



## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำขนมถั่วตัด  
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม  
กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

จากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย "เรียนดี มีความสุข" โดยการจัดการเรียนวิชาชีพพระยาสัณห์ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิต ในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และเพิ่มศักยภาพ การแข่งขันยุคดิจิทัล ที่จะต้อง "จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ Reskill Upskill" และออกไปรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่เป็นในการ ทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่ สังคมเศรษฐกิจ ที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร โดยการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การทำกะหรี่ปั๊ป เพื่อรองรับการเติบโตในอนาคตสามารถ สร้างรายได้ สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมการขายออนไลน์รองรับตลาดที่กว้างขึ้น

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจเร่งด่วน ดังกล่าว ได้เห็นความสำคัญ ของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยาสัณห์ตามความสนใจของกลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่การจัดกิจกรรม การเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยาสัณห์ให้กับประชาชนทั่วไปตามความสนใจ เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้าง อาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักสูตรการทำขนมถั่วตัด

ความเป็นมา

จุดประสงค์การเรียนรู้

เป้าหมาย

ระยะเวลา

เนื้อหาหลักสูตร

การจัดการเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

การจบหลักสูตร

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

การเทียบโอน

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมถั่วตัด

แบบทดสอบก่อนเรียน

ใบความรู้

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

แบบทดสอบหลังเรียน

เฉลยแบบทดสอบก่อน-หลังเรียน

**หลักสูตร การทำขนมถั่วตัด**  
**จำนวน ๓ ชั่วโมง**  
**กลุ่ม พาณิชยกรรมและการบริการ**  
**สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม**

**ความเป็นมา**

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤติทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีกันในหมู่คณะและชุมชน ยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการ เช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชนสอดคล้องกับนโยบายรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกัน อันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพ เกิดความเข้มแข็งในชุมชน สามารถพึ่งตนเอง มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนจนไม่มีอาชีพให้มีรายได้เสริม ครอบตนเองให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในระดับหนึ่ง อันจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

อาชีพการการทำขนมถั่วตัด เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่นำวัตถุดิบที่มีอยู่ และหาง่ายมาแปรรูปอาหาร และยังเป็นการถนอมอาหารแบบง่ายๆ ในสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมืองสังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ อาชีพการการทำขนมถั่วตัดเป็นทางเลือกอีกหนึ่งอาชีพที่สามารถสร้างรายได้หลักและรายได้เสริม เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่างๆ ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ และยังเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยให้คนรุ่นหลังได้สืบทอดกันต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน เน้นการดำเนินงานประสานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๒. เป็นหลักสูตรที่ทำให้บุคคลที่สนใจในหลักสูตรได้รับความรู้ใหม่ สามารถนำไปเผยแพร่ต่อไปได้
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากการเรียนรู้หลักสูตรการขนมทากะหรี่ปั๊ปปไปใช้ประโยชน์สามารถนำไปประกอบอาชีพหลัก หรือประกอบอาชีพเสริมได้
๔. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๕. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ คำอธิบายของหลักสูตรศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกการเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ คิตรายาคำนวณ และกำหนดรายคาบ

#### จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกรหัสอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการการทำขนมถั่วตัด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกรหัสวัตถุดิบที่เหมาะสมในการการทำขนมถั่วตัด
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการการทำขนมถั่วตัด
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การการทำขนมถั่วตัด

กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                         | จุดประสงค์ของหลักสูตร                                      | เนื้อหา                                                  | กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                     | จำนวนชั่วโมง |                      |
|-----|--------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|
|     |                                |                                                            |                                                          |                                                                                                                             | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ              |
| ๑   | ประวัติความเป็นมาของขนมถั่วตัด | สามารถบอกประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการการทำขนมถั่วตัด   | ประวัติความเป็นมาพัฒนาการของการการทำขนมถั่วตัด           | ศึกษาจากสื่ออินเทอร์เน็ต หรือใบความรู้ที่วิทยากรเป็นผู้จัดทำมาให้                                                           | ๓๐ นาที.     | -                    |
| ๒   | วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม          | สามารถบอกชื่อส่วนประกอบวัสดุอุปกรณ์ในการการทำขนมถั่วตัดได้ | ชื่อส่วนประกอบวัสดุอุปกรณ์ในการการทำขนมถั่วตัดได้        | วิทยากรนำวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมถั่วตัดมาให้ผู้เรียนดู พร้อมทั้งบอกรายละเอียดเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง | -            | ๓ ชม.                |
| ๓   | ขั้นตอนการการทำขนมถั่วตัด      | สามารถบอกปริมาณส่วนผสม พร้อมทั้งสามารถการทำขนมถั่ว         | ปริมาณส่วนผสม พร้อมทั้งสามารถการทำขนมถั่วตัดได้          | วิทยากรสอนวิธีการตวง วัด ปริมาณส่วนผสม วิทยากรสาธิตการการทำขนมถั่วตัด พร้อมทั้งให้ผู้เรียนทำตาม ไปพร้อมๆ กัน                |              |                      |
| ๔   | ธุรกิจการขายขนมถั่วตัด         | สามารถคำนวณราคาต้นทุนและหาตลาดในการจำหน่ายขนมกะหรี่ปั๊ปได้ | วิธีการคำนวณราคาต้นทุนและหาตลาดในการจำหน่ายขนมถั่วตัดได้ | วิทยากรแจ้งราคาของวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการคำนวณต้นทุน และการสำรวจตลาดที่จะขาย                                                  |              |                      |
| รวม |                                |                                                            |                                                          |                                                                                                                             | ๓๐ นาที      | ๒ ชั่วโมง<br>๓๐ นาที |

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ

## สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้ วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสมการขนมถั่วตัดและอื่นๆ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. ตอบแบบสอบถาม
๒. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะเรียน
๓. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะปฏิบัติตามขั้นตอน
๔. ตรวจผลงาน

## เงื่อนไขในการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเข้าร่วมในการอบรมครบถ้วนตามระยะเวลาที่กำหนด การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ผ่านการวัดและประเมินผลตามที่กำหนด

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. วุฒิบัตร

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักสูตรการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองมหาสารคาม
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

### แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำขนมถั่วตัดคืออะไร?
  - a. น้ำตาล
  - b. แป้งสาลี
  - c. เกลือ
  - d. ถั่วลิสง
๒. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำไส้กะหรี่ปั๊?
  - a. คั่วถั่วลิสง
  - b. ต้มน้ำตาล
  - c. ผสมแป้งกับน้ำ
  - d. ผสมเบะแซกับน้ำตาล
๓. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของขนมถั่วตัด?
  - a. ถั่วลิสง
  - b. น้ำตาลปี๊บ
  - c. มะพร้าว
  - d. เบะแซ
๔. ขั้นตอนใดที่ช่วยให้ขนมถั่วตัดเหนียวติดกันมีความกรอบ?
  - a. ถั่วลิสง
  - b. น้ำตาลปี๊บ
  - c. น้ำ
  - d. เบะแซ
๕. ข้อใดคือวิธีการเก็บรักษาขนมถั่วตัดที่ทำเสร็จแล้วให้ยังคงความกรอบ?
  - a. แช่ในน้ำเย็น
  - b. ใส่ถุงพลาสติกแล้วแช่ตู้เย็น
  - c. เก็บในกล่องที่ปิดสนิท
  - d. วางให้โดนแสงแดด

### แบบทดสอบหลังเรียน

๑. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำขนมถั่วตัดคืออะไร?

- a. น้ำตาล
- b. แป้งสาลี
- c. เกลือ
- d. ถั่วลิสง

เฉลย: d. ถั่วลิสง

๒. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำไส้กะหรี่ปั๊?

- a. คั่วถั่วลิสง
- b. ต้มน้ำตาล
- c. ผสมแป้งกับน้ำ
- d. ผสมเบะแซกับน้ำตาล

เฉลย: a. คั่วถั่วลิสง

๓. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของขนมถั่วตัด?

- a. ถั่วลิสง
- b. น้ำตาลปี๊บ
- c. มะพร้าว
- d. เบะแซ

เฉลย: c. มะพร้าว

๔. ขั้นตอนใดที่ช่วยให้ขนมถั่วตัดเหนียวติดกันมีความกรอบ?

- a. ถั่วลิสง
- b. น้ำตาลปี๊บ
- c. น้ำ
- d. เบะแซ

เฉลย: d. เบะแซ

๕. ข้อใดคือวิธีการเก็บรักษาขนมถั่วตัดที่ทำเสร็จแล้วให้ยังคงความกรอบ?

- a. แช่ในน้ำเย็น
- b. ใส่ถุงพลาสติกแล้วแช่ตู้เย็น
- c. เก็บในกล่องที่ปิดสนิท
- d. วางให้โดนแสงแดด

เฉลย: c. เก็บในกล่องที่ปิดสนิท

## ใบความรู้

ขนมถั่วตัด เป็นขนมไทยที่ทำจากถั่วลิสง มีลักษณะเป็นก้อนสี่เหลี่ยมตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ด้านนอกเคลือบด้วยน้ำตาล ให้รสหวานและมีกลิ่นหอมของถั่ว ตัวขนมมีสีน้ำตาลอ่อนหรือเหลืองอ่อน มีรสชาติที่หวานมัน และเป็นที่ชื่นชอบของทั้งเด็กและผู้ใหญ่ เดิมทีเป็นขนมของจีนมักใช้ในงานมงคล เทศกาลต่าง ๆ เช่น ใช้เป็นของไหว้เจ้า พิธีงานศพ พิธีแต่งงานจัดอยู่ในชุดขนมจันอับซึ่งมีขนมทั้งหมด ๕ อย่าง ถั่วตัด งาตัด ข้าวพอง ชันผัก และลูกกวาด ลักษณะของขนมชนิดนี้มีความกลื่นหอม มันของถั่วลิสง



### ส่วนผสมทำถั่วตัด

|            |            |
|------------|------------|
| ถั่วลิสง   | ๓๐๐ กรัม   |
| งาขาว      | ๔ ช้อนโต๊ะ |
| น้ำตาลทราย | ๑๐๐ กรัม   |
| เกลือ      | ½ ช้อนชา   |
| แบะแซ      | ๑ ช้อนโต๊ะ |
| น้ำเปล่า   | ½ แก้ว     |

## วิธีทำถั่วตัด

๑. เตรียมกระทะสำหรับคั่วถั่วลิสง โดยเทถั่วลิสงลงไปคั่วจนสุกแล้วขยี้เอาเปลือกออกจนหมดแกะถั่วออกเป็นสอบซีก
๒. นำกระทะตั้งไฟอ่อนเทน้ำตาลปีบ น้ำเปล่า แบะแซ เกลือ คนจนน้ำตาลและส่วนผสมทั้งหมดละลายเข้ากันดีแล้วคนต่อจนน้ำตาลเริ่มเหนียว
๓. แล้วใส่ถั่วลิสงคั่ว งามขาว กวนจนส่วนผสมเข้ากันดี แล้วตักใส่ถาดเกลี่ยให้บาง ทิ้งไว้จนเย็นตัว
๔. ตัดเป็นชนิดสี่เหลี่ยมขนาดพอดี เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิทจะทำให้เก็บไว้ได้นาน

## แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร การทำขนมถั่วตัด กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

| ประเด็นที่ประเมิน                                       | คะแนนประเมิน<br>(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 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)