

ภาคผนวก ช  
ภาพกิจกรรมการเรียนรู้ตามหลักสูตร



ครู และภูมิปัญญาท้องถิ่นอธิบายถึงวิธีการเลือกกล้วยที่นำมาทำกล้วยฉาบ



นักเรียนดูครูสาธิตวิธีการปลอกกล้วย



นักเรียนฝึกปฏิบัติการปลอกกล้วยที่จะนำมาทำกล้วยฉาบ



นักเรียนฝึกปฏิบัติการปลอก การล้างกล้วย ที่จะนำมาทำกล้วยฉาบ



ครูและภูมิปัญญาท้องถิ่น ฝึกปฏิบัติให้นักเรียนฝานกล้วย



ครูและภูมิปัญญาท้องถิ่น ฝึกปฏิบัติให้นักเรียนทอดกล้วย



นักเรียนฝึกปฏิบัติทอดกล้วย



ครูสาธิตวิธีตัดกล้วยทอดที่สุกเหลืองพอดีออกจากกระทะทอดอย่างปลอดภัย



ครูสาธิตวิธีเคี้ยวน้ำตาลเพื่อทำกล้วยฉาบ



นักเรียนฝึกปฏิบัติการฉาบกล้วย



นักเรียนฝึกปฏิบัติการฉาบกล้วย



นักเรียนฝึกปฏิบัติการฉาบกล้วย



นักเรียนฝึกปฏิบัติการฉาบกล้วยรสต่างๆ



นักเรียนฝึกปฏิบัติการฉาบกล้วยรสต่างๆ



ภูมิปัญญาท้องถิ่นสาริทธิวิธีการฉาบกล้วยโดยการเขย่าหม้อ  
เพื่อคลุกเคล้ากล้วยให้เข้ากับเครื่องปรุงและน้ำเชื่อม



นักเรียนฝึกปฏิบัติการฉาบกล้วยโดยการเขย่าหม้อ  
เพื่อคลุกเคล้ากล้วยให้เข้ากับเครื่องปรุงและน้ำเชื่อม



นักเรียนฝึกปฏิบัติการฉาบกล้วยโดยการนำกล้วยใส่ในถุงและผสมกับผงปรุงรสแล้วเขย่าถุงเพื่อคลุกเคล้ากล้วยให้เข้ากับผงปรุงรส



นักเรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุกล้วยฉาบลงถุงเพื่อทำการปิดปากถุง



นักเรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุกล้วยฉาบลงถุงเพื่อทำการปิดปากถุง



นักเรียนศึกษาวิธีการปิดปากถุงจากที่ครูสาธิต โดยใช้เครื่องรีดปิดปากถุง



นักเรียนฝึกปฏิบัติปิดปากถุงกล้วยฉาบ โดยใช้เครื่องรีดปิดปากถุง



นักเรียนฝึกปฏิบัติปิดปากถุงกล้วยฉาบ โดยใช้เครื่องรีดปิดปากถุง



นักเรียนมีความภาคภูมิใจในผลงานการทำกล้วยฉาบของตนเอง



กล้วยฉาบผลงานของนักเรียน