

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ
หลักสูตร การทำถั่วกรอบแก้ว จำนวน 6 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 ตั้งไฟกลางจนส่วนผสมขึ้นหนืด เมื่อส่วนผสมขึ้นได้ที่แล้ว 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	6	ชั่วโมง
	ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
	ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนความ เป็นมาของหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว 2. ผู้เรียนสามารถ เลือกใช้วัสดุ และศึกษา หลักสูตรการทำถั่วกรอบ แก้ว ได้อย่างปลอดภัย 3. ผู้เรียนสามารถทำถั่ว กรอบแก้ว ได้อย่างถูกวิธี ตลอดจนสามารถเก็บ รักษาไว้บริโภคได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความเป็นมาของ หลักสูตรการทำถั่ว กรอบแก้ว 2. ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำถั่ว กรอบแก้ว 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายความ เป็นมาของหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว 2. วิทยากรอธิบายธุรกิจ ในตัวผลิตภัณฑ์ สามารถสร้างรายได้ 3. วิทยากรอธิบายการ เรียนรู้เบื้องต้น 4. บอกการพัฒนาสู่ แนวทางเพิ่มทักษะได้ อย่างถูกวิธี 	15 นาที	-
2	ฝึกทักษะการ ประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำถั่ว กรอบแก้ว	<ol style="list-style-type: none"> 1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน การในหลักสูตรการทำ ถั่วกรอบแก้ว 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบาย อุปกรณ์ในหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว 	15 นาที	-
		<ol style="list-style-type: none"> 2. เพื่อให้รู้วิธีการทำได้ อย่างถูกต้อง 	<ol style="list-style-type: none"> 2. การจัดการขั้นตอน หลักสูตรการทำถั่ว กรอบแก้ว ด้วยวิธีที่ ถูกต้อง 3. การฝึกปฏิบัติการ หลักสูตรการทำถั่ว กรอบแก้ว 4. การตากแห้งหมู สวรรค์ 5. การทำถั่วกรอบแก้ว 	<ol style="list-style-type: none"> 2. วิทยากรลงมือปฏิบัติ สอนตามรูปแบบที่ กำหนดไว้และเน้น จุดสำคัญ 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ จนเกิดทักษะความ ชำนาญ 	-	5 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำถั่ว กรอบแก้ว	<ol style="list-style-type: none"> 1. สามารถบริหารจัดการการทำหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว ได้อย่าง ถูกต้อง 2. สามารถจัดการตลาด ในการจำหน่ายถั่วกรอบ แก้ว ได้ 3. บอกแหล่งที่มาของ วัสดุได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. สามารถออกแบบ บรรจุภัณฑ์ถั่วกรอบ แก้ว เพื่อการจำหน่าย ได้ 2. การจัดการบริหาร ในการทำฐานข้อมูล การตลาดของแหล่ง ประกอบอาชีพทุน ทำเลที่ตั้ง วัสดุอุปกรณ์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายสาระ ความรู้ในการปฏิบัติจริง 2. วิทยากรอธิบายแหล่ง จำหน่ายการตลาด ฐานข้อมูล 3. วิทยากรบอกแหล่ง จำหน่ายวัสดุวัตถุดิบ พร้อมอธิบาย 	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4. ช่องทางการตลาด และการออกแบบบรรจุ ภัณฑ์	3. สำรวจและศึกษา แหล่งประกอบการ ผู้เรียน 4. การกำหนดการ ควบคุมคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพ คงเดิม	4. กำหนดควบคุม คุณภาพของให้คุณภาพ คงเดิมศึกษาและ วิเคราะห์การตลาดการ ประเมินชิ้นงาน		

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.....