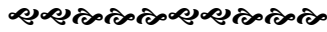


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำเต้าหู้เงินล้าน จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพานิชยกรรม
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน



ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่อาชีพรหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๖๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก

น้ำเต้าหู้ เป็นอาหารที่มีขายให้รับประทานอยู่อย่างแพร่หลาย ในปัจจุบันมีร้านขาย น้ำเต้าหู้ อยู่ทุกที่ทั้งในเมืองและชนบท น้ำเต้าหู้มีการพัฒนาสูตรของการทำ ให้มีรสชาติแปลกใหม่ มีสีสันทที่สวยงาม มีความอร่อยและมีสีสันทรับประทาน มีแนวโน้มการตลาดที่นิยมอย่างแพร่หลาย ประกอบกับ ผู้บริโภคหันมานิยมการรับประทานอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากขึ้น ซึ่งน้ำเต้าหู้ ผลิตจากแป้งซึ่งได้มาจาก ถั่วเหลือง ในปัจจุบันผู้คนส่วนใหญ่ที่ทำงานในเมืองและคนทำงานรับจ้างต้องออกไปทำงานตั้งแต่เช้า น้ำเต้าหู้ จึงเป็นอาหารเช้า และอาหารว่างของผู้บริโภคที่สามารถหาซื้อได้สะดวกและราคาประหยัด คุ่มค่าต่อการบริโภค

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำเต้าหู้เงินล้าน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีการพัฒนาอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชน ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน ได้สำรวจความต้องการของประชาชน ด้วยการส่งเสริมอาชีพประชาชนในชุมชน ให้สามารถประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้ จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำหลักสูตรการจัดกระบวนการเรียนรู้การทำน้ำเต้าหู้เงินล้าน เพื่อให้ประชาชนที่สนใจ ได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ อีกทั้งส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชน มีความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้นพัฒนา สูตรการทำน้ำเต้าหู้ บรรจุภัณฑ์ ที่ทันสมัยและเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อ จนสร้างรายได้ให้แก่ผู้เรียนได้ และสามารถ ถ่ายทอดความรู้ให้แก่ชุมชนจากรุ่นสู่รุ่นต่อไป ให้ผู้เรียนได้มีความรู้เรื่องการประกอบอาชีพและการจัดการอาชีพอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการ ประกอบอาชีพขายน้ำเต้าหู้

-อธิบายส่วนประกอบ/

หลักสูตรการทำน้ำเต้าหู้เพื่อสุขภาพ มีหลักการ จัดการเรียนรู้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย ในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรการทำน้ำเต้าหู้ มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำเต้าหู้
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำน้ำเต้าหู้ สมุนไพรเพื่อสุขภาพ
๓. ผู้เรียนสามารถจัดทำน้ำเต้าหู้ได้
๔. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำน้ำเต้าหู้ จากการใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับตกแต่ง จัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
๕. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้ที่มีความรู้ และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการเรียนรู้

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง - นาที
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง - นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำเต้าหู้เงินล้าน	จำนวน ๑ ชั่วโมง
ขั้นตอนการคัดเลือกวัสดุ	จำนวน ๒ ชั่วโมง
ขั้นตอนการทำน้ำเต้าหู้เงินล้าน และ ช่องทางการจัดจำหน่าย	จำนวน ๓ ชั่วโมง

ประกอบด้วยสาระการเรียนรู้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	-ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ช่องทางการ ประกอบ อาชีพขายน้ำเต้าหู้ -อธิบายส่วนประกอบ/ วัตถุดิบใน การทานาเต้าหู้ เงินล้าน	๑. เพื่อให้ทราบถึง ช่องทางในการประกอบ อาชีพรวมถึงการจัด จำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ เกี่ยวกับ วัตถุดิบ/ อุปกรณ์ในการทำ	๑. ความหมายของ การทำน้ำเต้าหู้ ๒. ประเภทของการ ทำน้ำเต้าหู้เงินล้าน ๓. ความสำคัญของ การทำน้ำเต้าหู้ เงินล้าน ๔. ประโยชน์ของการ ทำน้ำเต้าหู้เงินล้าน ๕. การเตรียมการทำ น้ำเต้าหู้เงินล้าน ๖. สุขอนามัยในการ ทำน้ำเต้าหู้เงินล้าน	-อบรมโดยวิทยากร และแลกเปลี่ยน เรียนรู้ระหว่าง สมาชิก	๑ ชั่วโมง	
๒	ขั้นตอนวิธีการทำน้ำเต้าหู้ สูตรธรรมดา	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ เรียนรู้ถึงการทำ น้ำเต้าหู้สูตรธรรมดา	๑. จัดเตรียมอุปกรณ์ การทำน้ำเต้าหู้ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำ น้ำเต้าหู้	-ฝึกปฏิบัติงานตาม ขั้นตอนการทำน้ำ เต้าหู้ -สรุปผลการ ปฏิบัติงาน		๒ ชั่วโมง
3	ขั้นตอนวิธีการทานาเต้าหู้ เงินล้าน (สูตรชาไทย,สูตรชาเขียว ,สูตรเผือก)	1. เพื่อให้ผู้เรียนได้ เรียนรู้ถึงการทำ น้ำเต้าหู้เงินล้าน (สูตรชาไทย,สูตรชาเขียว ,สูตรเผือก)	1. จัดเตรียมอุปกรณ์ การทำน้ำเต้าหู้ เงินล้าน 2. ขั้นตอนวิธีการทำ น้ำเต้าหู้เงินล้าน	-ฝึกปฏิบัติงานตาม ขั้นตอนการทำ น้ำเต้าหู้ -ฝึกปฏิบัติออกแบบ แปรรูปสีสันต่าง ๆ ที่หลากหลาย -สรุปผลการ ปฏิบัติงาน		3 ชั่วโมง
รวม					๑	๕
รวมทั้งสิ้น					๖ ชั่วโมง	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำน้ำเต้าหู้เงินล้าน เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยการเรียนรู้จากเอกสาร ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

๑. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำน้ำเต้าหู้เงินล้าน (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การสาธิต

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากรผู้สอน
๒. สื่อจาก Youtube
๓. การฝึกปฏิบัติ

กระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. ปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ใบความรู้ น้ำเต้าหู้เงินล้าน



น้ำเต้าหู้แบบบรรจุขวด น้ำเต้าหู้กับเทคนิคพิเศษ ต้มอย่างไรไม่ให้เหม็นเขียว ทำเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้อีกหนึ่งอาหารเพื่อสุขภาพของคนไทย อีกหนึ่งช่องทางทำกินง่ายๆ ที่เราค้นเคย น้ำเต้าหู้เป็นเครื่องดื่มที่ใช้วัตถุดิบน้อยแต่แน่นอนว่าเทคนิคพิเศษ บางครั้งอาจจะเจอกับปัญหาเหม็นเขียว บูดง่าย มีกลิ่นไหม้รสชาติไม่เข้มข้น สีไม่สวย

น้ำเต้าหู้เป็นเครื่องดื่มที่มีโปรตีน มีประโยชน์กับร่างกาย มีแคลเซียม กรดอะมิโนมากกว่า 18 ชนิด วิตามินเอ วิตามินบี อีกด้วย

เทคนิคการต้มน้ำเต้าหู้ให้หอมอร่อย

- การแช่ถั่วที่ใช้สำหรับทำน้ำเต้าหู้ไม่ควรแช่เกิน 5 ชม. ที่สำคัญคือต้องมั่นใจว่าน้ำที่แช่เป็นน้ำสะอาด เพราะถั่วที่แช่น้ำรับรองว่าต้องทิ้งยกหม้อแน่นอน
- การปั่นถั่วเหลืองควรปั่นให้ละเอียดปั่นได้หลายรอบแล้วคั้นเอาน้ำนมถั่วเหลืองออกมา และขั้นตอนนี้ก็ต่อล้างภาชนะที่ใช้หรือซักผ้าขาวบางให้สะอาด เพราะจะได้ไม่มีสิ่งสกปรกแทรกเข้าไปในขณะที่คั้น
- การผสมถั่วลิสงลงในน้ำเต้าหู้ เพื่อให้เกิดความมันในรสชาติและกลิ่นที่หอมยิ่งขึ้น
- การเคี้ยวน้ำเต้าหู้ควรเคี้ยวด้วยไฟอ่อนๆเอาแค่เดือดปุดๆและกลิ่นเหม็นเขียวหายไปจนหมด การใส่ใบเตยลงไปในขณะที่เคี้ยวก็ช่วยดูดกลิ่นเหม็นเขียวออกไปได้เป็นอย่างดี
- ไม่ควรใส่เกลือลงในน้ำเต้าหู้ เพราะเกลือจะทำปฏิกิริยาทำให้โปรตีนในนมถั่วเหลืองจับตัวเป็นก้อน สูตรนี้ถ้าใช้ขวด 250 ml จะได้ 20 ขวด

ส่วนผสมที่ต้องเตรียม

- ถั่วเหลืองแบบซีก (สำหรับทำน้ำเต้าหู้) 600 กรัม ล้างน้ำให้สะอาดสัก 3-4 ครั้งแล้วแช่น้ำทิ้งไว้ 3-4 ชม.
- ถั่วลันเตาแบบไม่มีเปลือก 300 กรัม ล้างน้ำให้สะอาด 2-3 ครั้ง แช่น้ำ 3-4 ชม.

(ห้ามแช่ทิ้งนานนเดียวกว่านี้ ถ้าใครแพ้ถั่วลันเตาใส่ก็ได้ให้ใช้ถั่วเหลืองเลย 900 กรัม)

- น้ำเปล่า 5 ลิตร ใช้แบบที่เป็นน้ำเปล่าแบบสะอาดหรือน้ำกรอง น้ำไม่สะอาดทานไปท้องจะเสีย
- ใบเตยหอม 10 ใบ
- น้ำตาล
- ผ้าขาวบางที่สะอาด 2 ผืน
- หม้อที่สามารถใส่น้ำได้ 5 ลิตร
- เครื่องปั่นอาหารที่ล้างสะอาด
- ขวดแก้วแบบมีฝาปิด หรือขวดพลาสติกแบบไม่มีฝาปิดแบบใส่น้ำผลไม้
- น้ำตาล



ขั้นตอนการทำ

1. แช่ถั่วเหลืองโดย ล้างน้ำให้สะอาดสัก 3-4 ครั้งแล้วแช่น้ำทิ้งไว้ 3-4 ชม. และแช่ถั่วลันเตาในน้ำสะอาด โดยล้างน้ำให้สะอาด 2-3 ครั้ง แช่น้ำ 3-4 ชม.



2. นำถั่วทั้ง 2 ชนิด ที่แช่น้ำครบตามกำหนดเวลาแล้วรินน้ำทิ้งให้หมด นำไปทยอยปั่นในเครื่องผสมอาหารให้ละเอียดและนำมากรองด้วยผ้าขาวบาง คั้นเพื่อแยกกากออกจนหมดให้เหลือเป็นน้ำสีขาวขุ่น
3. นำน้ำนมถั่วเหลืองที่คั้นได้ใส่หม้อแล้วนำขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟอ่อนในการเคี่ยว ใส่ใบเตยพอให้ได้กลิ่นหอมของใบเตยจึงตักใบเตยทิ้ง แล้วเคี่ยวต่อจนกลิ่นเหม็นเขียวหายหมด เหลือเป็นกลิ่นหอมของน้ำเต้าหู้เคี่ยวจนขึ้นจึงใส่น้ำตาล คนจนเดือดปุดปุดแล้วปิดไฟ
4. แบ่งน้ำเต้าหู้ผสมเป็นรสชาติต่างๆ แล้วบรรจุขวด เมื่อน้ำเต้าหู้เย็นลงจึงเก็บเข้าตู้เย็น สาธิต รสชาเขียว ใช้ผงมังฉะ - รสชาติไทย ใช้ผงชาดำตรามือละลายน้ำร้อนเข้มข้น - รสเผือก ใช้ผงเผือก



“เทคนิคนี้ ๆ นี้อยากให้เอาไปทำขาย หรือทำไว้ให้คนที่เรารักทาน

เพื่อดูแลสุขภาพกัน เริ่มจากของง่าย ๆ ที่ไม่ยุ่ง

ให้เป็นธุรกิจที่ยิ่งใหญ่ในอนาคต

เพราะเป็นน้ำเต้าหู้สูตรที่สร้างสรรค์และแปลกใหม่จากน้ำเต้าหู้ทั่ว ๆ ไป เพิ่มมูลค่าได้ด้วย”

