



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร ถั่วกรอบแก้ว
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

เอกสารหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้วเล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบหลักสูตรการเรียน การสอน ของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม และได้ดำเนินกิจกรรมในการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา เพื่อยกระดับคุณภาพสถานศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประกอบกับพัฒนาครูให้มีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดองค์ความรู้อย่างมีคุณภาพ ส่งผลต่อการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผู้รับบริการให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม ได้รับความสำเร็จในการจัดทำเอกสารเล่มนี้โดยมีส่วนร่วมของผู้บริหาร ครูและบุคลากรทางการศึกษา ในการสรุปรวบรวมข้อมูล เพื่อจัดทำเป็นรูปเล่มหวังว่าเอกสารหลักสูตรถั่วกรอบแก้ว เล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจในการศึกษาต่อไป

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

หลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว	๑
เนื้อหาหลักสูตร	๒
โครงสร้างหลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว	๔
แบบทดสอบก่อนเรียน	๖
ใบความรู้	๘
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๐
แบบทดสอบหลังเรียน	๑๑

หลักสูตร ถั่วกรอบแก้ว จำนวน ๓ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

๑. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของ ประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริม ความ เข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สร้างรายได้ ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้ สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน ในปัจจุบัน ดังนั้น การ ประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้ หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไป มีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพา ตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง ” ซึ่ง มีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชน ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ เกี่ยวข้องกับการเกษตร การทำสวน เป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต การ ฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพ “การทำถั่วกรอบแก้ว” ให้แก่ประชาชน เยาวชนและผู้สนใจ โดยมุ่งพัฒนาด้าน คุณภาพชีวิต ส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการ ของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ เพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้าง ความชำนาญและประสบการณ์ ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้ และสร้างประสบการณ์ด้าน ทักษะการฝึกอาชีพ

มนุษย์เรามีการรับประทานอาหารมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การทำอาหารจากธรรมชาติ ให้มี รสชาติ ความเป็นเอกลักษณ์ ขนมไทยเป็นอีกหนึ่งอาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีความ ละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสัน สวยงาม มอบเป็น ของแทนใจ เป็นเมนูอาหารว่าง ขนมรับแขก ขนมเบรกรในโอกาสวันสำคัญต่าง ถั่วกรอบแก้ว เป็นอีก หนึ่งเมนูขนมไทยที่มีเอกลักษณ์ และเป็นช่องทางหนึ่งในการประกอบอาชีพที่น่าสนใจ จึงได้จัดกิจกรรม การเรียน การสอน วิชาถั่วกรอบแก้ว เพื่อสนองความต้องการ และเจตนารมณ์ของกลุ่มเป้าหมายดังกล่าว เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ มีอาชีพเสริม มีรายได้เพิ่ม พึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน ในการประกอบอาชีพ สามารถ นำไปใช้ในชีวิตประจำวันต่อไป

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ในการพัฒนาอาชีพของตนเอง
๒. เป็นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๓. เป็นหลักการที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าทางช่องทาง การเผยแพร่และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชน
๔. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

๓. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๔. ระยะเวลา

ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของ ชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

๖. การจัดการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การฝึกปฏิบัติจริง

๗. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD /หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์
๓. วุฒิปัตร์ออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทําลัวยฉาบ อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการการทำถั่วกรอบแก้ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำถั่วกรอบแก้ว	๑. ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้ว ๒. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๓ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ วัตถุดิบ	๑. ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้ว ๑.๑ บอกความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ ใน การประกอบอาชีพได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ ๒. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๓ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ วัตถุดิบ	การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ – การแลกเปลี่ยนเรียนรู้	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ ๒. VCD /หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้	๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และ จบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๓๐ นาที	๑ ช.ม.

โครงสร้างหลักสูตรการการทำถั่วกรอบแก้ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะการประกอบอาชีพ การทำถั่วกรอบแก้ว	๒ ๑. ทักษะการ ประกอบอาชีพการทำถั่วกรอบแก้ว ๒.๒ สามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ ได้อย่างถูกต้อง และปลอดภัยได้ ๒.๓ สามารถคัดเลือก วัสดุวัตถุดิบ อุปกรณ์ได้ อย่างถูกต้อง ๒.๔ สามารถคำนวณ วัสดุ อุปกรณ์และค่าใช้จ่ายได้ ๑. ความสำคัญและการ นำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า ๒. ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ๓. การทำถั่วกรอบแก้ว ๔. การฝึกทักษะการทำถั่วกรอบแก้ว	๒.๑ ทักษะการ ประกอบอาชีพ การทำถั่วกรอบแก้ว ๒.๒ ใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่าง ถูกต้อง และปลอดภัย ๒.๓ คัดเลือก วัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ได้ อย่างถูกต้อง ๒.๓ คำนวณ วัสดุอุปกรณ์ และ ค่าใช้จ่ายได้ ๑. ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมา เพิ่มมูลค่า ๒. ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือก ซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ๓. การทำถั่วกรอบแก้ว ๔. การฝึกทักษะการทำถั่วกรอบแก้ว	- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - การฝึกปฏิบัติจริง	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ ๒. VCD /หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้	๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๓๐ นาที	๑ ช.ม.

แบบทดสอบก่อนเรียน
ข้อสอบหลักสูตรวิชาถั่วกรอบแก้ว

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

คำชี้แจง: ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. ข้อใดคือส่วนประกอบหลักในการทำถั่วกรอบแก้ว?
 - ก. ถั่วลิสง, น้ำตาล, เกลือ
 - ข. ถั่วลิสง, น้ำตาล, น้ำปลา
 - ค. ถั่วลิสง, น้ำตาล, ซีอิ๊วขาว
 - ง. ถั่วลิสง, น้ำตาล, น้ำมัน
2. ขั้นตอนใดสำคัญที่สุดในการทำถั่วกรอบแก้วให้มีรสชาติอร่อย?
 - ก. การคั่วถั่ว
 - ข. การเคี่ยวน้ำตาล
 - ค. การคลุกเคล้าส่วนผสม
 - ง. การอบ
3. เพราะเหตุใดจึงต้องคั่วถั่วก่อนนำมาทำถั่วกรอบแก้ว?
 - ก. เพื่อให้ถั่วมีกลิ่นหอม
 - ข. เพื่อให้ถั่วสุก
 - ค. เพื่อให้ถั่วกรอบ
 - ง. ถูกทุกข้อ
4. อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเคี่ยวน้ำตาลเพื่อทำถั่วกรอบแก้วคือเท่าใด?
 - ก. ไฟอ่อน
 - ข. ไฟกลาง
 - ค. ไฟแรง
 - ง. ไม่มีข้อใดถูก
5. วิธีการใดช่วยให้ถั่วกรอบแก้วมีสีเหลืองสวยงาม?
 - ก. ใส่น้ำตาลทรายมาก
 - ข. ใส่น้ำตาลปีบ
 - ค. เติมน้ำมันพืช
 - ง. ใช้ไฟอ่อนในการเคี้ยว
6. ข้อใดคือวิธีการเก็บรักษาถั่วกรอบแก้วที่ถูกต้อง?
 - ก. เก็บในที่แห้งและเย็น
 - ข. เก็บในตู้เย็น
 - ค. เก็บในที่ชื้น

ง. เก็บในที่ร้อน

7. ถั่วกรอบแก้วสามารถนำไปประยุกต์ใช้ทำขนมอื่นๆ ได้อีกหรือไม่?

ก. ไม่ได้

ข. ได้

ค. ได้บางส่วน

ง. ไม่แน่ใจ

8. ข้อใดคือประโยชน์ของการรับประทานถั่วกรอบแก้วในปริมาณที่พอเหมาะ?

ก. ให้พลังงาน

ข. บำรุงร่างกาย

ค. ช่วยลดความเครียด

ง. ถูกทุกข้อ

9. ข้อควรระวังในการทำถั่วกรอบแก้วคืออะไร?

ก. ระวังน้ำตาลไหม้

ข. ระวังถั่วไม่กรอบ

ค. ระวังอันตรายจากความร้อน

ง. ถูกทุกข้อ

10. นักเรียนคิดว่าการทำถั่วกรอบแก้วเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยหรือไม่?

ก. ใช่

ข. ไม่ใช่

ค. ไม่แน่ใจ

ง. ไม่มีข้อถูก

เฉลย

1. ก

2. ข

3. ง

4. ข

5. ข

6. ก

7. ข

8. ง

9. ง

10. ก

ใบความรู้
หลักสูตรการทำถั่วกรอบแก้ว จำนวน ๓ ชั่วโมง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

.....

ถั่วกรอบแก้ว คือ ขนมไทยที่ทำจากถั่วลิสง โดยนำถั่วลิสงมาทอดกรอบจนเป็นสีน้ำตาลทอง และเคลือบด้วยน้ำตาลหรือสารให้ความหวานชนิดต่างๆ เช่น น้ำตาลปี๊บ หรือน้ำตาลทราย ทำให้มีรสชาติหวานกรอบ เนื้อสัมผัสกรอบๆ คล้ายขนมขบเคี้ยวทั่วไป แต่มีรสชาติที่หวานและหอมเป็นเอกลักษณ์ นิยมทานเป็นขนมทานเล่นหรือของฝาก การทำถั่วกรอบแก้วเป็นอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่ายและมีต้นทุนการผลิตต่ำ การทำถั่วกรอบแก้วเป็นการนำถั่วที่มีเปลือกแข็งหรือถั่วต่าง ๆ มาแปรรูปให้มีความกรอบและรสชาติอร่อย โดยการนำถั่วไปทอดหรืออบจนกรอบและเพิ่มรสชาติด้วยเครื่องปรุงต่าง ๆ ซึ่งสามารถทำได้ง่ายๆ ที่บ้าน ขั้นตอนการทำถั่วกรอบแก้วอาจมีดังนี้

วัตถุดิบ

๑. ถั่วลิสง ๓๐๐ กรัม
๒. น้ำตาล ๒๐๐ กรัม
๓. ผงโกโก้ หรือ โอวัลติน หรือ กาแฟ ๒ ช้อนโต๊ะ
๔. เกลือ ๑ - ๒ ช้อนชา
๕. น้ำเปล่า ๑ ถ้วยตวง
๖. งาขาว ๑ - ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ๑ : ตั้งไฟส่วนผสม ผสมน้ำตาล น้ำเปล่า และผงโกโก้ ลงในกระทะ ตั้งไฟกลางจนส่วนผสมข้นเหนียว



ผสมน้ำตาล น้ำเปล่า และผงโกโก้



ตั้งไฟกลางจนส่วนผสมข้นเหนียว

- ๒ : ใส่ถั่วลิสงลงไปเมื่อส่วนผสมข้นได้ที่แล้ว ลดไฟเป็นไฟอ่อนใส่ถั่วลิสงลงไป คอยคนเบา ๆ จนแห้ง

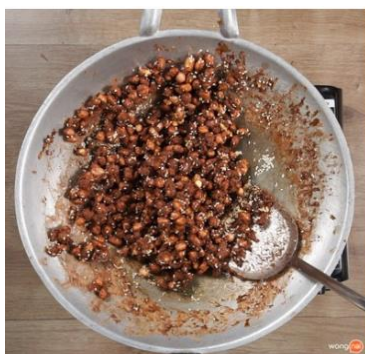


ใส่ถั่วลงไป



คอยคนจนกระทั่งแห้ง

๓ : ใส่เกลือ และงา เมื่อส่วนผสมที่เคลือบถั่วในกระทะเริ่มแห้ง ใส่เกลือให้ทั่ว ปรับไฟเป็นไฟกลาง คั่วต่อจนถั่วมีลักษณะเงา แล้วจึงใส่งาลงไป ปรับเป็นไฟอ่อน แล้วคั่วต่อจนงาขาวติดดี ปิดไฟ นำไปพักในถาด จนหายร้อน



ใส่งาลงไป



เสิร์ฟ "ถั่วกรอบแก้ว"

เคล็ดลับ

- การเลือกถั่วลิสง: ควรเลือกถั่วลิสงดิบที่ใหม่ สด และมีขนาดใกล้เคียงกัน เพื่อให้สุกพร้อมกัน
- การคั่วถั่ว: ควรใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง และคนถั่วอย่างสม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้ถั่วไหม้
- การกวนน้ำตาล: ควรใช้น้ำตาลทรายขาว และกวนจนน้ำตาลละลายหมด และมีลักษณะข้นเหนียว
- การเคลือบถั่ว: ควรรอให้น้ำตาลเย็นลงเล็กน้อย ก่อนนำถั่วลงไปเคลือบ เพื่อให้น้ำตาลจับตัวได้ดี
- การเก็บรักษา: ควรเก็บถั่วกรอบแก้วในภาชนะที่ปิดสนิท เพื่อรักษาความกรอบ

หมายเหตุ

- ปริมาณวัตถุดิบ และอัตราส่วนผสม สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความชอบ

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

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 ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน
ข้อสอบหลักสูตรวิชาถั่วกรอบแก้ว

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

คำชี้แจง: ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. ข้อใดคือส่วนประกอบหลักในการทำถั่วกรอบแก้ว?
 - ก. ถั่วลิสง, น้ำตาล, เกลือ
 - ข. ถั่วลิสง, น้ำตาล, น้ำปลา
 - ค. ถั่วลิสง, น้ำตาล, ซีอิ๊วขาว
 - ง. ถั่วลิสง, น้ำตาล, น้ำมัน
2. ขั้นตอนใดสำคัญที่สุดในการทำถั่วกรอบแก้วให้มีรสชาติอร่อย?
 - ก. การคั่วถั่ว
 - ข. การเคี่ยวน้ำตาล
 - ค. การคลุกเคล้าส่วนผสม
 - ง. การอบ
3. เพราะเหตุใดจึงต้องคั่วถั่วก่อนนำมาทำถั่วกรอบแก้ว?
 - ก. เพื่อให้ถั่วมีกลิ่นหอม
 - ข. เพื่อให้ถั่วสุก
 - ค. เพื่อให้ถั่วกรอบ
 - ง. ถูกทุกข้อ
4. อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเคี่ยวน้ำตาลเพื่อทำถั่วกรอบแก้วคือเท่าใด?
 - ก. ไฟอ่อน
 - ข. ไฟกลาง
 - ค. ไฟแรง
 - ง. ไม่มีข้อใดถูก
5. วิธีการใดช่วยให้ถั่วกรอบแก้วมีสีเหลืองสวยงาม?
 - ก. ใส่น้ำตาลทรายมาก
 - ข. ใส่น้ำตาลปีบ
 - ค. เติมน้ำมันพืช
 - ง. ใช้ไฟอ่อนในการเคี้ยว
6. ข้อใดคือวิธีการเก็บรักษาถั่วกรอบแก้วที่ถูกต้อง?
 - ก. เก็บในที่แห้งและเย็น
 - ข. เก็บในตู้เย็น
 - ค. เก็บในที่ชื้น

ง. เก็บในที่ร้อน

7. ถั่วกรอบแก้วสามารถนำไปประยุกต์ใช้ทำขนมอื่นๆ ได้อีกหรือไม่?

ก. ไม่ได้

ข. ได้

ค. ได้บางส่วน

ง. ไม่แน่ใจ

8. ข้อใดคือประโยชน์ของการรับประทานถั่วกรอบแก้วในปริมาณที่พอเหมาะ?

ก. ให้พลังงาน

ข. บำรุงร่างกาย

ค. ช่วยลดความเครียด

ง. ถูกทุกข้อ

9. ข้อควรระวังในการทำถั่วกรอบแก้วคืออะไร?

ก. ระวังน้ำตาลไหม้

ข. ระวังถั่วไม่กรอบ

ค. ระวังอันตรายจากความร้อน

ง. ถูกทุกข้อ

10. นักเรียนคิดว่าการทำถั่วกรอบแก้วเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยหรือไม่?

ก. ใช่

ข. ไม่ใช่

ค. ไม่แน่ใจ

ง. ไม่มีข้อมูล

เฉลย

11. ก

12. ข

13. ง

14. ข

15. ข

16. ก

17. ข

18. ง

19. ง

20. ก

