

หลักสูตร การทำกล้วยฉาบหลากรส จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ..... จังหวัดสงขลา



ความเป็นมา

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนัก คือ อาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

กล้วยฉาบหลากรส เป็นการถนอมอาหารไว้รับประทานในรูปแบบของการแปรรูปให้นำรับประทานและยังคงคุณค่าของอาหารและมีรสชาติที่อร่อยและสามารถทำเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ตลอดจนเป็นการส่งเสริมกลุ่มการทำเกษตรให้มีตลาดรองรับผลผลิตที่ผลิตออกมาด้วย

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ..... จึงได้เห็นความสำคัญ และความจำเป็นดังกล่าว เพื่อการพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมาย สำหรับผู้ที่สนใจ ควรศึกษาหาความรู้และฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ สามารถนำไปประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย กลุ่มอาชีพ/สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำกล้วยฉาบหลากรส สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือพัฒนางาน เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่าย

เป้าหมาย

๑. ผู้มีรายได้ลดลง/ผู้ว่างงาน
๒. ประชาชนทั่วไปที่ต้องการสร้างหรือเสริมรายได้ในพื้นที่.....

ระยะเวลา

- ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๑๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
 ๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำกล้วย ฉาบหลากรส	๑. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกล้วย ฉาบหลากรส ได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วย ฉาบหลากรส ๓. บอกแหล่งเรียนรู้การทำกล้วยฉาบ หลากรส ได้ ๔. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ หลากรส	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ หลากรส เช่น การลงทุน การตลาด กระบวนการผลิตและ ความรู้ความสามารถ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพ ๑.๔ ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ หลากรส	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบหลากรส,เรื่อง ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบหลากรส เช่น การลงทุนการตลาด กระบวนการผลิตและ ความรู้ความสามารถ,เรื่อง แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบหลากรส ๒. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ใบความรู้ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากที่ได้เรียนรู้มา	๑	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำกล้วย ฉาบหลากรส	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำกล้วย ฉาบหลากรส ๒. ผู้เรียนอธิบาย เครื่องมือ เครื่องใช้ และวัสดุ อุปกรณ์ได้ ๓. ผู้เรียนสามารถเรียนรู้วัสดุ และการทำกล้วยฉาบหลากรส ได้ ๔. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบูรณาการตามหลักปรัชญาของ	๒. ทักษะการประกอบอาชีพ ๒.๑ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการการทำกล้วยฉาบหลากรส ๒.๒ ประโยชน์ ความสำคัญ การทำกล้วยฉาบหลากรส ๒.๓ เครื่องมือ เครื่องใช้ และวัสดุ อุปกรณ์การทำกล้วยฉาบ หลากรส ๒.๔ การทำกล้วยฉาบ ม้วน,การทำกล้วย	๑. วิทยากรอธิบายถึง - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบหลากรส - ประโยชน์ ความสำคัญ และการทำกล้วยฉาบ หลากรส - เครื่องมือ เครื่องใช้ และวัสดุ อุปกรณ์การทำกล้วยฉาบหลากรส ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๓. วิทยากรอธิบาย พร้อมสาธิตการเตรียม เครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุ	๑	๑๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เศรษฐกิจพอเพียงในการประกอบอาชีพเสริมเพิ่มรายได้	ฉาบเฟรนฟราย,การทำกล้วยเค็มและการบรรจุภัณฑ์ ๒.๕ การเชื่อมโยงแนวคิดปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงกับชีวิตประจำวันและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	อุปกรณ์ การทำกล้วยฉาบมัน,การทำกล้วยฉาบเฟรนฟราย,การทำกล้วยเค็มและการบรรจุภัณฑ์ ๔. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำกล้วยฉาบมัน,การทำกล้วยฉาบเฟรนฟราย,การทำกล้วยเค็มและการบรรจุภัณฑ์ ๕. วิทยากรประเมินผล การฝึกทักษะของผู้เรียน ๖.วิทยากรประเมินผล การบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มรายได้		
๓	การบริหารจัดการอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียน คิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้ ๒.มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบูรณาการตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการอาชีพ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๑. การคิดต้นทุนการผลิต ๒. การกำหนดราคาขาย ๓. การส่งเสริมการขาย และการกระจายสินค้า ๔.การนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายเรื่อง การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็นและ ทดสอบหลังเรียน ๓. ครูทศน.ตำบลวิทยากร และผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนหลักคิด ๓ หลักการ ๒ เจาะไนซ์สู่ ๔ มิติ เรื่องการทำกล้วยฉาบหลากหลายรส	๑ ชม.	
รวมจำนวนชั่วโมง					๓ ชม.	๑๒ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน
๒. อินเทอร์เน็ต
๓. แบบประเมินชิ้นงาน
๔. แบบทดสอบหลังเรียน
๕. ใบงาน

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตการณ์มีส่วนร่วม และประเมินความรู้เมื่อจบหลักสูตร
๒. ประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด

ใบความรู้ เรื่องการทำกล้วยฉาบ

วัตถุดิบ

กล้วยน้ำว้าห่าม ๑ หวี
น้ำตาลทราย ๕๐๐ กรัม
เกลือ ๑ ช้อนชา
น้ำมันสำหรับทอด
มะนาว ๒ ลูก
น้ำเปล่า ¼ ถ้วยตวง

วิธีทำกล้วยฉาบ

๑ : ปอกเปลือก

นำกล้วยน้ำว้าห่ามมาปอกเปลือก แล้วแช่ในน้ำผสมน้ำมะนาว เพื่อป้องกันไม่ให้กล้วยดำ
นำกล้วยน้ำว้าห่ามมาปอกเปลือก
แช่กล้วยที่ปอกแล้วในน้ำผสมน้ำมะนาว

๒ : ทอด

ขั้นตอนวิธีทำกล้วยฉาบถัดมาคือ ตั้งน้ำมันให้ร้อน เอากล้วยที่ปอกไว้มาผานลงไปทอด คอยคนอย่าให้กล้วยติดกัน
ทอดจนสุกเหลือง แล้วตักขึ้นพักไว้
เอากล้วยที่ปอกไว้มาผานลงไปทอด
ทอดจนสุกเหลือง แล้วตักขึ้นพักไว้

๓ : คลุกน้ำตาล

ตั้งหม้อไฟกลาง ใส่ น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำเปล่า เคี่ยวให้ละลายเป็นผลึกเล็กน้อย แล้วนำไปราดลงกล้วยที่ทอด
ไว้ คลุกให้เข้ากัน เคี่ยวน้ำตาลให้ละลายเป็นผลึกเล็กน้อย

แบบทดสอบ
การทำกล้วยฉาบหลากรส

ชื่อ-สกุล.....

๑. ข้อควรคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุดในการทำกล้วยฉาบ
 - ก. ความสะอาด
 - ข. ความประณีต
 - ค. ความอร่อย
 - ง. ความสวยงาม

๒. ก่อนจะประกอบภาชนะการถนอมอาหารทำกล้วยฉาบนักเรียนควรปฏิบัติตนอย่างไร
 - ก. ล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาด
 - ข. ล้างวัตถุดิบให้สะอาด
 - ค. ถูกทั้งข้อ ก และ ข

๓. กล้วยตากเป็นวิธีการถนอมอาหารแบบใด
 - ก. การหมักและการรมควัน
 - ข. การบรรจุขวดหรือกล่อง
 - ค. การทำให้แห้ง
 - ง. แบบประหยัด

๔. การถนอมอาหารควรคำนึงถึงเรื่องใด
 - ก. เลือกวิธีการถนอมและศึกษาอย่างละเอียด
 - ข. เลือกวิธีการถนอมให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร
 - ค. ทำอาหารตามตำรับ
 - ง. ถูกทุกข้อ

๕. การถนอมอาหารแบบแช่แข็งใช้กับอาหารชนิดใด
 - ก. ผักดิบ
 - ข. ผลไม้สุก
 - ค. ผักที่มีเนื้อแน่น ผลไม้แก่จัดเนื้อห่าม
 - ง. เนื้อสัตว์

๖. การเชื่อมกล้วยหรือเชื่อมมันควรใช้น้ำเชื่อมที่มีอัตราส่วนเท่าใด
 - ก. น้ำตาล ๑ ส่วน ต่อน้ำ ๓ ส่วน
 - ข. น้ำตาล ๒ ส่วน ต่อน้ำ ๓ ส่วน
 - ค. น้ำตาล ๑ ส่วน ต่อน้ำ ๑ ส่วน
 - ง. น้ำตาล ๒ ส่วน ต่อน้ำ ๕ ส่วน

๗. อาหารชนิดใดที่เหมาะสมกับการนำมาบรรจุขวด

- ก. ฝือกกวน
- ข. มันเทศเชื่อม
- ค. ผักดองสามรส
- ง. เงาะเชื่อม

๘. การทำอาหารบรรจุขวดเป็นวิธีการเก็บอาหารในลักษณะของอาหารประเภทใด

- ก. อาหารสด
- ข. อาหารแห้ง
- ค. อาหารพร้อมปรุง
- ง. อาหารสำเร็จรูป

๙. ข้อใดเป็นหลักการถนอมอาหาร

- ก. อาหารสดใหม่
- ข. ทำลายและยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อโรคที่ทำให้อาหารเน่าเสีย
- ค. อาหารสุกๆ ดิบๆ
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๐. ข้อใดมิใช่ถนอมอาหารโดยการใช้น้ำตาล

- ก. กลั้วยกวน
- ข. มะขามแช่อิ่ม
- ค. กิมจิ
- ง. กลั้วยฉาบ

ଉତ୍ତର

୧. ମି

୨. ମି

୩. ଉ

୪. ଙ

୫. ମି

୬. ମି

୭. ଙ

୮. ମି

୯. ଉ

୧୦. ମି