

ชื่อหลักสูตร การทำขนมตาล จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



ความเป็นมา

ขนมตาลเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีประวัติความเป็นมายาวนาน และเป็นเอกลักษณ์ของภูมิปัญญาชาวไทย ที่นิยมทำรับประทานกันในช่วงฤดูที่ผลตาลสุก โดยเฉพาะในภาคกลางและภาคใต้ของประเทศไทย ซึ่งมีต้นตาลโตนด ขึ้นอยู่มาก ขนมตาลจึงถือเป็นขนมที่สะท้อนวิถีชีวิตของคนไทยที่อยู่ใกล้ชิดธรรมชาติ และใช้ประโยชน์จากทรัพยากร ในท้องถิ่นได้อย่างคุ้มค่าเดิมทีการทำขนมตาลเกิดจากการนำ **เนื้อตาลสุก** ที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว มาผสมกับแป้งข้าวเจ้า น้ำตาล และหัวกะทิ แล้วหมักให้เกิดความฟูตามธรรมชาติก่อนนำไปนึ่งจนสุก ขนมที่ได้จะมีเนื้อนุ่ม กลิ่นหอม และรสหวานมัน นิยมรับประทานคู่กับมะพร้าวชุตโรยหน้าขนมตาล มีความสำคัญในวัฒนธรรมไทยเพราะมักทำในงานบุญ งานประเพณี และเทศกาลต่าง ๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานทำบุญวัด หรืองานประจำปีของชุมชน ถือเป็นขนมมงคลที่สื่อถึงความเจริญรุ่งเรือง ฟูเฟื่องเหมือนเนื้อขนมที่ฟูนุ่ม

ในปัจจุบัน การทำขนมตาลได้รับการพัฒนาให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตยุคใหม่ ทั้งในด้านการผลิต การบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวและชุมชน นอกจากนี้ ยังเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่เป็นแหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรมด้านอาหารไทยที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางการเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมตาล
๒. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๓. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๔. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
๔. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
๖. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น วิชา การทำขนมตาล

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
วิชา การทำขนมตาล จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การขายวิชาการทำขนมตาล	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมตาล ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขายการทำขนมตาลได้ ๑.๓ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมตาล	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการสื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมตาล	๒.๑ บอกความเป็นมาของการทำขนมตาล ๒.๒ มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำขนมตาล ๒.๔ บอกขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์ การทำขนมตาล	๒.๑ ความเป็นมาของการการทำขนมตาล ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการทำขนมตาล ๒.๔ ขั้นตอนการ การทำขนมตาล	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำขนมตาล ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการขั้นตอนการทำขนมตาลและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์ การทำขนมตาล		๒ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ ๓.๒ เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ ๓.๓ สามารถการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้ ๓.๔ สามารถสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้ ๓.๕ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	๓.๑การคำนวณต้นทุนกำไร ในการประกอบอาชีพ ๓.๒ เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ ๓.๓ การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ ๓.๔ การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต ๓.๕ การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	๓.๑ จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุน การผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๓.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ ๓.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ ๓.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่าของสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ ๓.๕ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตาม หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
๔.	โครงการประกอบอาชีพ	๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้ ๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง ๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ ๔.๓ถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการและการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๓ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร , ใบความรู้
๒. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา
๓. สื่อแหล่งเรียนรู้ / สถานประกอบการ
๔. สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

- แบบประเมินความพึงพอใจ
- สรุปรายงานและผลดำเนินโครงการ
- การติดตามนำความรู้ไปใช้

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่า ร้อย

ละ ๖๐

๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

๑. ชื่อโครงการ การทำขนมตาล

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจำเป็น ของ ตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียน สร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้าง รายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓ - ๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหารและขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง ขนมตาลเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ ซับซ้อน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทุกช่วงวัย สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนากเล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓ - ๙ ชั่วโมง) เรื่องการทำขนมตาล ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมไทยอย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมแป้ง การนึ่งและการคลุกขนม รวมถึงการคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริมต่อยอดเป็นอาชีพ และช่วยสืบสานขนมไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมตาล	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖ คน	สกร. ระดับอำเภอ บางมูลนาก	๒๗-๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๔	๒,๒๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ (ระบุประมาณการงบประมาณจากทุกกิจกรรมของโครงการ)

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓ -๔ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๔๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น ๒,๒๐๐ บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ.๖๔)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๕)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๕)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๕)
หลักสูตรการทำขนมตาล	๒,๒๐๐			

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวสุพัตรา บากอง ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำขนมตาล การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ๑) จัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะอาชีพด้านการทำขนมตาลให้แก่ประชาชนที่สนใจตามแผนโครงการ
- ๒) ประชาชนเข้าร่วมกิจกรรมและผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด
- ๓) ประชาชนได้รับความรู้และฝึกปฏิบัติทักษะการทำขนมตาล

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ๑) ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพด้านการทำขนมตาลเพิ่มขึ้น
- ๒) ประชาชนมีทัศนคติที่ดีต่อการพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- ๓) ประชาชนสามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

กำหนดการจัดอบรม
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓ - ๙ ชม.) การทำขนมตาล
ระหว่างวันที่ ๒๗ - ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๘
ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก อำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร

วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๘

- ๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. ลงทะเบียน
- ๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐ น. ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมตาล ความเป็นมา คุณค่าและการเลือกวัตถุดิบวัตถุดิบในการทำขนมตาล (วิทยากร นางสาวนวลลออ ไตม่วง)
- ๑๐.๓๐ - ๑๑.๐๐ น. ให้ความรู้ด้านความสะอาดในการผลิตขนมตาล (วิทยากร นางสาวนวลลออ ไตม่วง)
- ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. สาธิตขั้นตอนการทำขนมตาล
การเตรียมแป้ง การนึ่ง (วิทยากร นางสาวนวลลออ ไตม่วง)

วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๘

- ๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐ น. ฝึกปฏิบัติการทำขนมตาลโดยผู้เข้ารับการอบรม
- ๑๐.๓๐ - ๑๑.๓๐ น. ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติ การจัดรูปแบบขนมตาล
(วิทยากร นางสาวนวลลออ ไตม่วง)
- ๑๑.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม