

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำถั่วทอด จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการอาชีพเพื่อการทำงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ สกร. รวมถึงการส่งเสริมการจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตร “การทำถั่วทอด” เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ ตอบสนองความต้องการของประชาชน และเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับการฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

การทำถั่วทอด กล่าวได้ว่าเป็นอาหารกินเล่นที่อยู่คนไทยมาช้านานนับร้อยปี ถือว่าเป็นขนมโบราณที่ไม่่ว่าผ่านมาก็ยุคก็สมัยความนิยมก็ไม่ได้ลดลงเลย ตอบโจทย์ลูกค้าได้ทุกกลุ่ม ไม่ว่าจะเป็นคนรุ่นเก่า คนรุ่นใหม่ ถั่วทอดเจ้าไหนที่ทำออกมารสชาติดี ก็จะเป็นที่พูดถึง ทำออกมาขายเท่าไรก็ขายหมด การประกอบอาชีพธุรกิจถั่วทอด เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง สกร.ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมไทยขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาเพื่อการทำงาน ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วม มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วม สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ กลุ่มผู้ว่างงาน กลุ่มสตรี กลุ่มแม่บ้าน
2. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้ และสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา	จำนวน	5 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน	1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำถั่วทอด	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำถั่วทอดได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - การทำถั่วทอด - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำถั่วทอด	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำถั่วทอดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำถั่วทอดได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุถั่วทอดได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำถั่วทอด - ส่วนผสมของถั่วทอด - ขั้นตอนการทำถั่วทอด - การบรรจุภัณฑ์ถั่วทอด	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำถั่วทอด - ส่วนผสมของถั่วทอด - ขั้นตอนการทำถั่วทอด - การบรรจุภัณฑ์ถั่วทอด 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำถั่วทอด		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - กำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/ใบงาน
2. วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงาน/ผลงานที่มีคุณภาพ

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวภรณ์ประภา การปลูก.....หลักสูตร.....การทำถั่วทอด.....จำนวน.....5.....ชั่วโมง
(เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่.....5.....กรกฎาคม 2568.....เวลาเรียน.....09.00 - 15.00 น.....
สถานที่จัดการเรียน.....บ้านเลขที่ 18 หมู่ที่ 8 ต.บางขนาก อ.บางน้ำเปรี้ยว จ.ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา - ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
5 กรกฎาคม 2568	09.00 - 15.00 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำถั่วทอด 1. วิทยากรบรรยาย เรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	เรียนวันละ ...5... ชั่วโมง
		การทำถั่วทอด 1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำถั่วทอด - ส่วนผสมของการทำถั่วทอด - ขั้นตอนการทำถั่วทอด - การบรรจุภัณฑ์ถั่วทอด 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำถั่วทอด	
21 มิถุนายน 2568	09.00 - 15.00 น.	การบริหารจัดการ 1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ.....อรณัฏฐา.....กรมคำ.....วิทยากร

(.....นางสาวภรณ์ประภา การปลูก.....)

วันที่.....1.....กรกฎาคม 2568.....