

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมตาล จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพงานพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน เล็งเห็นว่าการทำขนมตาลถือเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ประชาชนทั่วไปจะนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวในการยึดเป็นอาชีพหลักหรือทำเป็นอาชีพเสริมได้เช่นกัน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่ให้ความสำคัญแก่การมีอาชีพ ที่สามารถสร้างรายได้
2. มุ่งเน้นเกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพการทำขนมตาล

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการทำขนมตาล
2. เพื่อสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง คือ

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพ การทำ ขนมตาล 2.2 ลักษณะของผู้อุปโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมตาล	1. วิทยากรให้ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนม ตาล	30 นาที	-
2. ทักษะในการประกอบอาชีพ	1. สามารถทำเย็บกระทง รูปแบบที่ต้องการได้ 2. สามารถอธิบายขั้นตอนและการทำ ขนมตาลและปฏิบัติได้จริง	1. การทำขนมตาล รูปแบบที่ต้องการได้ 2. ขั้นตอน 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์/เย็บกระทง 2.2 ส่วนผสมของการทำ ขนมตาล 2.3 ขั้นตอนการทำ ขนมตาลและปฏิบัติได้จริง	1. อธิบายเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การออกแบบรูปร่างและขั้นตอน/เย็บกระทง และการทำขนมตาล 2. ศึกษาใบความรู้เกี่ยว กับ ขั้นตอนและการทำ ขนมตาล 3. สาธิตขั้นตอนและวิธีการทำ ขนมตาล 4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
3. การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะ	3.1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	3.1. ความรู้ความเข้าใจในการทำขนมตาล 3.2. ทักษะการปฏิบัติ 3.3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 3.4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 2. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมตาล/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน/หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

