

หลักสูตรถั่วกรอบแก้ว

จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

ถั่วกรอบแก้ว Candied Peanuts ขนมทานเล่นรสหวานหอมที่มีส่วนประกอบหลักคือถั่วลิสงและงาขาว สามารถปรับใช้ได้ “ถั่วกรอบแก้ว” เป็นชื่อเรียกของถั่วลิสงที่นำมาเคลือบน้ำตาล แล้วโรยงา แต่ปัจจุบันก็มีการเพิ่มสูตรต่าง ๆ เข้าไปมากมายเช่น เคลือบเพิ่มด้วยโอวัลติน ช็อกโกแลต หรือกาแฟ ซึ่งหลักการพื้นฐานการทำถั่วกรอบแก้วใช้การเคลือบน้ำตาลเพื่อเป็นการถนอมอาหาร เป็นของกินเล่นที่สามารถเก็บไว้กินได้นาน เหมาะกับคนทุกเพศทุกวัย โดยจะเห็นว่าถั่วกรอบแก้วและของกินเล่นนั้นมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นแทบทุกปี หากเรานำวัตถุดิบที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมาเป็นส่วนประกอบในการทำแล้วจะส่งผลดีต่อผู้บริโภคเป็นอย่างมาก ส่วนประกอบไม่มากและทำได้ไม่ยาก สามารถดัดแปลงเปลี่ยนจากถั่วลิสง เป็นถั่วอัลมอนต์ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หรือถั่วชนิดอื่น ๆ ตามใจชอบ สามารถจำหน่ายสร้างรายได้หรือทำเป็นของฝากที่ระลึกสำหรับแจกจ่ายได้อีกด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนาหลักสูตรถั่วกรอบแก้ว จำนวน 6 ชั่วโมง ขึ้นเพื่อจัดกิจกรรมให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เป็นทางเลือกสำหรับคนที่สนใจกำลังมองหาอาชีพเสริมสามารถศึกษา /ฝึกทักษะ และนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้ และสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานศึกษา

2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้รับบริการนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน

3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรถั่วกรอบแก้ว

จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในการทำถั่วกรอบแก้ว
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ ทหารกองประจำการ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ

2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรถั่วกรอบแก้ว จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำถั่วกรอบแก้ว	1. บอก ส่วน ผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของ ถั่วกรอบแก้วได้ 2. บอกวิธีและขั้นตอนในการ ทำถั่วกรอบแก้วได้ 3. สามารถทำถั่วกรอบแก้วได้ 3 สูตร ได้แก่ - สูตรโอวัลติน - สูตรโกโก้ - สูตรกาแฟ	1. ส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบของถั่วกรอบแก้ว 2. วิธีและขั้นตอนในการทำถั่วกรอบแก้ว 3. การทำถั่วกรอบแก้ว จำนวน 3 สูตร 3.1 ถั่วกรอบแก้วรสโอวัลติน 3.2 ถั่วกรอบแก้วรสโกโก้ 3.3 ถั่วกรอบแก้วรสกาแฟ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่าง ๆ 2. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำถั่วกรอบแก้ว 3. วิทยากรสาธิตและจัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ทำถั่วกรอบแก้ว 3 สูตร 4. ประเมินผลการฝึกทักษะปฏิบัติ	30 นาที	4 ชม.
2	การบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจำหน่าย	สามารถบรรจุภัณฑ์และบอกช่องทางการจำหน่าย ถั่วกรอบแก้วได้	การบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจำหน่าย - Facebook - Fan page Facebook - Line - ร้านค้าในชุมชน	1. วิทยากรบรรยายหลักการเลือกซื้อบรรจุภัณฑ์ถั่วกรอบแก้ว 2. วิทยากรสาธิตและจัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ 3. จัดให้ผู้เรียนขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น Facebook, Fan page Facebook, Line และร้านค้าในชุมชน	30 นาที	1 ชม.

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร แผ่นพับประกอบการเรียนรู้การทำถั่วกรอบแก้ว
2. แหล่งเรียนรู้/ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ
3. วิทยากร/ ผู้มีความรู้และประสบการณ์

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ

/เกณฑ์การจบหลักสูตร...

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
2. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร

การเทียบโอน

-