

หลักสูตร การทำขนมตาล จำนวน 5 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ขนมตาล เป็นขนมไทยโบราณพื้นบ้าน ที่อยู่คู่กับสังคมเกษตรกรรมของไทยมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะในแถบชุมชนที่มี "ต้นตาลโตนด" เติบโตอยู่เป็นจำนวนมาก เช่น จังหวัดเพชรบุรี, สุพรรณบุรี, อ่างทอง, พระนครศรีอยุธยา และชุมชนริมฝั่งแม่น้ำต่าง ๆ ประวัติความเป็นมาและวิวัฒนาการของขนมตาล มีจุดเริ่มต้นมาจากภูมิปัญญาชาวบ้านในอดีต ต้นตาลโตนด ถือเป็นพืชสารพัดประโยชน์ ที่ผูกพันกับวิถีชีวิตคนไทยมาก เมื่อถึงฤดูกาลที่ลูกตาลสุกงอมและร่วงหล่นลงมา (มักเป็นช่วงฤดูฝน) เนื้อของลูกตาลสุกจะมีสีเหลืองจัด และมีกลิ่นหอมแรงมาก หากทิ้งไว้เฉย ๆ ก็จะมีเน่าเสียไปโดยเปล่าประโยชน์ ชาวบ้านจึงคิดค้นวิธีนำ เนื้อตาลสุก มาแปรรูปโดยการนำผลตาลสุกมาปอกเปลือก คั้นเอาเนื้อสีเหลืองด้านใน แล้วนำไป "ยวด" (คือการกรองด้วยผ้าขาวม้าที่ผูกกระโยงไว้ เพื่อให้ น้ำเปรี้ยวและน้ำขมไหลออกไป จนเหลือแต่เนื้อตาลแท้ ๆ ที่เหนียวข้น) จากนั้นจึงนำไปผสมกับแป้งข้าวเจ้า กะทิ และน้ำตาลโตนด จนกลายเป็นขนมตาลในที่สุด ซึ่งเสน่ห์และความมหัศจรรย์ของขนมตาล คือ เป็นขนมที่ไม่ได้ใส่ผงฟู หรือสารเคมีใด ๆ แต่เนื้อขนมจะฟูแน่น และนุ่มฟูได้ด้วยกรรมวิธีทางธรรมชาติ ด้วยขั้นตอนค่อนข้างใช้จะใช้เวลา และต้องอาศัยความประณีต จึงมักไม่ได้ทำทานกันบ่อย ๆ ในวันธรรมดา แต่จะนิยมทำกันใน งานบุญ ประเพณีสำคัญ หรือเทศกาลต่าง ๆ เช่น งานบวช งานแต่งงาน หรือวันสารทไทย เพราะสีเหลืองทองของขนมตาลสื่อถึงความเจริญรุ่งเรืองและความเป็นสิริมงคล

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ การดำเนินงานของกระทรวงศึกษาธิการ เกี่ยวกับการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ให้กลุ่มเป้าหมายและประชาชน ให้มีรายได้และประกอบอาชีพที่ยั่งยืน มีความสามารถในการแข่งขันเชิงธุรกิจทั้งในระดับภูมิภาคเอเชียและระดับสากล เพื่อให้การจัดการศึกษา เป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตอย่างแท้จริง การทำขนมตาล จึงเป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าสนใจสามารถเป็นอาชีพทางเลือก ในการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ในชุมชน สร้างรายได้เสริม หรือเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์วิถีชีวิตชุมชนท้องถิ่น และการทำขนมท้องถิ่นให้เคียงอยู่กับชุมชน และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งยังเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอันดีงามของท้องถิ่นไว้ให้คงอยู่ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการ การเรียนรู้ของประชาชนด้านการทำขนมตาล
 2. เน้นการประยุกต์ การออกแบบ และเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด
 3. มุ่งให้ผู้เรียนประกอบอาชีพได้จริงหลังจบหลักสูตร
 4. ส่งเสริมผู้เรียนที่จบหลักสูตร สามารถนำความรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
- พุทธศักราช 2551

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะ ดังนี้

1. อธิบายความเป็นมาของการทำขนมตาลได้
2. อธิบายขั้นตอนการทำและกระบวนการทำขนมตาลได้อย่างถูกต้อง
3. ฝึกทักษะ และปฏิบัติในการทำขนมตาลได้ด้วยตนเอง
4. จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
5. คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่ายได้
6. นำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพอิสระ เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมตาล จำนวน 5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำขนมตาล	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมตาล	- ความเป็นมาของขนมตาล - วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมตาล - วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ และฝึกทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ ที่เกี่ยวกับช่อง	15 นาที	
2	ขั้นตอนการทำขนมตาล	- เพื่อเกิดความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะได้	- วิธีการ และขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์	- วิทยากรอธิบายการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำขนมตาล	15 นาที	
3	การปฏิบัติและฝึกทักษะ	- เพื่อฝึกทักษะการทำขนมตาล	- ขั้นตอน วิธีการ ฝึกทักษะ และปฏิบัติการทำขนมตาล	- วิทยากรสาธิต ฝึกทักษะในการทำขนมตาล และการออกแบบรูปทรงต่าง ๆ - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ และฝึกทักษะตามขั้นตอน		4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	- การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ - การคิดต้นทุน กำไร - ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์	- จัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม - สามารถคิดต้นทุนกำไรจากการผลิตได้ - สามารถมองหาช่องทางการจัดการตลาดของ	- การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ - การคำนวณต้นทุนกำไร - ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์	- วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ - ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ - วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร - ผู้เรียนเลือกช่องทางการใช้หรือจำหน่ายผลิตภัณฑ์	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดผลและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ จากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม
2. ชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....