

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ

หลักสูตร การทำถั่วกรอบแก้ว จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

“การทำถั่วกรอบแก้ว” ชาวบ้านมักจะเรียกกันติดปากแบบสั้นๆ ง่ายๆ ว่า “การทำถั่วเคลือบน้ำตาล” จึงทำให้ใครต่อใครที่เกิดมายุคหลังพากันเข้าใจผิดว่า การทำถั่วกรอบแก้วมีสูตรหลายสูตร แต่ที่จริงมีแค่สูตรเดียว และการทำถั่วกรอบแก้วก็เป็นเมนูคนละอย่างกับการทำถั่วตัดด้วย

แม้จะมีรสชาติหวานเค็มมันเหมือนกัน แต่การทำถั่วกรอบแก้ว จะเป็นถั่วที่เกิดจากการนำการทำถั่วลิสง มาปรุงรสด้วยน้ำตาลเชื่อมให้มีรสหวานโด่ง ผงโกโก้และงาขาว จากนั้นก็นำไปลงกระทะให้ตัวเนื้อการทำถั่วกรอบแก้ว แล้วนำมาทอดรับประทานเล่นก็ได้ ซึ่งจะมีความแข็งและความกรอบ ๆ เป็นหลัก นำผสมน้ำตาล น้ำเปล่า และผงโกโก้ ลงในกระทะ ตั้งไฟกลางจนส่วนผสมข้นหนืด เมื่อส่วนผสมได้ที่แล้ว ลดไฟเป็นไฟอ่อน ใส่ถั่วลิสงลงไป คอยคนเบา ๆ จนแห้ง เมื่อส่วนผสมที่เคลือบถั่วในกระทะเริ่มแห้ง ใส่เกลือให้ทั่ว ปรับไฟเป็นไฟกลาง คั่วต่อจนถั่วมีลักษณะเงา แล้วจึงใส่งาขาวลงไป ปรับเป็นไฟอ่อน แล้วคั่วต่อจนงาขาวติดดี ปิดไฟ นำไปพักในถาด จนหายร้อน พร้อมเสิร์ฟ

หลักการของหลักสูตร

“การทำถั่วกรอบแก้ว” ชาวบ้านมักจะเรียกกันติดปากแบบสั้นๆ ง่ายๆ ว่า “การทำถั่วเคลือบน้ำตาล” จึงทำให้ใครต่อใครที่เกิดมายุคหลังพากันเข้าใจผิดว่า การทำถั่วกรอบแก้วมีสูตรหลายสูตร แต่ที่จริงมีแค่สูตรเดียว และการทำถั่วกรอบแก้วก็เป็นเมนูคนละอย่างกับการทำถั่วตัดด้วย

แม้จะมีรสชาติหวานเค็มมันเหมือนกัน แต่ การทำถั่วกรอบแก้ว จะเป็นถั่วที่เกิดจากการนำการทำถั่วลิสง มา ปรุงรสด้วยน้ำตาลเชื่อมให้มีรสหวานโด่ง ผงโกโก้และงาขาว จากนั้นก็นำไปลงกระทะให้ตัวเนื้อการทำถั่วกรอบแก้ว แล้วนำมาทอดรับประทานเล่น ก็ได้ ซึ่งจะมีความแข็งและความกรอบ ๆ เป็นหลัก

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อสร้างช่องทางการประกอบอาชีพเสริมการทำหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว
2. เพื่อฝึกทักษะการประกอบอาชีพเสริมการทำหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว
3. เพื่อการประกอบอาชีพเสริมการทำหลักสูตรถั่วกรอบแก้ว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว	1. เพื่อให้ผู้เรียนความเป็นมาของหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว 2. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุ และศึกษาหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว ได้อย่างปลอดภัย 3. ผู้เรียนสามารถทำถั่วกรอบแก้ว ได้อย่างถูกวิธีตลอดจนสามารถเก็บรักษาไว้บริโภคได้	1. ความเป็นมาของหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว	1.วิทยากรอธิบายความเป็นมาของหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว 2.วิทยากรอธิบายธุรกิจในตัวผลิตภัณฑ์สามารถสร้างรายได้ 3.วิทยากรอธิบายการเรียนรู้เบื้องต้น 4. บอกการพัฒนาสู่แนวทางเพิ่มทักษะได้อย่างถูกวิธี	15 นาที	-
2	ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว	1.วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการในหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว	1.วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว	15 นาที	-
		2. เพื่อให้รู้วิธีการทำได้ อย่างถูกต้อง	2. การจัดการขั้นตอนหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว ด้วยวิธีที่ถูกต้อง 3. การฝึกปฏิบัติการหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว 4. การตากแห้งหมูสวรรค์ 5. การทำถั่วกรอบแก้ว	2. วิทยากรลงมือปฏิบัติสอนตามรูปแบบที่กำหนดไว้และเน้นจุดสำคัญ 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะความชำนาญ	-	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว	1. สามารถบริหารจัดการทำหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว ได้อย่างถูกต้อง 2. สามารถจัดการตลาดในการจำหน่ายถั่วกรอบแก้ว ได้ 3. บอกแหล่งที่มาของวัสดุได้ 4. ช่องทางการตลาดและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ถั่วกรอบแก้ว เพื่อการจำหน่ายได้ 2. การจัดการบริหารในการทำฐานข้อมูลการตลาดของแหล่งประกอบอาชีพทุนทำเลที่ตั้ง วัสดุอุปกรณ์ 3. สำรวจและศึกษาแหล่งประกอบการผู้เรียน 4. การกำหนดการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพคงเดิม	1. วิทยากรอธิบายสาระความรู้ในการปฏิบัติจริง 2. วิทยากรอธิบายแหล่งจำหน่ายการตลาดฐานข้อมูล 3. วิทยากรบอกแหล่งจำหน่ายวัสดุวัตถุดิบพร้อมอธิบาย 4. กำหนดควบคุมคุณภาพของให้คุณภาพคงเดิมศึกษาและวิเคราะห์การตลาดการประเมินชิ้นงาน	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้
2. ตัวอย่าง/วารสาร
3. ภาพประกอบ
4. สื่อออนไลน์
5. ฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกต
2. สอบถาม / ซักถาม
3. การมีส่วนร่วม
4. ผลิตภัณฑ์/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีเวลาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีชิ้นงานผ่านเกณฑ์ประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....