

หลักสูตรโครงการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองด้านการพัฒนาอาชีพ  
(รูปแบบกลุ่มสนใจ)

หลักสูตรการทำขนมไทยแบบทอด  
จำนวน 30 ชั่วโมง  
(กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทุ่งหัวช้าง  
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน  
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

## หลักสูตรการทำขนมไทยแบบทอด

จำนวน 30 ชั่วโมง

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัย เปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐาน โดยสถานศึกษาต้องวิเคราะห์ศักยภาพ 5 ด้าน ของแต่ละพื้นที่ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพด้านภูมิอากาศ ศักยภาพด้านภูมิประเทศ ศักยภาพด้านศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และศักยภาพด้านทรัพยากรมนุษย์ และวิเคราะห์ข้อมูลวิถีการดำเนินชีวิต ความต้องการ และประชาชนในภูมิภาคต่างๆ ที่เป็นผู้ให้บริการผลผลิตของสถานศึกษา การวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวจะนำมาสู่การกำหนดหลักสูตรอาชีพที่สถานศึกษาจะจัดการเรียนการสอนได้

ศร.ตำบลบ้านปวง จึงจัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยแบบทอด ขึ้น เพื่อตอบสนองพฤติกรรมมารับประทานอาหารของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปในปัจจุบัน โดยมักจะเลือกอาหารที่สามารถรับประทานได้ง่ายและมีวิธีขั้นตอนการทำไม่ซับซ้อน ด้วยวิธีการทำที่ง่าย สะดวก รวดเร็ว จึงมีกระบวนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมไทยแบบทอด ขึ้นเพื่อเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่จะสร้างมูลค่าและสามารถจัดจำหน่ายสินค้า โดยการเรียนเน้นการปฏิบัติจริง และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยแบบทอด เพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้ เกิดรายได้เสริมและเพิ่มรายได้

## จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำขนมไทยแบบทอด
2. เพื่อให้ผู้เรียนมองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพ ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน 30 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยแบบทอด จำนวน 2 ชั่วโมง
  - 1.1 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด
    - 1.1.1 การลงทุน
    - 1.1.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ
  - 1.2 การให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้งานวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำขนมไทยแบบทอด ซึ่งได้แก่ ขนมดอกจอก ขนมถั่วทอด ขนมไข่นก ขนมหัวเราะ และ ขนมวง จำนวน 1 ชั่วโมง
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมดอกจอก) จำนวน 5 ชั่วโมง
  - 2.1 วิทยากรให้ความรู้ ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก
  - 2.2 วิทยากรให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการทำขนมดอกจอก
  - 2.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำขนมดอกจอก
  - 2.4 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน
3. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมถั่วทอด) จำนวน 5 ชั่วโมง
  - 3.1 วิทยากรให้ความรู้ ขั้นตอนการทำขนมถั่วทอด
  - 3.2 วิทยากรให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการทำขนมถั่วทอด
  - 3.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำขนมถั่วทอด
  - 3.4 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน
4. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมไข่นก) จำนวน 5 ชั่วโมง
  - 4.1 วิทยากรให้ความรู้ ขั้นตอนการทำขนมไข่นก
  - 4.2 วิทยากรให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับขนมไข่นก
  - 4.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำขนมไข่นก
  - 4.4 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน

- |  |                 |
|--|-----------------|
| 5. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมหัวเราะ)        | จำนวน 5 ชั่วโมง |
| 5.1 วิทยากรให้ความรู้ ขั้นตอนการทำขนมหัวเราะ                     |                 |
| 5.2 วิทยากรให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการทำขนมหัวเราะ |                 |
| 5.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำขนมหัวเราะ                              |                 |
| 5.4 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน                               |                 |
| 6. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมวง)             | จำนวน 5 ชั่วโมง |
| 6.1 วิทยากรให้ความรู้ ขั้นตอนการทำขนมวง                          |                 |
| 6.2 วิทยากรให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับขนมวง           |                 |
| 6.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำขนมวง                                   |                 |
| 6.4 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน                               |                 |
| 7. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด              | จำนวน 2 ชั่วโมง |
| 7.1 การควบคุม ปริมาณ คุณภาพการผลิตและพัฒนาารูปแบบผลิตภัณฑ์       |                 |
| 7.2 การลดต้นทุน  |                 |
| 7.3 การวางแผนการตลาด กลยุทธ์การตลาด                              |                 |

### การจัดกิจกรรมกระบวนการเรียนรู้ ดังนี้

1. ครูบรรยายเรื่องการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด (ขนมดอกจอก ขนมถั่วทอด ขนมไข่นก ขนมหัวเราะ และ ขนมวง)
2. วิทยากรสาธิตและฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด (ขนมดอกจอก ขนมถั่วทอด ขนมไข่นก ขนมหัวเราะ และ ขนมวง)
3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำขนมดอกจอก ขนมถั่วทอด ขนมไข่นก ขนมหัวเราะ และ ขนมวง
4. ครู / วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน จากนั้นร่วมกันวางแผนการตลาด กำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดและวิธีการควบคุม ปริมาณ คุณภาพการผลิตและการลดต้นทุนการผลิต

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ คลิปวิดีโอตัวอย่างการทำขนมไทย เช่น ขนมดอกจอก ขนมถั่วทอด ขนมไข่นก ขนมหัวเราะ และ ขนมวง
3. วัตถุอุปกรณ์ในอาชีพที่มีการใช้จริง

### การวัดและประเมินผล


1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร


### การจบหลักสูตร


1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ ตรงตามหลักการของหลักสูตร

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายศุภวิชญ์ ศรีสอนใจ)  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........เห็นชอบหลักสูตร  
(นายปลูม ตีบหน่อ)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวอรทัย ทาอาสา)  
ครู รักษาการในตำแหน่ง  
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทุ่งหัวช้าง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทยแบบทอด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด	1.1 ครูให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้งานวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ในการทำขนมไทยแบบทอด ซึ่งได้แก่ ขนมดอกจอก ขนมถั่วทอด ขนมไข่นก	2	-
	1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด	1.2 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ (ขนมดอกจอก ขนมถั่วทอด ขนมไข่นก ขนมหัวเราะ และ ขนมวง	1.2 ครูให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้งานวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมไทยแบบทอด ซึ่งได้แก่ ขนมดอกจอก ขนมถั่วทอด ขนมไข่นก ขนมหัวเราะ และ ขนมวง	1	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมดอกจอก)	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมดอกจอก) ได้ถูกต้อง 2.2 บอกวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมดอกจอก) ได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมไทยแบบทอด (การ	2.1 วิทยากรให้ความรู้ ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก 2.2 วิทยากรให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการทำขนมดอกจอก 2.3. ผู้เรียนฝึกทักษะการทำขนมดอกจอก 2.4. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	2.1 วิทยากรให้ความรู้ การเตรียม สถานที่ อุปกรณ์ ในการประกอบอาชีพประกอบ การทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมดอกจอก) 2.1.1 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะในการเตรียม วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ 2.1.2 วิทยากรสาธิต ประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมดอกจอก) 2.2 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ให้เกิดทักษะประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนม	-	5

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ทำขนมดอกจอก)ได้ ถูกต้องตามขั้นตอน		ดอกจอก)		
3. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมถั่วทอด)	3.1 บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมถั่วทอด) ได้ถูกต้อง 3.2 บอกวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมถั่วทอด) ได้ถูกต้อง 3.3 บอกขั้นตอนการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมถั่วทอด) ได้ถูกต้องตามขั้นตอน	3.1 วิทยากรให้ความรู้ ขั้นตอนการทำขนมถั่วทอด 3.2 วิทยากรให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการทำขนมถั่วทอด 3.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำขนมถั่วทอด 3.4 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	3.1 วิทยากรให้ความรู้ การเตรียม สถานที่ อุปกรณ์ ในการประกอบอาชีพประกอบ การทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมถั่วทอด) 3.1.2 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะในการเตรียม วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ 3.1.2 วิทยากรสาธิต ประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมถั่วทอด) 3.2 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ให้เกิดทักษะประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมถั่วทอด)	-	5
4. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมไข่นก)	4.1 บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมไข่นก) ได้ถูกต้อง 4.2 บอกวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมไข่นก) ได้ถูกต้อง 4.3 บอกขั้นตอนการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมไข่นก) ได้ถูกต้องตามขั้นตอน	4.1 วิทยากรให้ความรู้ ขั้นตอนการทำขนมไข่นก 4.2 วิทยากรให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับขนมไข่นก 4.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำขนมไข่นก 4.4 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	4.1 วิทยากรให้ความรู้ การเตรียม สถานที่ อุปกรณ์ ในการประกอบอาชีพประกอบ การทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมไข่นก) 4.1.1 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะในการเตรียม วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ 4.1.2 วิทยากรสาธิต ประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมไข่นก) 4.2 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมไข่นก)	-	5

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมหัวเราะ)	5.1 บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมหัวเราะ) ได้ถูกต้อง 4.2 บอกวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมหัวเราะ) ได้ถูกต้อง 4.3 บอกขั้นตอนการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมหัวเราะ) ได้ถูกต้องตามขั้นตอน	5.1 วิทยาการให้ความรู้ ขั้นตอนการทำขนมหัวเราะ 5.2 วิทยาการให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับขนมหัวเราะ 5.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำขนมหัวเราะ 5.4 วิทยาการประเมินผลงานของผู้เรียน	5.1 วิทยาการให้ความรู้ การเตรียม สถานที่ อุปกรณ์ ในการประกอบอาชีพประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมหัวเราะ) 5.1.1 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะในการเตรียม วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ 5.1.2 วิทยาการสาธิต ประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมหัวเราะ) 5.2 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมหัวเราะ)	-	5
6. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมวง)	6.1 บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมวง) ได้ถูกต้อง 6.2 บอกวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมวง) ได้ถูกต้อง 6.3 บอกขั้นตอนการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมวง) ได้ถูกต้องตามขั้นตอน	6.1 วิทยาการให้ความรู้ ขั้นตอนการทำขนมวง 6.2 วิทยาการให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับขนมวง 6.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำขนมวง 6.4 วิทยาการประเมินผลงานของผู้เรียน	6.1 วิทยาการให้ความรู้ การเตรียม สถานที่ อุปกรณ์ ในการประกอบอาชีพประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมวง) 6.1.1 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะในการเตรียม วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ 6.1.2 วิทยาการสาธิต ประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมวง) 6.2 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะประกอบการทำขนมไทยแบบทอด (การทำขนมวง)	-	5



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยแบบทอด	5.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตการทำขนมไทยแบบทอด	5.1 การบริหารจัดการการทำขนมไทยแบบทอด	5.1 ครูให้ความรู้เรื่องการตลาดและกลยุทธ์ในการประกอบอาชีพการขายขนมไทย	30 นาที	-
		5.1.1 การควบคุมปริมาณ คุณภาพการผลิต	5.2 ครูและผู้เรียนร่วมกันวางแผนการตลาดและกลยุทธ์ที่จะนำมาใช้ในการประกอบอาชีพทำอาหารไทยจำหน่ายในพื้นที่ให้ได้รับความสนใจจากกลุ่มเป้าหมายร่วมกับผู้เรียน	1	-
		5.1.2 การลดต้นทุน 5.2 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	5.3 ครูอธิบายการควบคุม ปริมาณ คุณภาพการผลิตและการลดต้นทุน และให้ผู้เรียนฝึกทักษะการคำนวณต้นทุน	30 นาที	-