

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมถั่วกรอบแก้ว,ขนมถั่วทอด)

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน 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 ประกอบอาชีพถั่วกรอบแก้ว ถั่วทอด
 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,ขนมถั่วทอดได้อย่างชำนาญ

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 ต้องการรับประทานครอบแก้ว 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/อุปกรณ์ในการทำถั่วกรอบแก้ว ถั่วทอด 2. ขั้นตอนการทำถั่วกรอบแก้ว ถั่วทอด	2.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยวิทยากรรวบรวมข้อมูลสรุปและ อธิบายเพิ่มเติม 2.2 วิทยากรสาธิตวิธีการทำเตรียมถั่วเลือกถั่ว 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำความสะอาดถั่วตามที่กำหนด วิทยากร สังเกต ตรวจสอบ ประเมินผล การปฏิบัติ 2.4 วิทยากรบรรยาย ประกอบตัวอย่างของจริง เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำถั่วกรอบแก้ว,ถั่วทอด ผู้เรียนสังเกต สอบถาม และบันทึกการเรียนรู้และทำกิจกรรม ตามที่กำหนด ผู้สอน สังเกตการมีส่วนร่วม ประเมินผลการปฏิบัติ 2.5 วิทยากรให้ดูตัวอย่าง วัสดุอุปกรณ์และให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม 2.6 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำถั่วกรอบแก้ว,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 หรือเพิ่มปริมาณการสั่ง การทำถั่วกรอบแก้ว,ถั่วทอด วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและให้ ข้อเสนอแนะ 3.4 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิธีการ คำนวณราคา จำหน่าย หรือราคารับถั่วกรอบแก้ว,ถั่วทอด 3.5 วิทยากรบรรยายวิธีการจัดทำบัญชีรายรับ รายจ่ายในการประกอบ อาชีพการถั่วกรอบแก้ว,ถั่วทอด ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติจัดทำบัญชี	-	1 ชั่วโมง

ลงชื่อ

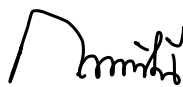


(นางสาวมินตรา สนผา)

ครู กศน. ตำบล

ผู้เสนอ

ลงชื่อ



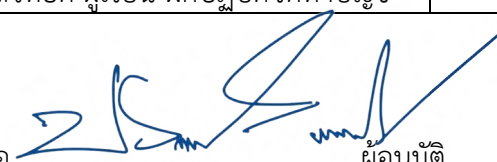
(นางกานต์สินี ทองศักดิ์)

ครู คศ.1

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอวังทรายพูน
 ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอวังทรายพูน

ผู้เห็นชอบ

ลงชื่อ



(นายประหยัด เจริญชัย)

ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านหนองพระ
 ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา