

**หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง**  
**หลักสูตรการทำขนมถั่วแปบ จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....**  
**สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์**

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ด้านอาชีพปี 2569 มุ่งเน้นการผลิตและพัฒนากำลังคนสมรรถนะสูงให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดงาน (Demand-driven) ยกย่องคุณภาพอาชีพศึกษาสู่มาตรฐานสากล ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) ผ่านแพลตฟอร์มดิจิทัล และสร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายภาคเอกชนเพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคง ให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมา มากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อ เป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหาร เพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็น อย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือ หามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด การแปรรูปอาหาร เป็น เอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่ พิถีพิถัน รสชาติอร่อย

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ..... จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมถั่วแปบ ขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมถั่วแปบสามารถเลือกวัตถุดิบในการทำขนมถั่วแปบได้อย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

## หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

## จุดมุ่งหมาย

1. สร้างทักษะอาชีพและรายได้เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมถั่วแปบ สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อให้สามารถผลิตสัมฤทธิ์ที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ถูกหลักอนามัย และเป็นที่ต้องการของตลาด
3. ใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในชุมชนและเพิ่มมูลค่าผลผลิต
4. เสริมสร้างทักษะการจัดการเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารจัดการอาชีพ การคำนวณต้นทุน และการทำโครงการประกอบอาชีพ
5. พัฒนาการถนอมอาหารเพื่ออนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหาร

## เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

## ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำขนมถั่วแปบ	อธิบายความเป็นมาของการทำขนมถั่วแปบได้	ความเป็นมาของการทำขนมถั่วแปบ	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการ ทำขนมถั่วแปบ	10 นาที	-
2	วัตถุดิบ และการเลือกใช้	อธิบายวัตถุดิบ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้ อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และ การเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการ ทำขนมถั่วแปบ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการ ทำขนมถั่วแปบ 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้อุปกรณ์	20 นาที	-
3	ขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบได้	อธิบายขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบ	ขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบ	วิทยากรอธิบายการทำขนมถั่วแปบ	15 นาที	1 ชั่วโมง
4	การปฏิบัติการทำขนมถั่วแปบ	ปฏิบัติการทำขนมถั่วแปบ	การปฏิบัติการทำขนมถั่วแปบ	1. วิทยากรสาธิตการทำขนมถั่วแปบและ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้	15 นาที	1 ชั่วโมง
5	คุณค่าของการทำขนมถั่วแปบ	อธิบายคุณค่าของการทำขนมถั่วแปบได้	คุณค่าของการทำขนมถั่วแปบ	1.ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของ การทำขนมถั่วแปบ 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของการทำขนมถั่วแปบ 3.วิทยากรสรุปองค์ความรู้	15 นาที	15 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6	การจัดหาหรือจัดทำ บรรจุหีบห่อ	จัดหาหรือจัดทำกร บรรจุหีบห่อได้อย่าง เหมาะสม	จัดหาหรือ จัดทำกร บรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/ จัดหาและเทคนิคของการทำ บรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและ จัดทำบรรจุหีบห่อ	15 นาที	15 นาที
7	การคิดต้นทุน กำไร	คิดต้นทุน กำไรจาก การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์จาก การทำขนมถั่วแปบ ได้	การคำนวณ ต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ วิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	15 นาที	15 นาที
8	ช่องทางการ จัดการ การตลาด ของกร ทำขนมถั่วแปบ	อธิบายช่องทางการ จัดการการตลาด ของกรทำขนมถั่ว แปบ	ช่องทาง การตลาด ของกรทำ ขนมถั่ว แปบ	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ ผู้เรียน ศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับ ช่องทางการจัดการ การตลาด	15 นาที	15 นาที

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

### การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....