

หลักสูตร การทำถั่วกรอบแก้ว
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่ม พาณิชยกรรมและการบริการ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของ ประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริม ความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สร้างรายได้ ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำ อย่างยั่งยืน มีความสามารถในการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคง ให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูก ใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อ เป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึง จำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ถั่วกรอบแก้ว เป็นของรับประทานเล่นยามว่าง ส่วนประกอบก็ทำไม่ยาก สามารถดัดแปลงเป็น ถั่ว อัลมอนต์หรือถั่วชนิดอื่นๆ ตามใจชอบ สูตรนี้ใช้โอวัลติน หรือ กาแฟ หรือ โกโก้ เพิ่มความหอมอร่อย โรยด้วย งามเสริมคุณค่าทางอาหาร มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติ อร่อยหอมหวาน สีสัน สวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีต จนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน เน้นการดำเนินงานประสานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๒. เป็นหลักสูตรที่ทำให้บุคคลที่สนใจในหลักสูตรได้รับความรู้ใหม่ สามารถนำไปเผยแพร่ต่อไปได้
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากการเรียนรู้หลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้วไปใช้ประโยชน์ สามารถนำไปประกอบอาชีพหลัก หรือประกอบอาชีพเสริมได้
๔. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๕. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือก การเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ การคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย การเลือกหรือการออกแบบบรรจุภัณฑ์

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำถั่วงอกแก้ว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำถั่วงอกแก้ว
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำถั่วงอกแก้ว
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำถั่วงอกแก้ว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

สถานที่

- ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองมหาสารคาม
- กศน.ตำบล
- ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน
- อื่นๆ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญของการทำถั่วกรอบแก้ว	สามารถบอกความสำคัญของอาชีพการทำถั่วกรอบแก้วได้	- ความเป็นมาของถั่วกรอบแก้ว - อาชีพถั่วกรอบแก้ว	- บรรยาย - ศึกษาจากใบงาน - ศึกษาจากยูทูบ	๓๐ นาที	
๒	วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสมในการทำถั่วกรอบแก้ว	- สามารถบอกวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำถั่วกรอบแก้วได้ - สามารถบอกส่วนผสมในการทำถั่วกรอบแก้วได้	- วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำถั่วกรอบแก้วได้ - ส่วนผสมสำคัญในการทำถั่วกรอบแก้ว	- วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำถั่วกรอบแก้ว - วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่างๆ ในการทำถั่วกรอบแก้ว	๓๐ นาที	
		- สามารถบอกวิธีการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำถั่วกรอบแก้วได้อย่างถูกต้อง - สามารถบอกขั้นตอนการผสมส่วนประกอบในการทำถั่วกรอบแก้วได้อย่างถูกต้อง	- การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำถั่วกรอบแก้ว - การผสมส่วนประกอบในการทำถั่วกรอบแก้ว	- วิทยากรให้ความรู้การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำถั่วกรอบแก้ว - วิทยากรให้ความรู้การผสมส่วน ประกอบในการทำถั่วกรอบแก้ว	๑ ช.ม.	
๓	ขั้นตอนการทำถั่วกรอบแก้ว	- ผู้เรียนสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการทำถั่วกรอบแก้วได้อย่างถูกต้อง	การทำถั่วกรอบแก้ว	- วิทยากรสาธิตการทำถั่วกรอบแก้ว - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		๓ ช.ม.
๔	การจัดจำหน่ายถั่วกรอบแก้ว	- ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน กำไรได้ - ผู้เรียนสามารถเลือกช่องทางทางการตลาดได้ - สามารถเลือก หรือ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	- วิธีการคำนวณต้นทุน กำไร - ช่องทางการตลาด - วิธีการเลือกหรือ ออกแบบ บรรจุภัณฑ์	- วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุน กำไร - วิทยากรให้ความรู้ช่องทางการตลาด - วิทยากรให้ความรู้เรื่องการเลือก หรือการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ถั่วกรอบแก้ว	๑ ช.ม.	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ

วัตถุดิบ

๑. ถั่วลิสง ๓๐๐ กรัม
๒. น้ำตาล ๒๐๐ กรัม
๓. ผงโกโก้ หรือ โอวัลติน หรือ กาแฟ ๒ ช้อนโต๊ะ
๔. เกลือ ๑ - ๒ ช้อนชา
๕. น้ำเปล่า ๑ ถ้วยตวง
๖. งาขาว ๑ - ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

ขั้นตอนที่ ๑ : ตั้งไฟส่วนผสม

๑. ผสมน้ำตาล น้ำเปล่า และผงโกโก้ ลงในกระทะ
๒. ตั้งไฟกลางจนส่วนผสมข้นเหนียว



ผสมน้ำตาล น้ำเปล่า และผงโกโก้



ตั้งไฟกลางจนส่วนผสมข้นเหนียว

ขั้นตอนที่ ๒ : ใส่ถั่วลิสงลงไป

๑. เมื่อส่วนผสมข้นได้ที่แล้ว ลดไฟเป็นไฟอ่อน
๒. ใส่ถั่วลิสงลงไป คอยคนเบา ๆ จนแห้ง



ใส่ถั่วลงไป



คอยคนจนกระทั่งแห้ง

ขั้นตอนที่ ๓ : ใส่เกลือ และงา

๑. เมื่อส่วนผสมที่เคลือบถั่วในกระทะเริ่มแห้ง ใส่เกลือให้ทั่ว
๒. ปรับไฟเป็นไฟกลาง คั่วต่อจนถั่วมีลักษณะเงา แล้วจึงใส่งาลงไป
๓. ปรับเป็นไฟอ่อน แล้วคั่วต่อจนงาขาวติดดี ปิดไฟ นำไปพักในถาด จนหายร้อน พร้อมเสิร์ฟ



ใส่งาลงไป



เสิร์ฟ "ถั่วกรอบแก้ว"

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้
๒. ศึกษาจากวิทยากร/สื่อออนไลน์

การวัดและประเมินผล

๑. ตอบแบบสอบถาม
๒. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะเรียน
๓. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะปฏิบัติตามขั้นตอน
๔. ตรวจสอบผลงาน

เงื่อนไขในการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเข้าร่วมกิจกรรมครบตามกำหนด การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๒. ผ่านการวัดและประเมินผลตามที่กำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๖๐
๓. วุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักสูตรการประเมินผล
๒. วุฒิบัตร
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร