

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมถั่วกรอบแก้ว,ขนมถั่วทอด)
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องหาวิธีที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

มนุษย์เรามีการรับประทานอาหารและถั่วลิสงมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การท าอาหารจากถั่วและ มีการแปรรูปถั่วลิสงแบบต่าง ๆ โดยมีการปรุงรสและมีการพัฒนาตามการแปรรูปในรูปแบบใหม่ตามความนิยม และวัฒนธรรมด้านการกินอาหาร ในท้องถิ่นและให้มีรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารและถั่วทอด

อาหาร ถั่วกรอบแก้วและถั่วทอด เริ่มมีความหลากหลายทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ, เทคนิคการประกอบอาหารและการทำถั่วกรอบแก้ว ถั่วทอด การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการวางแผนจำหน่ายเพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาล อาหาร ทั้งในการประกอบอาหารและขนมไทยเพื่อการดำรงชีวิต ระดับ ครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในงานอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและสามารถพัฒนาอาชีพการทำถั่วกรอบแก้วและถั่วทอดได้
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 1 ชั่วโมง
 1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพขนมตาล
 2. วิเคราะห์ตนเองใน การประกอบอาชีพ ได้ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 4 ชั่วโมง
 1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการ ทำถั่วถั่วกรอบแก้ว ถั่วทอด
 2. ขั้นตอนการทำถั่วกรอบแก้ว , ถั่วทอด
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - 3.4 การขาย
 - 3.5 การส่งเสริมการขาย
 - 3.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น หนังสือการทำอาหาร - ขนมหวาน
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำขนมถั่วกรอบแก้ว,ขนมถั่วทอดได้อย่าง

ชำนาญ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลการประเมินชิ้นงานตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมถั่วกรอบแก้ว,ขนมถั่วทอด) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 1 ชั่วโมง -อุปกรณ์ และวัตถุดิบใน การทำถั่วกรอบแก้ว,ถั่วทอด	1. ทราบข้อมูลความ ต้องการรับประทาน ถั่วกรอบแก้ว ถั่วทอดจำหน่าย 2. คุณภาพในการ ประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพถั่วกรอบแก้ว ถั่วทอด 2. วิเคราะห์ตนเองใน การประกอบอาชีพ ได้	วิทยาการบรรยายให้ความรู้ เรื่อง 1. ความสำคัญและ ประโยชน์การเรียนรู้การทำถั่วกรอบแก้ว ถั่วทอด 2. วิเคราะห์ตนเองในการ ประกอบอาชีพได้	1 ชั่วโมง	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 4 ชั่วโมง -การเตรียม วัตถุดิบ	1. ผู้เรียนสามารถ จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ใน การทำถั่วกรอบแก้ว ถั่วทอดได้ 2. ทำถั่วกรอบแก้ว ถั่วทอดตามขั้นตอน	1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำถั่วถั่วกรอบแก้ว ถั่วทอด 2. ขั้นตอนการทำถั่วถั่วกรอบแก้ว ถั่วทอด	2.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยวิทยากรรวบรวมข้อมูลสรุปและ อธิบายเพิ่มเติม 2.2 วิทยากรสาธิตวิธีการทำเตรียมถั่วเลือกถั่ว 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำความสะอาดถั่วตามที่กำหนด วิทยากร สังเกต ตรวจสอบ ประเมินผล การปฏิบัติ 2.4 วิทยากรบรรยาย ประกอบตัวอย่างของจริง เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำถั่วถั่วกรอบแก้ว,ถั่วทอด ผู้เรียนสังเกต สอบถาม และ บันทึกการเรียนรู้และทำกิจกรรม ตามที่กำหนด ผู้สอน สังเกตการมีส่วนร่วม ประเมินผลการปฏิบัติ 2.5 วิทยากรให้ดูตัวอย่าง วัสดุอุปกรณ์และให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม 2.6 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำถั่วถั่วกรอบแก้ว,ถั่วทอด	-	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 1 ชั่วโมง - ทำเลที่ตั้งร้าน	- สามารถสรุปขั้นตอนและ เทคนิคการทำงาน - เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียน การสอน	- การสรุปขั้นตอน และเทคนิคการทำงานได้ครบทุก ขั้นตอน	3.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบใน การประกอบอาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่าจากการทำถั่วกรอบแก้ว,ถั่วทอด วิทยากร อธิบายเพิ่มเติม 3.2 วิทยากรบรรยาย ความรู้เรื่อง หลักการตลาด ในการจัดการอาชีพ 3.3 ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้เรื่องการเพิ่มมูลค่า การทำถั่วกรอบแก้ว,ถั่วทอด ช่องทางการจัด จำหน่ายหรือรับงานวิธีการส่งเสริมการจำหน่าย หรือเพิ่มปริมาณการสั่งการทำถั่วกรอบแก้ว,ถั่วทอด วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและให้ ข้อเสนอแนะ 3.4 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิธีการ คำนวณราคา จำหน่าย หรือราคารับถั่วกรอบแก้ว,ถั่วทอด 3.5 วิทยากรบรรยายวิธีการจัดทำบัญชีรายรับรายจ่ายในการประกอบ อาชีพการถั่วกรอบแก้ว,ถั่วทอด ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติจัดทำบัญชี	1 ชั่วโมง	-

