

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทุ่งเสลี่ยม

ความเป็นมา

การทำกล้วยกวนเป็นช่องทางการขยายอาชีพในชุมชนและเป็นการส่งเสริมช่องทางการขยายอาชีพให้กับประชาชน เพื่อเป็นการพัฒนาทักษะของประชาชนในพื้นที่ โดยวิธีการเรียนวิชาชีพระยะสั้นในหลักสูตรวิชา การทำกล้วยกวน เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า และสามารถจำหน่ายเป็นอาชีพเสริมได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่แปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องถิ่น คือ กล้วยน้ำว้า นำมาเพิ่มมูลค่าของสินค้า
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ในตำบลกลางดง ที่สนใจ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเรื่อง การทำกล้วยกวน	1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็น ความสำคัญของวัสดุ อุปกรณ์และประโยชน์ ของการทำกล้วยกวน	1. ความสำคัญของ การทำกล้วยกวน 2. ความรู้เรื่องวัสดุ อุปกรณ์ที่จะนำมาทำ กล้วยกวน 3. ประโยชน์ของ กล้วยน้ำว้า	-วิทยากรให้ความรู้เรื่องสรรพคุณของ กล้วยน้ำว้าและวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการทำ กล้วยกวน การดูแลรักษา อุปกรณ์ เลือกว่าวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสม และ การประยุกต์ใช้อุปกรณ์ที่มีอยู่ให้เกิด ประโยชน์สูงสุด ประโยชน์ของกล้วย และการนำกล้วยมาแปรรูปต่างๆ เช่น กล้วยดิบ กล้วยสุก กล้วยทอด กล้วย ต้ม กล้วยเชื่อม กล้วยบวชชี เค้กกล้วย กล้วยตาก กล้วยฉาบ กล้วยกวน วัสดุ อุปกรณ์ 1. กล้วยน้ำว้าสุกงอม 2. น้ำตาลทราย	1 ชั่วโมง	-

			<ol style="list-style-type: none"> 3. เกลือ 4. มะพร้าว 5. กะละมัง 6. ทัพพี 7. ช้อน 		
2. ขั้นตอนการทำ กล้วยกวน	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความ เข้าใจและสามารถทำ กล้วยกวนได้	1. ขั้นตอนการทำ กล้วยกวน	<p>การทำกล้วยกวน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. นำกล้วยน้ำว้าสุกงอมมาล้างน้ำให้สะอาด 2. ปอกเปลือกกล้วย หั่นเป็นชิ้นเล็ก ใช้ช้อนบี้กล้วยให้ละเอียด 3. คั้นมะพร้าวให้ได้กะทิ 2 ถ้วย หางกะทิ 2 ถ้วย (ใช้น้ำกะทิสำเร็จรูปกระป๋องก็ได้) 4. นำหัวกะทิ ตั้งไฟอ่อน เคี่ยวให้เป็นน้ำมัน พักไว้ 5. ผสมหางกะทิ กับน้ำตาล ตั้งไฟกลางให้ละลาย ยกลง กรองด้วยผ้าขาวบาง เทลงในกระทะ 6. ใส่กล้วยที่บี้จนละเอียด ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน กวนด้วยไม้พาย จนมีลักษณะข้นเหนียว 7. ใส่น้ำมันกะทิ ในข้อที่ 4 ทีละน้อย กวนให้เข้ากันจนกล้วยแห้งเหนียว พอปั้นได้ ยกลง 8. ทิ้งไว้ให้อุ่น แล้วห่อด้วยกระดาษแก้ว 	1 ชม.	5 ชม.
3. ขั้นตอนการห่อ กล้วยกวน	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความ เข้าใจและสามารถห่อ กล้วยกวนในรูปแบบ ต่างๆที่หลากหลายได้	1. ขั้นตอนการห่อ กล้วยกวน	<p>ขั้นตอนการห่อรูปแบบต่างๆ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การห่อด้วยกระดาษแก้วรูปสี่เหลี่ยม นำกล้วยกวนมาปั้นเป็นก้อน สี่เหลี่ยมผืนผ้า มาวางบนแผ่นกระดาษแก้วสำเร็จที่เตรียมไว้พับกระดาษแก้ว ด้านซ้าย ด้านขวา มาซ้อนทับกัน พับด้านบนของกระดาษแก้วลงมาแล้วสอดเก็บ 2. การห่อด้วยกระดาษแก้วแบบข้าวต้มมัด <p>นำกล้วยกวนมาปั้นเป็นก้อน สี่เหลี่ยมผืนผ้ามาวางบนแผ่นกระดาษ</p>	1 ชม.	2 ชม.

			<p>แก้ด้านซ้าย ด้านขวามาซ้อนทับกัน พับด้านบนของกระดาษแก้ลงมาแล้ว สอดเก็บ นำกล้วยที่ได้ 2 ขึ้นมาประกบ กัน ใช้เชือกป่าน/ด้ายสีทอง/ด้ายสีเงิน มา รัดด้านบนและด้านล่าง 2 เส้นแบบ ข้างต้มมัด</p> <p>3. การเข้าพวงข้าวต้มมัด นำข้าวต้มมัด แต่ละมัดมาผูกติดกับเชือกป่าน 1 พวง ใส่ข้าวต้ม 4 – 5 มัดแล้วแต่ขนาดของ มัดข้าวต้ม ตกแต่งเชือกที่ผูกให้สวยงาม ด้วยด้ายทอง ด้ายเงิน</p> <p>4. การห่อด้วยกระดาษแก้วแบบลูกอม นำกล้วยกวนมาปั้นเป็นก้อน สี่เหลี่ยมผืนผ้า มาวางบนกระดาษแก้ว สำเร็จที่เตรียมไว้พับกระดาษแก้วสำเร็จ ที่เตรียมไว้พับกระดาษแก้วด้านบนและ ด้านล่าง จับมุมชนและมุมขวา ปิด แบบลูกกวาด</p> <p>5. การหล่อพิมพ์ดอกไม้ นำกล้วยกวนที่ อุ่นๆ นำมาใส่พิมพ์สำเร็จรองกล้วย เย็น แกะกล้วยกวนออกจากพิมพ์</p>		
--	--	--	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึก
2. สื่อออนไลน์ วิธีการทำกล้วยกวน

การวัดประเมินผล

1. สังเกตจากการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
2. สังเกตจากผลงาน/ชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียนสามารถเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ สามารถทำกล้วยกวนได้

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน

การเทียบโอน

-

