

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง  
ชื่อหลักสูตร การทำขนมถั่วแปบ จำนวน ๖ ชั่วโมง  
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร



### ความเป็นมา

ขนมถั่วแปบเป็นขนมไทยโบราณที่ได้รับความนิยมสืบทอดกันมายาวนาน มีลักษณะเป็นแป้งเหนียวนุ่ม สอดไส้ถั่วเขียวกะทาทะเลือก คลุกเคล้าด้วยมะพร้าวขูด และรับประทานคู่กับน้ำตาลทรายหรือถั่วงาคั่วบด จัดเป็นขนมไทยที่มีความประณีตทั้งในด้านวัตถุดิบและกรรมวิธีการทำ อีกทั้งยังสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญา การใช้ทรัพยากรท้องถิ่น และวิถีชีวิตของชุมชนไทยในอดีตอย่างชัดเจน ปัจจุบันขนมถั่วแปบยังคงเป็นที่ชื่นชอบ ทั้งในงานประเพณี งานบุญต่าง ๆ รวมถึงการจำหน่ายในท้องตลาด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในชุมชนที่ยังคง รักษาการทำขนมไทยแบบดั้งเดิม อย่างไรก็ตาม การทำขนมถั่วแปบจำเป็นต้องอาศัยทักษะและความประณีต ทั้งการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมไส้ การนวดแป้ง การห่อและขึ้นรูป รวมถึงเทคนิคการนึ่งและคลุกส่วนผสม ให้ได้รสชาติและเนื้อสัมผัสที่ถูกต้อง ผู้ที่ไม่มีพื้นฐานอาจรู้สึกว่ายากและไม่มั่นใจในการทำด้วยตนเอง ทำให้ เยาวชนและประชาชนบางส่วนละเลยขนมไทยและหันไปบริโภคขนมสมัยใหม่มากขึ้น ซึ่งอาจส่งผลให้ภูมิปัญญา แบบดั้งเดิมลดความสำคัญลงในอนาคต

เพื่อเป็นการสืบสาน อนุรักษ์ และเผยแพร่ศิลปะการทำขนมไทยให้คงอยู่ รวมทั้งเปิดโอกาส ให้ประชาชนได้พัฒนาทักษะสร้างอาชีพเสริม สถานศึกษาจึงจัดทำ หลักสูตรการทำขนมถั่วแปบ จำนวน ๖ ชั่วโมง ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ขั้นตอนการทำขนมอย่างถูกต้อง ฝึกปฏิบัติจริงจนสามารถทำขนม ถั่วแปบได้ด้วยตนเอง ทั้งยังสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัว ตลอดจน มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ขนมไทยให้คงอยู่สืบไป

### หลักการของหลักสูตร

- ๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการ ของชุมชน
- ๒.เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน
- ๓.สามารถนำความรู้จากการฝึกอาชีพไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### จุดมุ่งหมาย

- ๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้กับตนเองและครอบครัว
- ๒.เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและ สิ่งแวดล้อม
- ๓.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร  
การทำขนมถั่วแปบ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่ง เรียนรู้การประกอบอาชีพ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่าง การประกอบอาชีพ ๕. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบ ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร ๒. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๕. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๖. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบ ๗. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้ ๘. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบ ๙. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมถั่วแปบ	เตรียมการประกอบอาชีพ -เตรียมวัตถุดิบในการทำขนมถั่วแปบ -การทำขนมถั่วแปบ -การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคและจำหน่าย	๑.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำถั่วแปบ ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมถั่วแปบ ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ๒.การทำขนมถั่วแปบ ๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนม ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนม ๒.๓ งบประมาณการทำขนม ๓.บรรจุภัณฑ์ ๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนม ๓.๓ การบรรจุภัณฑ์การทำขนม	๑.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมถั่วแปบ ๒.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ และสถานที่ จำหน่าย วัสดุ อุปกรณ์ ๓.วิทยากรอธิบาย ส่วนผสม ขั้นตอน ในการทำขนมถั่วแปบ ๔.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมถั่วแปบ ๕.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมถั่วแปบ ๖.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมถั่วแปบ	๒๐ นาที	๔ ชม. ๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการประกอบอาชีพ</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมถั่วแปบ</p> <p>๕. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการ ส่งเสริมการทำขนมถั่วแปบ</p> <p>๖. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำ บัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้</p> <p>๗. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขาย สินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ได้</p>	<p>๑ การบริหารจัดการการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบ</p> <p>๒ การคิดคำนวณต้นทุน กำไร การทำขนมถั่วแปบ</p>	<p>๑.การบริหารจัดการการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบ</p> <p>๒.การคิดคำนวณต้นทุน กำไร การทำขนมถั่วแปบ</p> <p>๓.ซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p>	๒๐	นาที่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	โครงการประกอบอาชีพ	๔.๑ มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง	๔.๑ ความหมายของโครงการประกอบอาชีพ การทำขนมถั่วแปบ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ การทำขนมถั่วแปบ๔.๓ การเขียนโครงการ ประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบ ๔.๔ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของการประกอบโครงการประกอบอาชีพ การทำขนมถั่วแปบเพื่อการมีงานทำอย่างมั่นคง ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ วิทยากรให้ความรู้ ๔.๒ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	๒๐	นาที่

## สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ประชาชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์(แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป