

หลักสูตรการทำขนมตาลโบราณ

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมตาลโบราณ
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมตาลโบราณ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมตาลโบราณ	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำขนมตาลโบราณ	- อุปกรณ์ การทำขนมตาลโบราณ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๑.เนื้อมะพร้าว จำนวน ๑.๕ กิโลกรัม ๒.กะทิสำเร็จรูป จำนวน ๑ กiloกรัม ๓.แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๑ กิโลกรัม ๔.แป้งพุดดิ้ง จำนวน ๑ กิโลกรัม ๕.น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๖.เกลือ จำนวน ๑ ห่อ ๗.ยีสต์ จำนวน ๑ ห่อ ๘.ผงฟู จำนวน ๑ ห่อ ๙.มะพร้าวทึนทึก จำนวน ๒ ลูก ๑๐.หม้อนึ่ง ๑๑.ชามผสมแป้ง ๑๒.เตาแก๊ส ๑๓.อุปกรณ์ชั่งตวง ๑๔.ใบตอง (รายการที่๑๐-๑๔วิทยากรเป็นผู้นำมาเอง)	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมตาลโบราณ เทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำขนมตาลโบราณ	๑๕ นาที	

๒	<p>วิธีการทำขนมตาลโบราณ</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมตาลโบราณ</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิควิธีการทำขนมตาลโบราณ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติลงมือทำขนมตาลโบราณ - ขั้นตอนการทำขนมตาลโบราณ <p>(กรณีใช้ลูกตาลสด)</p> <p>ขั้นตอนแรกนำลูกตาลสด ๒ ลูกไปล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นดึงขั้วตาลออกแล้วใช้มีดปลอกเปลือก และใช้มือดึงเปลือกสีดำออกให้หมด ดึงแกนแข็ง ๆ หรือใจตาลออก (ส่วนนี้หากแยกออกไม่หมดจะทำให้เนื้อตาลมีรสขม และฝื่อน) และแยกส่วนของผลตาลใส่ในชามผสมต่อมา เป็น วิธีล้างเนื้อตาล เติมน้ำใส่ลงไปให้ท่วม ตามด้วยเกลือ (ช่วยลดความขม และฝื่อนของเนื้อตาล) จากนั้นใช้มือคั้น และยี้ให้เนื้อตาลออกมาได้มากที่สุด เสร็จแล้วนำไปกรองด้วยตะแกรงใส่ลงในภาชนะอีกหนึ่งใบ นำเนื้อตาลในภาชนะที่ผ่านการกรองแล้ว มาเทใส่ผ้าขาวบางทบ ๒ ชั้น รองด้วยตะแกรง และรองด้วยชามผสม ทำการรวบผ้าเข้าหากันแล้วมัดไว้ ทิ้งไว้ ๑ คืน เพื่อให้หน้าที่ปนอยู่ในเนื้อตาลไหลออกมาให้หมด เมื่อรอจนครบเวลา ขั้นตอนผสมแป้ง</p> <p>วิธีการทำขนมตาลโบราณ</p> <p>๑.ใส่หัวกะทิลงไปในหม้อ ตามด้วยน้ำตาลทราย และเกลือป่น เปิดเตาต้มด้วยไฟอ่อนให้ส่วนผสมละลายเข้ากัน เสร็จแล้วปิดเตานำไปพักไว้ให้เย็นสนิท</p> <p>๒.ผสมแป้งข้าวเจ้ากับยีสต์ให้เข้ากัน และใส่เนื้อตาลทั้งหมดที่เตรียมไว้ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากันจนได้ลักษณะคล้ายเม็ดทราย จากนั้นทยอยใส่น้ำกะทิที่เตรียมไว้ลงไปนวดทีละนิดจนแป้งจับตัวเป็นก้อน และนวดต่อ</p>		<p>๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที</p>
---	-----------------------------	---	---	--	------------------------------

			เป็นเวลา ๓๐ นาที จนเนื้อแป้งเนียนได้ที่ และทยอยใส่น้ำกะทิที่เหลือลงไปละลายแป้งอีกครั้งให้เหนียวขึ้น จนกว่าน้ำกะทิที่เตรียมไว้จะหมด ใช้แผ่นฟิล์มถนอมอาหารห่อขนมผสมแล้วพักแป้งไว้ในบริเวณที่มีแดดจัด เป็นเวลา ๓ ชั่วโมง ๓.เมื่อพักแป้งไว้จนครบเวลาแล้วให้ร่อนผงฟูใส่ลงไป ใช้ไม้พายคนผสมให้เข้ากัน พักไว้แล้วไปนึ่งด้วยตะไต้ด้วยน้ำเดือดจัดเป็นเวลา ๑๐ นาที จากนั้นคนแป้งเล็กน้อยก่อนจะหยอดแป้งลงไปให้เต็มถ้วยตะไต้ นำเนื้อมะพร้าวขูดฝอยมาคลุกเคล้าให้เข้ากันกับเกลือแล้วโรยหน้าขนมและนึ่งด้วยไฟแรงจัดเป็นเวลา ๒๕ นาที เสร็จแล้วยกออกจากเตาพักไว้ให้เย็น และนำไปรับประทานได้			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมตาลโบราณ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-