

ชื่อหลักสูตร การทำถั่วกรอบแก้ว จำนวน ๓ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสัชชนาลัย

\*\*\*\*\*

#### ความเป็นมา

ถั่วกรอบแก้ว เป็นชื่อเรียกของถั่วลิสงที่นำมาเคลือบน้ำตาลโวลติน ซ็อกโกแลต หรือกาแฟแล้วโรยด้วยงา เป็นของกินเล่นที่คนไทยคุ้นลิ้นมานาน มีความกรอบ ความหอม หวาน โดยอาศัยหลักการเคลือบเพื่อถนอมอาหารสามารถเก็บไว้ได้นาน ถั่วกรอบแก้วให้ประโยชน์ด้านสารอาหารคือ สารอาหารในถั่วลิสง คือ ไขมัน ซึ่งมีส่วนช่วยลดระดับคลอเรสเตอรอล หากเรารับประทานในปริมาณที่เหมาะสมรองลงมาคือ โปรตีน ที่มีมากถึง ร้อยละ ๒๒-๓๐ ของแคลอรีทั้งหมด มีน้ำตาลน้อย ถั่วลิสง อุดมไปด้วย โปรตีน ไขมันดี และเส้นใย บำรุงหัวใจ รักษาและป้องกันเบาหวาน ต้านมะเร็ง ลดน้ำหนัก ทั้งยังราคาถูกเมื่อเทียบกับถั่วชนิดอื่นๆ สารอาหารจากงาช่วยป้องกันเส้นเลือดแข็งตัว ช่วยขยายหลอดเลือด ช่วยให้ระบบการทำงานของหัวใจแข็งแรง ป้องกันการเกิดโรคหัวใจ ป้องกันลิ่มเลือดและสารอาหารจากน้ำตาลมีเสน่ห์ตรงให้ความหวาน ซึ่งทำให้พลังงานแก่ร่างกาย ทำให้ร่างกายสดชื่น ทำให้ร่างกายมีกำลัง ถั่วกรอบแก้วที่ได้นั้นต้องไม่เกาะติดกันเป็นก้อน ผิวเคลือบต้องไม่หลุดและมีงาเกาะติดที่ผิวทุกองค์ความรู้ด้านการทำถั่วกรอบแก้วจึงควรส่งเสริมเป็นอาชีพเสริมสามารถเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวที่สนใจ

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสัชชนาลัย จึงจัดทำหลักสูตร ระยะสั้น รูปแบบกลุ่มในใจ การทำถั่วกรอบแก้ว เพื่อให้ ศร.ตำบล ได้นำไปจัดส่งเสริมให้กับประชาชนได้เรียนรู้ตามความสนใจ เป็นการจัดการศึกษาให้กับประชาชนที่สนใจสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ สามารถสร้างงานสร้างรายได้ให้กับชุมชน สามารถยกระดับทักษะด้านอาชีพ ให้กับตนเอง ครอบครัว อันจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิต สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพให้เกิดรายได้
๒. เป็นหลักสูตรอาชีพที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน มีความรู้ มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ฝึกทักษะเกี่ยวกับการทำถั่วกรอบแก้ว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ และใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

#### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

#### ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. ปฐมนิเทศ	ปฐมนิเทศ ๑. เพื่อแนะแนวการจัดกิจกรรม การเรียนการสอน	การปฐมนิเทศ	๑. ครู กศน. แนะนำตัวเองและวิทยากร ๒.ชี้แจงวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	๑๐ นาที	
๒	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.บอกความสำคัญของการทำถั่วกรอบแก้ว ๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้วได้แก่ การลงทุน ความต้องการของตลาด ๓.บอกหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๔.บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้ว	๑.ความสำคัญในการทำถั่วกรอบแก้ว ๒.การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ -การลงทุนและแหล่งทุน -ความต้องการของตลาด -หลักการตลาด ๓.แหล่งเรียนรู้ ๔.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้ว -ความเสี่ยงจากสภาพเศรษฐกิจ -ความคุ้มค่าในการลงทุน -ความต้องการด้านการตลาด	๑. วิทยากรบรรยายความสำคัญในการทำถั่วกรอบแก้ว ๒.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ อาชีพการทำถั่วกรอบแก้วจากข้อมูลต่างๆ ๓.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญความเป็นไปได้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้วในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๑๐ นาที	-
๓	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑.เตรียมการประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้ว -สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	๑.ขั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้ว -สถานที่/พื้นที่ -การคัดเลือกถั่วลิสง -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	๑.เลือกถั่วลิสงดิบที่แห้งสนิทขนาดเท่าๆกันแล้วนำมาทำความสะอาด ๒.เตรียมส่วนผสมสำหรับ ทำถั่วกรอบแก้ว ได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายกลี้นวานิลลา น้ำ เกลือป่น งาขาว ผงโกโก้ ๓.ตั้งกระทะให้ร้อน ใช้ไฟกลาง	๑๐ นาที	2 ชม.-

		<p>๒.ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้ว</p> <p>-กรรมวิธีในการทำถั่วกรอบแก้ว</p> <p>-การดูแล/การเก็บรักษา</p> <p>-บรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.ขั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้ว</p> <p>-วิธีทำถั่วกรอบแก้ว</p> <p>-การดูแล/การเก็บรักษา</p> <p>-การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.ขั้นตอนดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๔.นกว่าส่วนผสมต่างๆใส่ลงไปใส่น้ำตาลทราย น้ำ เกลือป่น ผลโกโก้ใส่ลงไปให้ผสมเข้ากัน</p> <p>๕.คนคลุกเคล้าให้เข้ากันดี</p> <p>๖.เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว จากนั้นเพิ่มไฟแรงให้คนๆ ตลอดเวลารอจนกว่าน้ำเชื่อมเดือดให้เป็นน้ำเชื่อมเหนียว</p> <p>๗.นำถั่วลิสงใส่ลงไป คนคลุกเคล้าให้เข้ากันดีให้ส่วนผสมมาเคลือบถั่วลิสงแล้วใช้ทัพพีไม้คนเรื่อยๆให้กวนจนตกลูกน้ำตาลเริ่มแห้งเกาะถั่วลิสง ให้ระวังไหม้ให้คนตลอดเวลาคนให้เป็นเกล็ดแห้งเคลือบถั่วลิสง กวนจนตกลูกน้ำตาล เริ่มแห้งเกาะ ให้ลดไฟอ่อนให้สีใสออกเงา ใช้เวลาคนๆประมาณ ๑๐ นาที</p> <p>๘.นำน้ำตาลทรายกลั่นวานิลลา งาขาว ใส่ลงไป จากนั้นจึงคนคลุกเคล้าให้เข้ากันดี</p> <p>๙.นำถั่วกรอบแก้วไปเทบนถาดที่รองด้วยกระดาษไข แล้วนำไม้พายเกลี่ยให้กระจายๆพักถั่วกรอบแก้วไว้ให้คลายความร้อน รอให้เย็นตัวลงให้สนิท</p>		
๔	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้ว</p> <p>-การดูแลรักษา คุณภาพถั่วกรอบแก้ว</p> <p>-ต้นทุนในการผลิต</p> <p>๒.การจัดการตลาด</p> <p>-ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง</p> <p>-โฆษณา ประชาสัมพันธ์</p> <p>-ส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>๓.จัดการความเสี่ยง</p>	<p>๑. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้ว</p> <p>-การดูแลรักษา การควบคุมคุณภาพถั่วกรอบแก้ว</p> <p>-ต้นทุนในการผลิต</p> <p>๒.การจัดการตลาด</p>	<p>๑.วิทยากรบรรยายการบริหารจัดการ และจัดให้ผู้เรียน</p> <p>-ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการบริหารจัดการ</p> <p>-การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>-ศึกษาการลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>-ศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p>	๑๐	นาที่

		<p>-วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพ</p> <p>-แก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ</p>	<p>-การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง</p> <p>-การโฆษณาประชาสัมพันธ์</p> <p>-การส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>๓.การจัดการความเสี่ยง</p> <p>-การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพค่าใช้จ่าย ผลกำไรคู่แข่ง วิธีการลดต้นทุน</p> <p>-การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ</p>	<p>๒.วิทยาการบรรยายการบริหารจัดการ การตลาดและจัดให้ผู้เรียน</p> <p>-ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>-กำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์และแผนการตลาด</p> <p>-ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิตกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
๕	โครงการประกอบอาชีพ	<p>๑.บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทำถั่วกรอบแก้วได้</p> <p>๒.บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</p> <p>๓.บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๔.อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๕.อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๖.เขียนโครงได้ถูกต้อง</p> <p>๗.ตรวจสอบความเหมาะสมสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>๑.ความสำคัญของโครงการอาชีพ</p> <p>๒.ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>๓.องค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๕.การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>	<p>๑. วิทยาการบรรยายและจัดให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหา เรื่อง ความสำคัญของ โครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>๒.จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระ ข้อมูลเรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้องพร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเรียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๓.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>	๒๐	นาที

				<p>๕. ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๖. กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		
--	--	--	--	---	--	--

### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. สื่อของจริง
๓. ภูมิปัญญา

### การวัดและประเมินผล

ประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน และประเมินจากผลสำเร็จ

๑. ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
  - ใบงาน ๑๐ คะแนน
  - แบบทดสอบ ๑๐ คะแนน
๒. ภาคปฏิบัติ ร้อยละ ๘๐
  - รสชาติ ๔๐ คะแนน
  - ความสะอาด ๓๐ คะแนน
  - สิ่งเกิดพฤติกรรมมีส่วนร่วม ๑๐ คะแนน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐