



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำถั่วเคลือบงา
จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรม

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

สกร.ระดับอำเภอเชียงใหม่จากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “สกร.เพื่อประชาชน” โดยการจัดการเรียนวิชาชีพพระยาสัณห์ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของ ตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และ การพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และเพิ่มศักยภาพการแข่งขันยุคดิจิทัล ที่จะต้อง “จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการ มีงานทำ Reskill Upskill” และออกใบรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่ จำเป็นในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร โดยการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การทอผ้าไหม การทอผ้าคลุมไหล่ย้อมสีจาก ธรรมชาติ เพื่อรองรับการเติบโตในอนาคตสามารถสร้างรายได้ สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมการขาย ออนไลน์รองรับตลาดที่กว้างขึ้นให้กับกลุ่มวิชาการทำสายรัดขึ้น อำเภอเชียงใหม่ ได้เป็นอย่างดี ดังนั้น เพื่อให้การ ดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจเร่งด่วน ดังกล่าว สกร.อำเภอนาตุ้ม ได้เห็น ความสำคัญของการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพพระยาสัณห์ตามความสนใจของกลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่ สกร.ระดับอำเภอเชียงใหม่จัด กิจกรรมการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยาสัณห์รูปแบบกลุ่มสนใจให้กับประชาชนทั่วไปในเขต อำเภอเชียงใหม่ตามความสนใจ เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ใน ชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

เรื่อง	สารบัญ	หน้า
๑. ความเป็นมา		๑
๒. หลักการของหลักสูตร		๑
๓. จุดประสงค์การเรียนรู้		๑
๔. กลุ่มเป้าหมาย		๒
๕. ระยะเวลา		๒
๖. โครงสร้างหลักสูตรการทำแก้วเคลือบงา		๒-๓
๗. วัตถุประสงค์และขั้นตอนการทำ		๓-๔
๘. สื่อการเรียนรู้		๔
๙. การวัดและประเมินผล		๔
๑๐. การจบหลักสูตร		๔
๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร		๔
๑๒. การเทียบโอน		๕
๑๓. แบบประเมินผลงานผู้เรียน		๑๔
๑๔. แบบทดสอบหลังเรียน		๑๕-๑๖

หลักสูตรการทำถั่วเคลือบงา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สร้างรายได้ ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทอย่างมี คุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความทนทานอย่างยั่งยืน มีความสามารถในการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคง ให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อ เป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ถั่วเคลือบงาเป็นของรับประทานเล่นยามว่าง ส่วนประกอบก็ทำไม่ยาก สามารถดัดแปลงเป็นถั่วชนิดอื่นๆ ตามใจชอบ โรยด้วยงาเสริมคุณค่าทางอาหาร มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสน สวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการ ทามาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน เน้นการดำเนินงานประสานร่วมกับ เครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๒. เป็นหลักสูตรที่ทำให้บุคคลที่สนใจในหลักสูตรได้รับความรู้ใหม่ สามารถนำไปเผยแพร่ต่อไปได้
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากการเรียนรู้หลักสูตรการทำถั่วเคลือบงาไปใช้ประโยชน์ สามารถนำไปประกอบอาชีพหลัก หรือประกอบอาชีพเสริมได้
๔. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๕. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

๑. เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะในอาชีพต่างๆให้แก่ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจ เพื่อให้สามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมก่อให้เกิดรายได้ต่อครอบครัวต่อไป

๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เป็นการร่วมกันคิด กันทำและร่วมพัฒนาก่อให้เกิดความรักความสามัคคีในชุมชน

๓. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้สามารถเผยแพร่ให้กับผู้สนใจต่อไปได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียนจำนวน ๖ คน

๑. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ แต่มีความตั้งใจที่จะประกอบอาชีพให้มีรายได้ช่วยเหลือตนเองและครอบครัวได้

๒. ประชาชนที่มีการประกอบอาชีพที่ตนเองทำอยู่แล้ว และมีความต้องการเพิ่มพูนความรู้เพิ่มพูนทักษะเพื่อพัฒนาอาชีพของตนเอง ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความสำคัญของการทำถั่วเคลือบงา	สามารถบอกความสำคัญของอาชีพการทำถั่วเคลือบงาได้	- ความเป็นมาของถั่วเคลือบงา - อาชีพถั่วเคลือบงา	- บรรยาย - ศึกษาจากใบงาน - ศึกษาจากยูทูป	๓๐ นาที	
๒.	วัสดุ อุปกรณ์ สวนผสมในการทำถั่วเคลือบงา	- สามารถบอกวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำถั่วเคลือบงาได้ - สามารถบอกส่วนผสมการทำถั่วเคลือบงาได้	- วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำถั่วเคลือบงาได้ - ส่วนผสมสำคัญในการทำถั่วเคลือบงา	- วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ในการทำถั่วเคลือบงา - วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่างๆ ในการทำถั่วเคลือบงา	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- สามารถบอกวิธีการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำถั่วเคลือบงาได้อย่างถูกต้อง - สามารถบอกขั้นตอนการผสมส่วนประกอบในการทำถั่วเคลือบงาได้อย่างถูกต้อง				
๓.	ขั้นตอนการทำถั่วเคลือบงา	- ผู้เรียนสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการทำถั่วเคลือบงาได้อย่างถูกต้อง	การทำถั่วเคลือบงา	- วิทยาการสาธิตการทำถั่วเคลือบงา - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		๒ ช.ม.
๔.	การจัดจำหน่ายถั่วเคลือบงา	- ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน กำไรได้ - ผู้เรียนสามารถเลือกช่องทางการตลาดได้ - สามารถเลือก หรือออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	- วิธีการคำนวณต้นทุน กำไร - ช่องทางการตลาด - วิธีการเลือกหรือออกแบบบรรจุภัณฑ์	- วิทยาการให้ความรู้เกี่ยวกับราคาคำนวณต้นทุน กำไร - วิทยาการให้ความรู้ช่องทางการตลาด - วิทยาการให้ความรู้เรื่องการเลือก หรือการออกแบบบรรจุภัณฑ์ถั่วเคลือบงา		

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ วิทยาการให้ความรู้
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การสาธิตและแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

วัตถุดิบ

๑. ถั่วลิสง ๓๐๐ กรัม
๒. น้ำตาล ๒๐๐ กรัม
๓. เกลือ ๑ - ๒ ช้อนชา
๔. น้ำเปล่า ๑ ถ้วยตวง

๕. งามาขาว ๑ - ๒ ซ้อนโต๊ะ

วิธีทำ

ขั้นตอนที่ ๑ : ตั้งไฟส่วนผสม

๑. ผสมน้ำตาล น้ำเปล่า ลงในกระทะ
๒. ตั้งไฟกลางจนส่วนผสมขึ้นเหนียว

ขั้นตอนที่ ๒ : ใส่ถั่วลิสงลงไป

๑. เมื่อส่วนผสมขึ้นได้ที่แล้ว ลดไฟเป็นไฟอ่อน
๒. ใส่ถั่วลิสงลงไป คอยคนเบา ๆ จนแห้ง

ขั้นตอนที่ ๓ : ใส่เกลือ และงา

๑. เมื่อส่วนผสมที่เคลือบถั่วในกระทะเริ่มแห้ง ใส่เกลือให้ทั่ว
๒. ปรับไฟเป็นไฟกลาง คั่วต่อจนถั่วมีลักษณะเงา แล้วจึงใส่งาขาวลงไป
๓. ปรับเป็นไฟอ่อน แล้วคั่วต่อจนงาขาวติดดี ปิดไฟ นำไปพักในถาด จนหายร้อน พร้อมเสิร์ฟ

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์
สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร
๒. สื่อออนไลน์ /หนังสือ
๓. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้
และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาระบบระดับ
การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธราช ๒๕๕๑ สารการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำถั่วเคลือบงา

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา	๑.๑ บอกความสำคัญการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัตถุดิบ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ พูน ๑.๒.๖ การเลือกใช้วัตถุดิบการออกแบบ ๑.๒.๗ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ผู้เรียน ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ ผู้เรียน วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ผู้เรียน ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงาที่เหมาะสมกับตนเอง	๑	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา	๒.๑ สามารถ เตรียมการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา	๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำถั่วเคลือบงา ๒.๑.๒ ชนิดของผ้าที่จะนำมาทำทำถั่วเคลือบงา ๒.๑.๓ ประเภทของวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำถั่วเคลือบงา	๒.๑ ทบทวนความรู้เบื้องต้นในเกี่ยวกับการทำถั่วเคลือบงา ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการเรียนรู้ การฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๒.๕ ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะอาชีพตามหลักสูตร และตามแผนการเรียนรู้ ๒.๖ ครูและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ ๒.๗ จดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๘ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๙ ผู้เรียนปฏิบัติจริง	-	๓๐ นาที
	๒.๒ สามารถจัดทำ / จัดหาวัตถุดิบการประกอบอาชีพทำถั่วเคลือบงา	๒.๒ ขั้นตอนการทำทำถั่วเคลือบงา ๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๒.๒.๒ การเตรียมวัตถุดิบและ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำถั่วเคลือบงา ๒.๓.๑ การทำถั่วเคลือบงา ๒.๓.๒ การคำนวณต้นทุนในการจัดทำถั่วเคลือบงา ๒.๓.๓ การกำหนดราคาขายของถั่วเคลือบงา ๒.๔.๓ การวางแผนในการจัดจำหน่ายถั่วเคลือบงา		-	๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๓.๑.๑ สามารถวางแผนการจัดการทำถั่วเคลือบงา ๓.๑.๒ สามารถดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำถั่วเคลือบงา ๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนในการทำถั่วเคลือบงา ๓.๑.๔ สามารถทำบัญชีรายรับรายจ่ายได้ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้ ๓.๒.๑ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้ ๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้ ๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้ ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๓.๑ สามารถวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการการทำถั่วเคลือบงา ๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำถั่วเคลือบงา ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำถั่วเคลือบงา ๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๑) ค่าใช้จ่าย ๒) การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิตภัณฑ์ ๓.๑.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ ๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในการทำถั่วเคลือบงา ๓.๑.๓ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำถั่วเคลือบงา ๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๓.๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๒ ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยง พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน	-	๓๐ นาที
				-	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๑) ค่าใช้จ่าย ๒) การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ๓.๓.๒ สามารถแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา	๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา	๓.๔.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงานในแบบตารางการปฏิบัติงาน(Gantt Chart) ๓.๔.๒ ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงาตามแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)		
๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำถั่วเคลือบงา	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๔.๓ บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๔.๔ บอกการเขียนโครงการอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำถั่วเคลือบงา	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำถั่วเคลือบงา ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำถั่วเคลือบงา	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของ	-	๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....
 หลักสูตร..... กลุ่ม.....
 คำชี้แจง : ให้อาจารย์ประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

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 ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียนหลักสูตรการทำถั่วเคลือบงา

๑. ถั่วเคลือบงาเป็นขนมที่ได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมใด

- ก. ไทย
- ข. จีน
- ค. อินเดีย
- ง. ญี่ปุ่น

๒. ข้อใดคือที่มาของชื่อ "ถั่วเคลือบงา"

- ก. ทำจากถั่วและมิงาเป็นส่วนประกอบ
- ข. เป็นขนมที่ทำขึ้นในสมัยอยุธยา
- ค. เป็นขนมที่นิยมรับประทานในงานเทศกาล
- ง. เป็นขนมที่มีลักษณะคล้ายกับงา

๓. ข้อใดคือวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำถั่วเคลือบงา

- ก. เม็ดมะม่วงหิมพานต์
- ข. ถั่วลิสง
- ค. อัลมอนด์
- ง. เมล็ดฟักทอง

๔. เหตุใดจึงต้องคั่วถั่วก่อนนำมาเคลือบงา

- ก. เพื่อเพิ่มความหอมและรสชาติ
- ข. เพื่อให้ถั่วมีสีสวยงาม
- ค. เพื่อให้ถั่วกรอบและไม่เหม็นหืน
- ง. ถูกทุกข้อ

๕. ภาชนะที่ใช้ในการทำถั่วเคลือบงาควรเป็นภาชนะชนิดใด

- ก. ภาชนะดินเผา
- ข. ภาชนะโลหะ
- ค. ภาชนะพลาสติก
- ง. ภาชนะเคลือบ

๖. อุณหภูมิที่เหมาะสมในการคั่วถั่วคือเท่าใด

- ก. ไฟอ่อน
- ข. ไฟกลาง
- ค. ไฟแรง
- ง. ไม่สำคัญ

๗. วิธีตรวจสอบว่าถั่วคั่วได้ที่แล้วคือข้อใด

- ก. สังเกตสีของถั่ว
- ข. ชิมรสชาติ
- ค. ฟังเสียงของถั่ว
- ง. ถูกทุกข้อ

๘. หากต้องการให้ถั่วเคลือบงามีรสชาติเผ็ดเล็กน้อย ควรเติมส่วนผสมใด

- ก. พริกไทย
- ข. ชিং
- ค. กระเทียม
- ง. หอมแดง

๙. ข้อใดคือประโยชน์ของการรับประทานถั่วเคลือบงา

- ก. ให้พลังงาน
- ข. บำรุงกระดูกและฟัน
- ค. มีวิตามินและแร่ธาตุ
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๐. ข้อควรระวังในการทำถั่วเคลือบงาคือข้อใด

- ก. อย่าคั่วถั่วนานเกินไป
- ข. อย่าใช้น้ำตาลมากเกินไป
- ค. อย่าเคลือบงาหนาเกินไป
- ง. ถูกทุกข้อ

เฉลย: หลักสูตรการทำถั่วเคลือบงา

- ๑. ข จิ้น
- ๒. ก ทำจากถั่วและมิงาเป็นส่วนประกอบ
- ๓. ข ถั่วลิสง
- ๔. ง ถูกทุกข้อ
- ๕. ง งาขาว
- ๖. ก ไฟอ่อน
- ๗. ง. ถูกทุกข้อ
- ๘. ก พริกไทย
- ๙. ง ถูกทุกข้อ
- ๑๐. ง ถูกทุกข้อ