



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำขนมถั่วตัด
จำนวน ๖ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

จากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย "เรียนดี มีความสุข" โดยการจัดการเรียนวิชาชีพพระยະສັນให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานบริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิต ในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมและเพิ่มศักยภาพ การแข่งขันยุคดิจิทัล ที่จะต้อง "จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำReskill Upskill" และออกไปรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่เป็นในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจ ที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตรโดยการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การทำกะหรี่ปั๊ป เพื่อรองรับการเติบโตในอนาคตสามารถสร้างรายได้ สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมการขายออนไลน์รองรับตลาดที่กว้างขึ้น

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจเร่งด่วน ดังกล่าว ได้เห็นความสำคัญของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยະສັນตามความสนใจของกลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยະສັນให้กับประชาชนทั่วไปตามความสนใจ เพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หลักสูตรการทำขนมถั่วตัด	
ความเป็นมา	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
เป้าหมาย	๑
ระยะเวลา	๑
เนื้อหาหลักสูตร	๑
การจัดการเรียนรู้	๑
สื่อการเรียนรู้	๒
การวัดและประเมินผล	๒
การจบหลักสูตร	๒
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๒
การเทียบโอน	๒
โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมถั่วตัด	๒
แบบทดสอบก่อนเรียน - เฉลยแบบทดสอบ	๓
ใบความรู้	๕
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๗
	๘

ชื่อหลักสูตร การทำขนมถั่วตัด จำนวน ๖ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ถั่วลิสงเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูกอย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคถั่วลิสง ส่วนมากนิยมทานเป็นอาหารว่าง ปัจจุบันมีผู้ปลูกจำนวนมาก จึงหาวิธีการเพิ่มมูลค่าให้กับถั่วลิสงด้วยการนำมาแปรรูปเป็นถั่วตัด สกร. ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำขนมถั่วตัดเพื่อเป็นการแปรรูปอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วตัด

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้แก่ตนเอง ครอบครัว และชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียน จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ
 - ๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมถั่วตัด
 - ๑.๒ การประกอบอาชีพการทำขนมถั่วตัด
 - ๑.๔ ประเภทวัตถุดิบและส่วนผสม
 - ๑.๕ ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์
 - ๑.๖ การบรรจุหีบห่อ
 - ๑.๖ การเก็บรักษา
 - ๑.๖ การตลาด

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้ วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสมการขนมถั่วตัดและอื่นๆ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. ตอบแบบสอบถาม
๒. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะเรียน
๓. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะปฏิบัติตามขั้นตอน
๔. ตรวจผลงาน

เงื่อนไขในการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเข้าร่วมในการอบรมครบถ้วนตามระยะเวลาที่กำหนด การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ผ่านการวัดและประเมินผลตามที่กำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. วุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักสูตรการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองมหาสารคาม
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้แล้ว สามารถนำผลการเรียนมาเทียบโอนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นได้

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการขนมถั่วตัด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทาง การประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมถั่วตัด	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมถั่วตัด	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถั่วตัด ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้	วิทยากร ๑. บรรยายให้ความรู้โดยใช้สื่อการสอน ดังนี้ - เอกสารคู่มือ - คลิปวิดีโอ/Youtube ๒. ศึกษาข้อมูลด้วยตนเองจากสื่อออนไลน์/แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๓. สรุปความรู้ที่ได้จากแหล่งเรียนรู้	๑ ชม.	-
๒	ทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพวิชาการทำขนมถั่วตัด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมถั่วตัดได้	๓.การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ๔.ส่วนผสมต่างๆ ของ การทำขนมถั่วตัด	วิทยากร ๑. อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ การทำขนมถั่วตัด ๒. การส่วนผสมต่างๆ ของ การทำขนมถั่วตัด ๓. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/Youtube ๔. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมถั่วตัด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ การทำขนมถั่วตัด	๑. ขั้นตอนการทำขนมถั่วตัด	วิทยากร ๑. ขั้นตอนการทำขนมถั่วตัด ๒. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/Youtube ๓. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	-	๒ ชม.
๔	โครงการประกอบ อาชีพ วิชา การทำเค้ก	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๑. การบรรจุหีบห่อ ๒. วิธีการเก็บรักษา ๓. การตลาด การจำหน่าย	วิทยากร ๑. อธิบายขั้นตอนการบรรจุหีบห่อ อย่างสวยงาม ๒. การวิธีการเก็บรักษาขนมถั่วตัด ๓. อธิบายการตลาด การจำหน่าย	๑ ชม.	
รวม					๒	๔

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำขนมถั่วตัดคืออะไร?
 - ก. น้ำตาล
 - ข. แป้งสาลี
 - ค. เกลือ
 - ง. ถั่วลิสง
๒. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำขนมถั่วตัด?
 - ก. คั่วถั่วลิสง
 - ข. ต้มน้ำตาล
 - ค. ผสมแป้งกับน้ำ
 - ง. ผสมเบะแซกับน้ำตาล
๓. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของขนมถั่วตัด?
 - ก. ถั่วลิสง
 - ข. น้ำตาลปีบ
 - ค. มะพร้าว
 - ง. เบะแซ
๔. ขั้นตอนใดที่ช่วยให้ขนมถั่วตัดเหนียวติดกันมีความกรอบ?
 - ก. ถั่วลิสง
 - ข. น้ำตาลปีบ
 - ค. น้ำ
 - ง. เบะแซ
๕. ข้อใดคือวิธีการเก็บรักษาขนมถั่วตัดที่ทำเสร็จแล้วให้ยังคงความกรอบ?
 - ก. แช่น้ำเย็น
 - ข. ใส่ถุงพลาสติกแล้วแช่ตู้เย็น
 - ค. เก็บในกล่องที่ปิดสนิท
 - ง. วางให้โดนแสงแดด

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

๑. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำขนมถั่วตัดคืออะไร?
 - ก. น้ำตาล
 - ข. แป้งสาลี
 - ค. เกลือ
 - ง. ถั่วลิสง
๒. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำขนมถั่วตัด?
 - ก. คั่วถั่วลิสง
 - ข. ต้มน้ำตาล
 - ค. ผสมแป้งกับน้ำ
 - ง. ผสมเบะแซกับน้ำตาล
๓. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของขนมถั่วตัด?
 - ก. ถั่วลิสง
 - ข. น้ำตาลปีบ
 - ค. มะพร้าว
 - ง. เบะแซ
๔. ขั้นตอนใดที่ช่วยให้ขนมถั่วตัดเหนียวติดกันมีความกรอบ?
 - ก. ถั่วลิสง
 - ข. น้ำตาลปีบ
 - ค. น้ำ
 - ง. เบะแซ
๕. ข้อใดคือวิธีการเก็บรักษาขนมถั่วตัดที่ทำเสร็จแล้วให้ยังคงความกรอบ?
 - ก. แช่น้ำเย็น
 - ข. ใส่ถุงพลาสติกแล้วแช่ตู้เย็น
 - ค. เก็บในกล่องที่ปิดสนิท
 - ง. วางให้โดนแสงแดด

ใบความรู้

ขนมถั่วตัด เป็นขนมไทยที่ทำจากถั่วลิสง มีลักษณะเป็นก้อนสี่เหลี่ยมตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ด้านนอกเคลือบด้วยน้ำตาล ให้รสหวานและมีกลิ่นหอมของถั่ว ตัวขนมมีสีน้ำตาลอ่อนหรือเหลืองอ่อน มีรสชาติที่หวานมัน และเป็นที่ชื่นชอบของทั้งเด็กและผู้ใหญ่ เดิมทีเป็นขนมของจีนมักใช้ในงานมงคล เทศกาลต่าง ๆ เช่น ใช้เป็นของไหว้เจ้า พิธีงานศพ พิธีแต่งงานจัดอยู่ในชุดขนมจันอับซึ่งมีขนมทั้งหมด ๕ อย่าง ถั่วตัด งาตัด ข้าวพอง ชันฝัก และลูกกวาด ลักษณะของขนมชนิดนี้มีความกลั่นหอม มันของถั่วลิสง



ส่วนผสมทำถั่วตัด

ถั่วลิสง	๓๐๐ กรัม
งาขาว	๔ ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	๑๐๐ กรัม
เกลือ	½ ช้อนชา
แบะแซ	๑ ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	½ แก้ว

วิธีทำถั่วตัด

๑. เตรียมกระทะสำหรับคั่วถั่วลิสง โดยเทถั่วลิสงลงไปคั่วจนสุกแล้วขยี้เอาเปลือกออกจนหมดและถั่วออกเป็นสอซีก
๒. นำกระทะตั้งไฟอ่อนเทน้ำตาลปึก น้ำเปล่า แบะแซ เกลือ คนจนน้ำตาลและส่วนผสมทั้งหมดละลายเข้ากันดีแล้วคนต่อจนน้ำตาลเริ่มเหนียว
๓. แล้วใส่ถั่วลิสงคั่ว งาขาว กวนจนส่วนผสมเข้ากันดี แล้วตักใส่ถาดเกลี่ยให้บาง ทิ้งไว้จนเย็นตัว
๔. ตัดเป็นชนิดสี่เหลี่ยมขนาดพอดี เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิทจะทำให้เก็บไว้ได้นาน

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร การทำขนมถั่วตัด กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร

- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์
การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)