

## ชื่อหลักสูตร การทำขนมถั่วตัด

จำนวน ๖ ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ(กลุ่มสนใจ)

### สำนักงาน ส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

#### ความเป็นมา

ถั่วลิสงเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่าง แพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคถั่วลิสง ส่วนมากนิยมทานเป็นอาหารว่าง ปัจจุบันมีผู้ปลูกจำนวนมาก จึงหาวิธีการเพิ่มมูลค่าให้กับถั่วลิสง ด้วยการนำมาแปรรูปเป็นถั่วตัด กคน. ซึ่ง เป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับ ประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำขนมถั่วตัดเพื่อเป็นการแปรรูปอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

#### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วตัด

- ๑.มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
- ๒.ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้แก่ตนเอง ครอบครัว และชุมชน

#### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียน จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ
  - ๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมถั่วตัด
  - ๑.๒ การประกอบอาชีพการทำขนมถั่วตัด
  - ๑.๔ ประเภทวัตถุดิบและส่วนผสม
  - ๑.๕ ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์
  - ๑.๖ การบรรจุหีบห่อ
  - ๑.๖ การเก็บรักษา
  - ๑.๖ การตลาด

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องการทำขนมถั่วตัด
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำขนมถั่วตัด
๓. เนื้อหาวิชาการทำขนมถั่วตัด
๔. ใบความรู้เรื่องการทำขนมถั่วตัด
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

## ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์

## การเทียบโอน

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้แล้ว สามารถนำผลการเรียนมาเทียบโอนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นได้

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมถั่วตัด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทาง การประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมถั่วตัด	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมถั่วตัด	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมถั่วตัด ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้	วิทยากร ๑. บรรยายให้ความรู้โดยใช้สื่อการสอน ดังนี้ - เอกสารคู่มือ - คลิปวิดีโอ/Youtobe ๒. ศึกษาข้อมูลด้วยตนเองจากสื่อออนไลน์/แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๓. สรุปความรู้ที่ได้จากแหล่งเรียนรู้	๑ ชม.	-
๒	ทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมถั่วตัด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมถั่วตัดได้	๓.การเตรียมวัตถุดิบและ อุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆ ของ การทำขนมถั่วตัด	วิทยากร ๑. อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ การทำขนมถั่วตัด ๒. การส่วนผสมต่างๆ ของ การทำขนมถั่วตัด ๓. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/Youtobe ๔. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมถั่วตัด	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ การทำขนมถั่วตัด	๕. ขั้นตอนการทำขนมถั่วตัด	วิทยากร ๑. ขั้นตอนการทำขนมถั่วตัด ๒. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/Youtobe ๔. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		๒ ชม.
๔.	โครงการประกอบ อาชีพ วิชา การทำเค้ก	๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำ ความรู้ที่ได้รับไป ประกอบ อาชีพได้	๖. การบรรจุหีบห่อ ๗. วิธีการเก็บรักษา ๘. การตลาด การจำหน่าย	วิทยากร ๑. อธิบายขั้นตอนการบรรจุหีบห่ออย่าง สวยงาม ๒. การวิธีการเก็บรักษาขนมถั่วตัด ๓. อธิบายการตลาด การจำหน่าย	๑ ชม.	
รวม					๒	๔