความ เป็นไป ได้ของ ช่องทาง การ ประกอบอาชีพ การ ทำกล้วยฉาบ และ ทิศทางการประกอบ อาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร/ภูมิ ปัญญา ๒. การศึกษาดูงานจาก แหล่ง เรียนรู้	ในกระบวนการ จัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่ หลากหลาย เช่น สื่อ สิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลใน ชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิ ปัญญาท้องถิ่นให้ ความรู้ ๒. VCD / หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจาก กลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	๑. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและ หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อน เรียนจากการปฏิบัติ ได้ ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ สร้างรายได้และ จบ หลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงาน ผู้เรียน	๓๐ นาที	-

โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ (ต่อ)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำกล้วยฉาบ	๑. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ ๒. สามารถเตรียมวัตถุดิบ ในการทำกล้วยฉาบ ๓. สามารถอธิบายเทคนิค การทำกล้วยฉาบ วัสดุ และอุปกรณ์ในการทำ กล้วยฉาบ วิธีการทอด และข้อควรระวัง ในการ ทำกล้วยฉาบ	๑. ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทาง การประกอบอาชีพ การทำกล้วยฉาบและทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒. การฝึกปฏิบัติจริง หมายเหตุ การจัด กระบวนการเรียนรู้ แบ่งเป็น ๓ ระยะ ระยะที่ ๑ เรื่องที่ ๑ - ๓ ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติ จริงตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ ร่วมกับวิทยากร) ระยะที่ ๒ เรื่องที่ ๓ ผู้เรียนฝึกและเรียนรู้ด้วย ตนเอง ระยะที่ ๓ เรื่องที่ ๔ ศึกษา ทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริง ตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ ร่วมกับวิทยากร)	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ ๒. VCD / หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และ จบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน	-	๓ ช.ม.

โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ (ต่อ)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้ 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอก ส่วนผสมในการทำกล้วยฉาบ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ขั้นตอนการทำการกล้วยฉาบได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำ กล้วย ฉาบได้	3.1 การบริหารจัดการ ในการ ประกอบอาชีพ ทำกล้วยฉาบได้ 3.1.1 การวางแผน ทำกล้วย ฉาบได้ 3.1.2 การเก็บรักษา คุณภาพ ของขนมได้ 3.1.3 การลดต้นทุน ในทำ กล้วยฉาบได้ 3.1.4 การทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย 3.2 การจัดการ การตลาด 3.2.1 การทำ ฐานข้อมูล ลูกค้าที่ใช้ บริการ / คู่แข่ง 3.2.2 การโฆษณา ประชาสัมพันธ์	การฝึกปฏิบัติจริง หมายถึง การจัด กระบวนการเรียนรู้ แบ่งเป็น 3 ระยะ ระยะที่ 1 เรื่องที่ 1 - 3 ศึกษา ทฤษฎีและฝึกปฏิบัติ จริงตาม โครงสร้าง หลักสูตร (เรียนรู้ ร่วมกับ วิทยากร) ระยะที่ 2 เรื่องที่ 3 ผู้เรียนฝึกและ เรียนรู้ด้วย ตนเอง ระยะที่ 3 เรื่องที่ 4 ศึกษา ทฤษฎี และฝึกปฏิบัติจริง ตามโครงสร้าง หลักสูตร (เรียนรู้ร่วมกับวิทยากร)	ในกระบวนการ จัดการ เรียนรู้ใช้สื่อที่ หลากหลาย เช่น สื่อ สิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลใน ชุมชน 1. วิทยากร/ ภูมิ ปัญญาท้องถิ่นให้ ความรู้ 2. VCD / หนังสือ 3. Internet 4. ศึกษาดูงานจาก กลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	1. การประเมิน ความรู้ ภาคนทฤษฎี ก่อนเรียนและหลัง เรียน 2. การประเมินผล งานก่อน เรียนจาก การปฏิบัติ ได้ ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถ สร้างรายได้ และ จบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผล งานผู้เรียน	-	๑ ชม.

โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ (ต่อ)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคา ขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย ๔.การออกแบบ และบรรจุภัณฑ์	๑. การคำนวณต้นทุนในการทำกล้วยฉาบ ๒. การกำหนดราคาขายของกล้วย ฉาบ ๓. การวางแผนในการจัดจำหน่าย กล้วยฉาบ บอกวิธีการออกแบบและ บรรจุภัณฑ์ใด	๑. สามารถคำนวณต้นทุนใน การจัดทำกล้วยฉาบ ๒. สามารถกำหนดราคาขายของ กล้วยฉาบ ๓. สามารถวางแผนในการจัด จำหน่ายกล้วยฉาบ การออกแบบผลิตภัณฑ์ การ บรรจุภัณฑ์ สินค้า - รูปแบบ บรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	การฝึกปฏิบัติจริง หมายถึง การ จัด กระบวนการเรียนรู้ แบ่งเป็น ๓ ระยะ ระยะที่ ๑ เรื่องที่ ๑ - ๓ ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติ จริงตามโครงสร้าง หลักสูตร (เรียนรู้ร่วมกับ วิทยากร) ระยะที่ ๒ เรื่องที่ ๓ ผู้เรียนฝึกและเรียนรู้ด้วย ตนเอง ระยะที่ ๓ เรื่องที่ ๔ ศึกษา ทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริง ตามโครงสร้างหลักสูตร (เรียนรู้ร่วมกับวิทยากร)	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิ ปัญญาท้องถิ่นให้ ความรู้ ๒. VCD / หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	๑. การประเมิน ความรู้ภาคทฤษฎี ก่อนเรียนและหลัง เรียน ๒. การประเมินผล งานก่อนเรียนจาก การปฏิบัติ ได้ ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ และ จบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน	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. การปูรสรสกล้วยฉาบสามารถใช้วัตถุดิบใดในการเพิ่มรสชาติ?
 - 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

๑๐. การจัดเสิร์ฟกล้วยฉาบสามารถทำได้แบบใด?

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

ใบความรู้

ใบความรู้ วิธีทำกล้วยฉาบ ผลผลิตจากสวน หลายคนปลูกกล้วย ทั้งไว้ในพื้นที่ว่างเปล่าที่มีอยู่จนให้ผลผลิตมากมาย เก็บกินเอง เก็บขายผลสด และนำมาประกอบอาหาร หากกล้วยที่ปลูกให้ผลเยอะเหลือกิน ลองรู้จัก วิธีทำกล้วยฉาบ แล้วลองแปรรูปเป็นกล้วยฉาบกรอบ กรอบกัน ขึ้นตอนง่ายๆ จากสวนกล้วย กล้วยมีคุณประโยชน์หลากหลาย นำมาประกอบและแปรรูปอาหารได้หลายอย่าง ให้คุณค่าทาง อาหารที่เพียงพอหลายอย่าง คนไทยจึงนิยมนำผลกล้วยสุกป้อนในเด็กทารกกิน เพื่อเพิ่มใยอาหารและ สารอาหารให้กับร่างกาย และยังช่วยขับถ่ายได้ดีขึ้นอีกด้วย ทั้งยังสร้างรายได้ให้ครอบครัวได้ไม่น้อยใน เริ่มต้นจากการปลูกกล้วยบนพื้นที่ว่างเปล่ากัน จนสามารถให้ผลผลิตได้มากมาย ขายผลสด ทำขนมกล้วย กล้วยบวดชี เป็นต้น

วิธีทำกล้วยฉาบ ทำง่ายๆ ได้ดังนี้

- ๑.เลือกตัดกล้วยที่แก่จัดประมาณ 70-80 เปอร์เซ็นต์ ผลสีเขียวปนขาว ยังมีเหลี่ยมและเกสรติดอยู่ เล็กน้อย



๒. ตัดกล้วยดิบออกเป็นผล ฝานข้าวผลและปลายผล และกรีดเปลือกตามยาว ๓ รอย แช่ในน้ำสะอาด ๕ นาที ให้น้ำยางละลายออก และ

๒.๑ ปอกเปลือกออก

๒.๒ แช่น้ำทิ้งไว้ ๑๐ นาที และผึ่งให้สะเด็ดน้ำ



๓. นำมาสไลซ์ให้เป็นแผ่นกล้วยหนึ่งผล จะฝานเป็นแผ่นได้ประมาณ ๒๕ แผ่น



๔. ใส่น้ำมันลงในกระทะ เมื่อน้ำมันร้อนจัด ใส่กล้วยแผ่นที่ทำเป็นวงลงในกระทะ รอให้กล้วยเริ่มเหลือง ใช้ตะหลิวคนกลับไปมาจนสุกเหลืองทั่ว



๕. ตักกล้วยที่เหลืองสุกขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน นำเนย ๑ ส่วน กับน้ำตาล ๑ ส่วน และเกลืออีก เล็กน้อยใส่ในกะละมัง ผสมให้เข้ากัน แล้วเทกล้วยที่ทอดแล้วลงในกะละมัง คลุกเคล้ากล้วยกับเนย ให้ทั่ว ถ้าไม่ชอบเนย อาจคลุกกับเกล็ดอย่างเดียวกก็ได้



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. ปั่นรסקกล้วย
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. การปิ้งรסקกล้วยฉาบสามารถใช้วัตถุใดในการเพิ่มรสชาติ?
 - 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. ถังพลาสติก
- ง. ถังกระดาษ

๙. กล้วยฉาบที่ดีควรมีลักษณะอย่างไร?

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

๑๐. การจัดเสิร์ฟกล้วยฉาบสามารถทำได้แบบใด?

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