

ชื่อหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ จำนวน 3 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วย ส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่ม นำกล้วย มาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำเป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอม อาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับแนวคิดและการรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่งเป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบต่อให้ผลผลิตจากกล้วยล้นตลาด สุกอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่าง กศน. ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบเพื่อเป็นการใช้เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการจัดหลักสูตรด้านเกษตรกรรม ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการ เรียนรู้ การวัดและประเมินผล เน้นบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของทรัพยากรธรรมชาติในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในเขตพื้นที่
2. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและ ต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง โดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่ คุณธรรม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรม เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพ ก่อให้เกิดรายได้
3. เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร

จำนวน 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 2.30 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
5. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ
6. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
7. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร ใบความรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น อินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลจากการปฏิบัติ
3. การประเมินผลจากผลผลิตการทำกล้วยฉาบ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นใน 2551 ระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 4.บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3.แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการการทำกล้วยฉาบ 4 ทิศทางการประกอบอาชีพการการทำกล้วยฉาบ	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญของความเป็นไปได้แหล่ง วิชาทาง การ ประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	30 นาที	

2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>1.เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ</p> <p>2. การใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบ</p> <p>3.งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>4 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p> <p>5. การทำกล้วยฉาบ จำนวน 3 รส ประกอบไปด้วยรสหวาน รสเค็ม รสเนย</p> <p>6. การคิดราคาต้นทุน วัสดุอุปกรณ์ การทำกล้วยฉาบ คำนวณค่า ส่วนผสมการทำกล้วย ฉาบ ค่าแรงงาน ค่าสาธารณูปโภค</p>	<p>1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ</p> <p>2.วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ</p> <p>3.งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>4.สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p> <p>5.การทำกล้วยฉาบ จำนวน 3 รส ประกอบด้วย รสเค็ม รสเนย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำกล้วยฉาบ - ค่าส่วนผสมการทำกล้วยฉาบ - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและแนะนำ วัสดุอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบ - วิทยากรบรรยายพร้อม คำนวณงบประมาณในการจัดซื้ออุปกรณ์ - วิทยากรสาธิตการทำกล้วย ฉาบจำนวน 3 รส ประกอบ ด้วย รสหวาน รสเค็ม รสเนย - วิทยากรตรวจสอบ และ อธิบายเพิ่มเติม - วิทยากรบรรยายและสาธิต การคิดราคา ต้นทุน ค่าวัสดุ อุปกรณ์ ค่าส่วนผสม ค่าแรงงานค่าสาธารณูปโภค และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - วิทยากรตรวจสอบความ ถูกต้อง 		1.30 ชั่วโมง
----	---------------------	---	---	---	--	--------------

3.	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. การเลือกทำเลที่ตั้ง 2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 4.การบรรจุภัณฑ์ 5.การจัดจำหน่าย 6.การทำบัญชีอย่างง่าย	การเลือกทำเลที่ตั้ง - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุน และการ - วิเคราะห์จุดคุ้มทุน - การบรรจุภัณฑ์ - การจัดจำหน่าย - การทำบัญชีอย่างง่าย	วิทยาการบรรยายและ สาธิตการเลือกทำเลที่ตั้งการจัดและตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การบรรจุภัณฑ์ การจัดจำหน่าย - การทำบัญชีอย่างง่าย ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	30 นาที	30 นาที
รวม					30 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ จำนวน ชั่วโมง 3

แนวคิด

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่าง แพร่หลาย ทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่ บริโภคกล้วย ส่วน ใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่ม นำ กล้วย มาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำ เป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอม อาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิดและ การรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึง ส่งผลกระทบต่อผลิตจากกล้วยล้นตลาด สุกงอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่าง กศน.ซึ่ง เป็นหน่วยจัดการศึกษา ให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับ ประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบเพื่อเป็นการใช้ เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพ เสริม รายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพ ก่อให้เกิดรายได้
3. เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหา ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

- เรื่องที่ 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
- เรื่องที่ 2. ทักษะการประกอบอาชีพ
- เรื่องที่ 3. การบริหารจัดการในอาชีพ

เรื่องที่ 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ

เนื้อหาสาระ

- 1.ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ
- 2.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ
- 3.แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการการทำ กล้วยฉาบ 4 ทิศทางการ ประกอบอาชีพการการทำ กล้วยฉาบ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ความสำคัญของการประกอบ อาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพ
3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้
4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำกล้วยฉาบ

ขอบข่ายเนื้อหา

1. วิทยากรและผู้เรียนร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญของความเป็นไปได้แหล่ง เรียนรู้และทิศทาง การประกอบอาชีพการทำกล้วย ฉาบ

เรื่องที่ 2. ทักษะการประกอบอาชีพ

เนื้อหาสาระ

- 1.เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ก๊วยฉาบ
2. การใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ก๊วยฉาบ
- 3.งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์
4. สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์
5. การทำก๊วยฉาบ จำนวน 3 รส ประกอบไปด้วยรสหวาน รสเค็ม รสเนย
6. การคิดราคาต้นทุน วัสดุอุปกรณ์ การทำก๊วยฉาบ คำนวณค่าส่วนผสมการทำก๊วย ฉาบ ค่าแรงงาน ค่า

สาธารณูปโภค

จุดประสงค์การเรียนรู้

- 1.เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ก๊วยฉาบ
2. การใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ก๊วยฉาบ
- 3.งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์
4. สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์
5. การทำก๊วยฉาบ จำนวน 3 รส ประกอบไปด้วยรสหวาน รสเค็ม รสเนย
- 6.การคิดราคาต้นทุน วัสดุอุปกรณ์ การทำก๊วยฉาบ คำนวณค่าส่วนผสมการทำก๊วย ฉาบ ค่าแรงงาน ค่า

สาธารณูปโภค

ขอบข่ายเนื้อหา

ตอนที่ 2.

- 1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำก๊วยฉาบ
 - 2.วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ก๊วยฉาบ
 - 3.งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์
 - 4.สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์
 - 5.การทำก๊วยฉาบ จำนวน 3 รส ประกอบด้วย รสเค็ม รส เนย
- การคิดราคาต้นทุน
 - ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำก๊วย ฉาบ
 - ค่าส่วนผสมการทำก๊วยฉาบ
 - ค่าแรงงาน
 - ค่าสาธารณูปโภค

เรื่องที่ 3. การบริหารจัดการในอาชีพ

เนื้อหาสาระ

การเลือกทำเลที่ตั้ง

- การจัดและตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน
- การบรรจุภัณฑ์
- การจัดจำหน่าย
- การทำบัญชีอย่างง่าย

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. การเลือกทำเลที่ตั้ง
2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
3. การคิดราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน
- 4.การบรรจุภัณฑ์
- 5.การจัดจำหน่าย
- 6.การทำบัญชีอย่างง่าย

ขอบข่ายเนื้อหา

ตอนที่ 3. การเลือกทำเลที่ตั้ง

- วิทยาการบรรยายและ สาธิตการเลือกทำเล ที่ตั้งการจัดและตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน การบรรจุภัณฑ์ การจัดจำหน่าย
- การทำบัญชีอย่างง่าย ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1. อธิบาย ขั้นตอน การทำ การเตรียมและคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์

1. ความหมาย/เป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่าง แพร่หลาย ทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่ บริโภคกล้วย ส่วน ใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่ม นำ กล้วย มาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำ เป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอม อาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิดและ การรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึง ส่งผลกระทบต่อให้ผลิตจากกล้วยล้นตลาด สุกงอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่ำ กศน. ซึ่ง เป็นหน่วยจัดการศึกษา ให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับ ประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบเพื่อเป็นการใช้ เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพ เสริม รายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

2. ส่วนประกอบ

1. กล้วยน้ำว้าดิบ
2. น้ำเกลือ (สำหรับแช่กล้วย)
3. น้ำมันพืช
4. น้ำเปล่า
5. น้ำตาลทราย
6. เกลือ
7. เนยเค็ม
8. งาขาวคั่ว

3. วิธีส่วนประกอบ

1. ปอกเปลือกกล้วยดิบ ด้วยมีดปอกเปลือก (มีดคู่)
2. นำกล้วยที่ปอกเปลือกให้หมดทั้งหัว ล้าง และแช่ไว้ในน้ำสะอาด ตั้งพักไว้
3. ตั้งกระทะให้ร้อนเติมน้ำมันพืชลงในกระทะ พอให้ น้ำมันร้อนพอดี มีควันลอยบ้างบางๆ อย่าให้ร้อนจัดจนใส่ลงทอดในน้ำมัน (ด้วยมีดคู่) จึงฝานเนื้อกล้วยดิบเป็นแผ่นบาง ๆ ตาม ความยาวของผล (ควั่นครึ่งกระทะประมาณ) ทันที่ เมื่อกกล้วยลอยตัวขึ้นมาบนผิวน้ำมัน 20 – 30 วินาที ให้หมั่นคนและ พลิกขึ้นกล้วยกลับให้ดูกลมน้ำมัน เพื่อความร้อนสม่ำเสมอทั่วกันทุกชิ้น จนเหลืองดีแล้ว อย่าเหลืองมาก เพราะกว่าจะเย็นคลายตัว กล้วย) ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน (จะไหม้ มีรสขม)
4. เทน้ำมันออกจากกระทะทำให้หมด ตั้งไฟเบาๆ ใส่น้ำตาล น้ำ และ (อย่าแรงเหมือนตอนทอดกล้วย)เกลือ ลงในกระทะนั้น ต้มจนน้ำตาลละลาย และเคี่ยวต่ออีกครู่ จนน้ำตาลเหนียวเป็นเส้น เมื่อใช้ปลายมีดจุ่มลงในน้ำเชื่อม แล้วยกมีดขึ้น น้ำเชื่อมจะยึดตามมีดเป็นเส้น
5. ใส่กล้วยที่ทอดไว้ ลงในกระทะน้ำเชื่อมทันทีที่ยกลงจากเตา เคล้าเบา ๆ ให้น้ำเชื่อมจับขึ้นกล้วยให้ทั่วถึง
6. พักไว้จนเย็นสนิทและน้ำเชื่อมแห้งสนิทด้วย จึงเก็บใส่ขวดโหล หรือภาชนะฝาปิดสนิท เพื่อป้องกันลมเข้า

รายละเอียดเนื้อหา ตอนที่ 2. การทำกล้วยฉาบ

1. วัสดุ/อุปกรณ์

1. กล้วยน้ำว้า
2. น้ำตาลทราย
3. ทัพพี
4. น้ำมัน
5. กระทะ
6. กะชอน
7. ถาด

2. วิธีเลือกวัสดุอุปกรณ์/

1. ความจำเป็น
2. ลักษณะงาน
3. ค่าใช้จ่าย
4. ประโยชน์

3. ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติ

1. ปอกเปลือกกล้วยดิบ ด้วยมีดปอกเปลือก (มีดคู่)
2. นำกล้วยที่ปอกเปลือกให้หมดทั้งหัว ล้าง และแช่ไว้ในน้ำสะอาด ตั้งพักไว้
3. ตั้งกระทะให้ร้อนเติมน้ำมันพืชลงในกระทะ พอให้ น้ำมันร้อนพอดี มีควันลอยบ้างบางๆ อย่าให้ร้อนจัดจนใส่ลงทอดในน้ำมัน (ด้วยมีดคู่) จึงฝานเนื้อกล้วยดิบเป็นแผ่นบาง ๆ ตาม ความยาวของผล (ควั่นครึ่งกระทะประมาณ) ทันที่ เมื่อกล้วยลอยตัวขึ้นมาบนผิวน้ำมัน 20 – 30 วินาที ให้หมั่นคนและ พลิกขึ้นกล้วยกลับให้ถูกน้ำมัน เพื่อความร้อนสม่ำเสมอทั่วกันทุกชิ้น จนเหลืองดีแล้ว อย่าเหลืองมาก เพราะกว่าจะเย็นคลายตัว กล้วย) ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน (จะไหม้ มีรสขม
4. เทน้ำมันออกจากกระทะทำให้หมด ตั้งไฟเบาๆ ใส่น้ำตาล น้ำ และ (อย่าแรงเหมือนตอนทอดกล้วย)เกลือ ลงในกระทะนั้น ตั้มจนน้ำตาลละลาย และเคี่ยวต่ออีกครู่ จนน้ำตาลเหนียวเป็นเส้น เมื่อใช้ปลายมีดจุ่มลงในน้ำเชื่อม แล้วยกมีดขึ้น น้ำเชื่อมจะยึดตามมีดเป็นเส้น
5. ใส่กล้วยที่ทอดไว้ ลงในกระทะน้ำเชื่อมทันทีที่ยกออกจากเตา เกล้าเบา ๆ ให้น้ำเชื่อมจับขึ้นกล้วยให้ทั่วถึง
6. พักไว้จนเย็นสนิทและน้ำเชื่อมแห้งสนิทด้วย จึงเก็บใส่ขวดโหล หรือภาชนะฝาปิดสนิท เพื่อป้องกันลมเข้า

รายละเอียดเนื้อหา ตอนที่ 3. การบริหารจัดการ

1. การคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

ต้นทุนในการผลิตสินค้ามีอยู่ด้วยกันหลายรูปแบบ ไม่อาจนำต้นทุนใดต้นทุนหนึ่งมาคิดเพียงอย่างเดียวโดยไม่คำนึงถึงค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ได้ ต้นทุนที่แท้จริงที่คุณจะต้องนำมาคำนวณมีดังต่อไปนี้

- **วัตถุดิบ:** คือต้นทุนที่เป็นต้นทุนหลักในการผลิตสินค้าเพื่อออกมาจำหน่าย แต่กระนั้นต้นทุนในเรื่องวัตถุดิบก็ยังไม่ใช่ต้นทุนที่แท้จริงที่คุณจะนำมาคิด เพราะต้นทุนที่แท้จริงในการผลิตสินค้ายังคงมีรายละเอียดส่วนอื่นอยู่
- **การบริหาร:** การบริหารก็เป็นอีกหนึ่งค่าใช้จ่ายที่ถือเป็นส่วนของต้นทุนด้วยเช่นกัน ค่าใช้จ่ายในส่วนนี้คือค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการดำเนินงานของหลักสูตรนั้นๆ ไม่ว่าจะเป็นค่าบริหารคน ค่าวัสดุ จำเป็นต้องนำค่าใช้จ่ายส่วนนี้มาคำนวณอย่างละเอียดและนำไปรวมกับต้นทุนวัตถุดิบด้วยเช่นกัน
- **การตลาด:** การตลาดเป็นค่าใช้จ่ายที่คนทั่วไปมักจะลืมนึกถึง ค่าใช้จ่ายในด้านนี้ก็คือค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการโฆษณาหรือการประชาสัมพันธ์เพื่อให้สินค้าและแบรนด์เป็นที่รู้จักนั่นเอง ไม่ว่าจะเป็นการตลาดในรูปแบบออนไลน์หรือออฟไลน์ ค่าใช้จ่ายในส่วนนี้คุณก็ต้องคำนวณอย่างละเอียดและนำไปรวมคิดกับต้นทุนใน 2 ส่วนแรกด้วยเช่นกัน
- **การกำหนดราคาขาย** แบบราคาแปรผัน ราคาจะเปลี่ยนแปลงไปตามต้นทุน หรือความต้องการที่เปลี่ยนแปลงไป ต้นทุนอาจแปรเปลี่ยนไปตามฤดูกาล หรือแนวโน้มบางอย่าง เช่น ราคาวัตถุดิบ อาจเปลี่ยนไปตามสถานที่ หรือเวลา

2. การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ

สามารถจัดทำเอกสารการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ เช่น รายรับ-รายจ่าย ในแต่ละวันของการจำหน่ายสินค้า เพื่อให้สอดคล้องในการจำหน่ายสินค้า จัดฝึกอบรมความรู้ด้านการทำบัญชี เช่น การบริหารจัดการ การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาด และการจำหน่ายสินค้า ด้านประสบการณ์ชีวิตให้กับผู้เข้าอบรม เพื่อให้รับความรู้ ในเรื่องที่เป็นประโยชน์ต่อการดำรงชีวิต รู้เท่าทันสถานการณ์และความเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและ สังคม

