

หลักสูตร การทำกล้วยกวน จำนวน 10 ชั่วโมง
 กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสำโรง

ความเป็นมา

การทำกล้วยกวนเป็นช่องทางการขยายอาชีพในชุมชนและเป็นการส่งเสริมช่องทางการขยายอาชีพให้กับประชาชนเพื่อเป็นการพัฒนาทักษะของประชาชนในพื้นที่ โดยวิธีการเรียนวิชาชีพระยะสั้นในหลักสูตรวิชา การทำกล้วยกวน เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า และสามารถจำหน่ายเป็นอาชีพเสริมได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่แปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องถิ่น คือ กล้วยน้ำว้า นำมาเพิ่มมูลค่าของสินค้า
2. มุ่งส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ในครัวเรือน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำกล้วยกวน
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเรื่องการทำกล้วยกวน	1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นความสำคัญของวัสดุอุปกรณ์และประโยชน์ของการทำกล้วยกวน	1. ความสำคัญของการทำกล้วยกวน 2. ความรู้เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่จะนำมาทำกล้วยกวน 3. ประโยชน์ของกล้วยน้ำว้า	วิทยากรให้ความรู้เรื่องสรรพคุณของกล้วยน้ำว้าและ วัสดุ อุปกรณ์วิธีการทำกล้วยกวน การดูแลรักษา อุปกรณ์ เลือกว่าวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสม และการประยุกต์ใช้อุปกรณ์ที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประโยชน์ของกล้วย และการนำกล้วยมาแปรรูปต่าง ๆ เช่น กล้วยดิบ กล้วยสุก กล้วยทอด กล้วยต้ม กล้วยเชื่อม กล้วยบวชชี เค้กกล้วย กล้วยตาก กล้วยฉาบ	1 ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			กล้วยกวน วัสดุอุปกรณ์ 1. กล้วยน้ำว่าสุกงอม 2. น้ำตาลทราย 3. เกลือ 4. มะพร้าว 5. กะละมัง 6. ทัพพี 7. ช้อน		
2. ขั้นตอนการทำกล้วยกวน	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจและสามารถทำกล้วยกวนได้	1. ขั้นตอนการทำกล้วยกวน	การทำกล้วยกวน 1. นำกล้วยน้ำว่าสุกงอมมาล้างน้ำให้สะอาด 2. ปอกเปลือกกล้วย หั่นเป็นชิ้นเล็ก ใช้ช้อนปู้กล้วยให้ละเอียด 3. คั้นมะพร้าวให้ได้กะทิ 2 ถ้วย หางกะทิ 2 ถ้วย (ใช้น้ำกะทิสำเร็จรูปกระป๋อง/กล่องก็ได้) 4. นำหัวกะทิ ตั้งไฟอ่อนเคี่ยวให้เป็นน้ำมันพักไว้ 5. ผสมหางกะทิ กับน้ำตาล ตั้งไฟกลางให้น้ำตาลละลาย ยกลง กรองด้วยผ้าขาวบาง เทลงในกระทะ 6. ใส่กล้วยที่ปู้จนละเอียด ยกขึ้นตั้งไฟอ่อนกวนด้วยพายไม้ จนมีลักษณะข้นเหนียว 7. ใส่น้ำมันกะทิ ในข้อที่ 4 ที่ละน้อย กวนให้เข้ากันจนกล้วยแห้งเหนียวพอนั้นได้ ยกลง 8. ทิ้งไว้ให้อุ่น แล้วห่อด้วยกระดาษแก้ว	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง
3. ขั้นตอนการห่อกล้วยกวน	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจและสามารถห่อกล้วยกวนในรูปแบบต่าง ๆ ที่หลากหลายได้	1. ขั้นตอนการห่อกล้วยกวน	ขั้นตอนการห่อรูปแบบต่าง ๆ ดังนี้ 1. การห่อด้วยกระดาษแก้วรูปสี่เหลี่ยม นำกล้วยกวนมาปั้นเป็นก้อนสี่เหลี่ยมผืนผ้า มาวางบนแผ่นกระดาษแก้วสำเร็จที่เตรียมไว้พับกระดาษแก้วด้านซ้าย ด้านขวามาซ้อนทับกัน พับด้านบนของกระดาษแก้วลงมาแล้วสอดเก็บ	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>2. การทอด้วยกระดาษแก้วแบบข้าวต้มมัด นำกล้วยกวนมาปั้นเป็นก้อนสี่เหลี่ยมผืนผ้า มาวางบนแผ่นกระดาษแก้วสำเร็จที่เตรียมไว้พับกระดาษแก้วด้านซ้าย ด้านขวา มาซ้อนทับกัน พับด้านบนของกระดาษแก้ว ลงมาแล้วสอดเก็บ นำกล้วยที่ได้ 2 ชิ้น มาประกบกัน ไขเชือกป่าน/ด้ายสีทอง/ด้ายสีเงิน มารัดด้านบนและด้านล่าง 2 เส้นแบบ ข้าวต้มมัด</p> <p>3. การเข้าพวงข้าวต้มมัด นำข้างต้มแต่ละมัดมาผูกติดกับเชือกป่าน 1 พวง ใส่ข้าวต้ม 4 -5 มัดแล้วแต่ขนาดของมัด ข้าวต้ม ตกแต่งเชือกที่ผูกให้สวยงามด้วยด้ายสีทอง/ด้ายสีเงิน</p> <p>4. การทอด้วยกระดาษแก้วแบบลูกอม นำกล้วยกวนมาปั้นเป็นก้อนสี่เหลี่ยมผืนผ้า มาวางบนแผ่นกระดาษแก้วสำเร็จที่เตรียมไว้พับกระดาษแก้วด้านบนและด้านล่างจับมุมซ้ายและมุมขวาบิดแบบลูกกวาด</p> <p>5. การหล่อพิมพ์ดอกไม้ นำกล้วยกวนที่อ่อน ๆ นำมาใส่พิมพ์สำเร็จรองจนกล้วยเย็น แกะกล้วยกวนออกจากพิมพ์</p>		
รวม				3	7

สื่อการเรียนรู้

- วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึก
- สื่อออนไลน์ วิธีการทำกล้วยกวน

การวัดประเมินผล

- สังเกตจากการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
- สังเกตจากผลงาน/ชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

- ผู้เรียนมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- ผู้เรียนสามารถเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ สามารถทำกล้วยกวนได้

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร
ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน

การเทียบโอน -