




หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำขนมถั่วตัด จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบวิชาชีพกลุ่มสนใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายกันตา ภูเวียงแก้ว)
ครูผู้สอนคนพิการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวรุปนา อินทร์มา)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายเจริญ สอนคำหาญ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรการทำขนมถั่วตัด
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ถั่วตัด” ขนมหวานเคี้ยวเพลิน ทานได้ทุกเพศ ทุกวัย ทำง่ายจากแบะแซ ขนมสีน้ำตาลทองที่หน้าตาชวนรับประทานอย่าง “ถั่วตัด” มีส่วนผสมหลักมาจากถั่วลิสงที่นำมาปรุงผสมกับน้ำตาลปึกกับ “แบะแซ ตราปลาแฟนซีคาร์ฟ” ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ช่วยประสานให้เกาะตัวกัน เมื่อผสมออกมาแล้วทำให้ได้รสชาติที่หวานลงตัว กรูบกรอบ เคี้ยวเพลิน จึงทำให้ถั่วตัดเป็นขนมที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ซึ่งเมนูถั่วตัดนี้เองยังได้รับความนิยมในต่างประเทศด้วยเช่นกัน โดยมีวิธีการทำที่แตกต่างกันออกไป ทุกคนสามารถทำได้ง่าย

หลักการ

ครูผู้สอนคนพิการ จึงเห็นควรจัดทำโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนหลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำขนมถั่วตัด เพื่อสร้างอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ที่รับผิดชอบให้มีรายได้ มีงานทำ อยู่ดีกินดี มีความมั่นคงในชีวิต จึงได้จัดทำโครงการนี้ขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้ เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบการอาชีพที่มั่นคง เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

กลุ่มเป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ได้รับการส่งเสริมการเรียนรู้การสร้างงานสร้างอาชีพ เพื่อให้มีงานทำ และมีรายได้ที่มั่นคง

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาสัน รูปแบบกลุ่มสนใจ
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำขนมถั่วตัด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถั่วตัด 2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการการทำขนมถั่วตัดและความต้องการของตลาด 2. มีความรู้ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมถั่วตัดได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำขนมถั่วตัด 2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมอุปกรณ์การทำขนมถั่วตัด	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการ สนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	
3. ขั้นตอนการทำขนมถั่วตัด	3. มีความรู้และมีทักษะสามารถ และนำไปประกอบอาชีพได้	3. ขั้นตอนการทำขนมถั่วตัด 3.1 การเตรียมวัตถุดิบ - แบนแซ - น้ำตาลทราย - ถั่วลิสงเลาะเปลือก - งาขาวคั่ว - น้ำเปล่า 3.2 ขั้นตอนการทำขนมถั่วตัด - นำถั่วลิสงไปคั่วในกระทะคั่วจนเหลืองแล้วพักไว้ - ใส่น้ำตาลปีบ น้ำเปล่าแบนแซ เคี้ยวจนเดือดปุดๆแล้วนำงากับถั่วลิสงใส่ลงไป แล้วกวนไปเรื่อยๆ จนเหนียวได้ที่ - นำมาเทใส่ลงในถาดที่เตรียมไว้แล้วเกลี่ยให้เป็นแผ่นบางๆ แล้วทิ้งไว้ให้เย็น - นำถั่วที่ได้ออกมาเป็นแผ่นมาติดเป็นชั้นๆ	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง		3

4. สามารถนำความรู้และขั้นตอนการทำขนมถั่วตัดไปใช้ในการประกอบอาชีพการและการบรรจุภัณฑ์	4. มีความรู้เกี่ยวกับการขั้นตอนการทำขนมถั่วตัดและการบรรจุภัณฑ์ตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	4. วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุขนมถั่วตัดในกล่องบรรจุภัณฑ์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	4
5.สรุป อภิปราย	1.สรุปอภิปราย 2.ประเมินความรู้ความเข้าใจ 3.ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ ตามที่กำหนดความสำเร็จของการปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์ทำขนมถั่วตัด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ/เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน