

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนมตาล
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ จำนวน๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถทำให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน และประเทศชาติ

การทำขนมตาลซึ่งเป็นที่ยอมรับของบุคคลทั่วไป กลายเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน การทำขนมตาลมีหลากหลายชนิด แต่ละชนิดจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ดังนั้นในการเตรียมการทำงานบริการ การทำขนมตาลผู้ขายจะต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อ หรือการคัดเลือก ผลิตภัณฑ์ และวัสดุ ที่เป็นวัตถุดิบสำคัญ นำมาใช้ในการทำขนมตาล เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังต้องมีความรู้ในเรื่องอื่น ๆ อีก เช่นเทคนิควิธีการทำขนมตาล การจัดจำหน่าย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่จะใส่ในธุรกิจเพื่อดึงดูดลูกค้าให้ความสนใจมากขึ้น การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขายที่เหมาะสม เพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้เกิดความพึงพอใจในราคา รสชาติ และบริการ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง อย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะ ในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมตาล จำนวน ๓๐ นาที
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมตาลจำนวน ๔ ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมตาล จำนวน ๓๐ นาที

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การบรรยาย
- การสาธิต ทดลอง
- การศึกษาดูงาน
- การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ทะเบียนคุม
๒. หลักฐานการประเมินผล

การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมตาล	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมตาลได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมตาลได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมตาลได้ ๔. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมตาล	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมตาล ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมตาล ๓. แหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมตาล ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมตาล	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. ศึกษาข้อมูลจากใบความรู้เรื่องการทำขนมตาล ๔. วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๕. กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพ	๓๐	นาที่
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมตาล	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมการทำขนมตาล ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมตาลได้	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมตาล ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมตาล ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ๒. การทำขนมตาล ๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนมตาล ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมตาล ๒.๓ งบประมาณการทำขนมตาล	๑. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมตาล ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมตาล ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมตาล ๔. วิทยากรประเมินผลการทำขนมตาลของผู้เรียน		๔ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมตาล	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ ๒. สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓. สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๔. สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการ	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๒. การกำหนดและควบคุม ๓.การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๔. การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๕. การศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของ	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๒. การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓. ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๔. ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางใน	๓๐	นาที่

		<p>จัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๕. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๖. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๗. สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>ตลาดในชุมชน</p> <p>๖. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๗. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า คุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p>	<p>การจัดการความเสี่ยง</p> <p>๕. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๖. การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขายขนมตาล</p> <p>๗. ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
--	--	--	--	---	--	--

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

ผู้สอน

(นางสุนารีสา สอนสวรรค์)

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางนภา น้อยมา

ลงชื่อ.....หัวหน้างานต่อเนื่อง

(นางทักษกร กรุณวงศ์)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

