

ชื่อหลักสูตร การทำขนมตาล จำนวน ๔ ชั่วโมง
 กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก
 สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร
 ~~~~~

### ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้นำนโยบายการศึกษาของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ ด้านการมีรายได้ระหว่างเรียน จบแล้วมีงานทำ Learn to Earn โดยมีการจัดอบรมอาชีพเสริมในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ New Skill เพิ่มสมรรถนะ Up Skill หรือทบทวนทักษะ Re Skill ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป ให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำและอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข โดยมีการสำรวจความต้องการของประชาชนที่ต้องการมีอาชีพมีรายได้ เพื่อนำไปเลี้ยงครอบครัว ชนบทไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่ พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวานสีส้มสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

จากความสำคัญข้างต้นศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังสำโรง จึงเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ตามความต้องการของชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตร การทำขนมตาล เพื่อสร้างภูมิความรู้ และทักษะให้กับผู้ฝึกอาชีพ และนำไปต่อยอดเป็นอาชีพหลัก สร้างรายได้สร้างอาชีพต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตร การทำขนมตาล มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสำคัญที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ ทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

## จุดมุ่งหมาย

หลักสูตร การทำขนมตาล มีจุดมุ่งหมายดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้กับตนเองและครอบครัว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลาเรียน จำนวน ๔ ชั่วโมง

๑. ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**  
**วิชาการทำขนมตาล จำนวน ๔ ชั่วโมง**

| ที่ | เรื่อง                                | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                           | เนื้อหา                                                                                                                     | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                            | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |                                       |                                                                                                                 |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                    | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๑.  | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมตาล      | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมตาล<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมตาล | ๑. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมตาล<br>๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมตาล                                              | ๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ในเรื่องการทำขนมตาล<br>- วัตถุดิบในการทำ<br>- ทักษะในการทำขนมตาล<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้                              | ๓๐ นาที      |           |
| ๒.  | ขั้นตอนการทำขนมตาล                    | - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมตาลได้                                                                             | ๑. ขั้นตอนการทำขนมตาล<br>๑.๑ เตรียมเนื้อลูกตาล<br>๑.๒ การผสมแป้ง<br>๑.๓ การเติมน้ำตาลและกะทิ<br>๑.๔ การปั้นและการนึ่งขนมตาล | ๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำขนมตาล<br>๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำขนมตาล<br>๓. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ร่วมกัน                             |              | ๓ ชั่วโมง |
| ๓.  | การบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำขนมตาล | ๑. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมตาล<br>๒. สามารถกำหนดรูปแบบ ในการประกอบอาชีพการทำขนมตาล            | ๑. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน<br>๒. การจัดจำหน่าย                                                            | ๑. วิทยากรอธิบายการคิดราคาค่าต้นทุนและวิธีการจัดจำหน่าย<br>๒. ประเมินผลการเรียนรู้<br>๓. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ | ๓๐ นาที      |           |

### **สื่อการเรียนรู้**

๑. ศึกษาจากเอกสาร/ ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

### **การวัดและประเมินผล**

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ

### **เงื่อนไขการจบหลักสูตร**

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

**หมายเหตุ** สถานศึกษาสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม