

**หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมตาล)**  
**จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

### ความเป็นมา

**ขนมตาล** เป็นขนมไทยดั้งเดิม เนื้อขนมมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลืองเข้ม นุ่ม พูน มีกลิ่นตาลหอมหวาน ขนมตาลทำจากเนื้อตาลจากผลตาลที่สุกงอม แป้งข้าวเจ้า กะทิ และน้ำตาล ผสมกันตามกรรมวิธี ใส่กระทงใบตอง โรยมะพร้าวขูด และนำไปนึ่งจนสุก เนื้อลูกตาลยี้ที่เป็นส่วนผสมในการทำขนมตาล ได้จากการนำผลตาลที่สุกจนเหลืองดำ เนื้อข้างในมีสีเหลือง มีกลิ่นแรง ซึ่งส่วนมากจะหล่นจากต้นเอง มาปอกเปลือกออก นำมายี้กับน้ำสะอาดให้หมดสีเหลือง นำน้ำที่ยี้แล้วใส่ถุงผ้า ผูกไว้ให้น้ำตกเหลือแต่เนื้อลูกตาล

ขนมตาล เป็นขนมไทยพื้นบ้านของชาวไทย ที่บ่งบอกถึงความเป็นไทย คนส่วนมากจะรู้จักเป็นอย่างดี โดยเฉพาะชาวอีสานในสมัยก่อนนิยมทำขนมตาลเพื่อรับประทานเองภายในครอบครัว หรือนำไปทำบุญที่วัด และใช้รับรองแขก ปัจจุบันหลายครอบครัวเริ่มเลิกราห่างหายไปเนื่องจากเห็นว่ามีขั้นตอนที่ยุ่งยาก เสียเวลา และในปัจจุบันลูกตาลสุกก็เริ่มหายากมากขึ้น แต่ก็ยังคงเหลือเป็นบางครอบครัวที่สานต่อ รักษาสืบทอดการทำขนมตาล คงไว้ให้ลูกหลานได้เรียนรู้ อนุรักษ์สืบสาน และเพื่อขายสำหรับเป็นรายได้เสริมให้แก่ครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในงานอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและสามารถพัฒนาอาชีพการทำขนมตาลได้
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

|            |   |         |
|------------|---|---------|
| จำนวน      | 5 | ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี   | 1 | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | 4 | ชั่วโมง |

### โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที
  1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำขนมตาล

2. วิเคราะห์ตนเองใน การประกอบอาชีพ ได้ทักษะในการประกอบอาชีพ  
ธุรกิจขนมไทย
2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 4 ชั่วโมง
  1. การเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมตาล
  2. ขั้นตอนการทำขนมตาล
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที
  - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
  - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
  - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
  - 3.4 การขาย

#### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

#### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น แผ่นพับเรื่องการทำขนมตาล
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน

#### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำขนมตาลได้อย่างชำนาญ

#### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลการประเมินชิ้นงานตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

#### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

**รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมตาล) จำนวน 5 ชั่วโมง**

| เรื่อง                                                                                                    | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                             | เนื้อหา                                                                                                    | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                        | ชั่วโมง |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
|                                                                                                           |                                                                                                                   |                                                                                                            |                                                                                                                                                                | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ   |
| <b>1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</b><br><b>จำนวน 30 นาที</b><br>-อุปกรณ์ และวัตถุดิบใน การทำขนมตาล | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมตาล<br>2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จัก วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมตาล | 1. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ การทำขนมตาล<br>2. วัสดุอุปกรณ์ใน การทำขนมตาล                           | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เบื้องต้นในการทำขนมตาล<br>2. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยน เรียนรู้                                                                  | 30 นาที | -         |
| <b>2. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</b><br><b>จำนวน 4 ชั่วโมง</b><br>-การเตรียม วัตถุดิบ                | 1. สามารถบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมตาล<br>2. สามารถกำหนด รูปแบบ ในการประกอบอาชีพการทำขนมตาล            | 1. ขั้นตอนการทำขนมตาล<br>1.1 ส่วนผสม<br>1.2 การทำขนมตาล<br>1.3 การผสมแป้ง<br>1.4 การหยอดและการนึ่งทำขนมตาล | 1. วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำขนมตาล<br>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำขนมตาล<br>3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุป องค์ความรู้ร่วมกัน ให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม | -       | 4 ชั่วโมง |
| <b>3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</b><br><b>จำนวน 1 ชั่วโมง</b><br>- ทำเลที่ตั้งร้าน      | - สามารถสรุปขั้นตอนและ เทคนิคการทำงาน<br>- เพื่อประเมินความพึง พอใจในการจัดการเรียน การสอน                        | 1. การคิดราคา ต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน<br>2. การจัดจำหน่าย                                          | 1. วิทยากรอธิบายการคิดราคา ต้นทุนและวิธีการจัดจำหน่าย<br>2. ประเมินผลการเรียนรู้                                                                               | 30 นาที | -         |