

หลักสูตรการทำขนมตาลโบราณ

(จำนวน ๓ ชั่วโมง)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความสำคัญ

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อหลักสูตรระยะสั้น (ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ เกิดทักษะทักษะในการทำขนมตาลโบราณ
๒. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำความรู้เรื่องการทำขนมตาลโบราณ ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้
๓. เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ มีความเข้าใจ ทักษะในการทำขนมตาลโบราณ
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้เรื่องการทำขนมตาลโบราณ ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

เนื้อหาของหลักสูตร

ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้

- ขั้นตอนการทำขนมตาลโบราณ
- การตลาด

เวลาเรียน

หลักสูตรการทำขนมจีบ ใช้เวลาเรียน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒.๓๐ ชั่วโมง

สื่อประกอบการเรียน

๑. วิทยากร
๒. ตัวอย่างของจริง
๓. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือต่างๆ

กิจกรรมการเรียนรู้

1. เรียนรู้เกี่ยวกับทฤษฎี
2. ฝึกปฏิบัติ
3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผลการเรียน

วิธีวัดและประเมินผลการเรียน

1. การสังเกตพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการปฏิบัติการทำงานนมตาลโบราณ
3. ผลงานจากการทำขนมตาลโบราณ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะในการทำขนมตาลโบราณ ได้ตลอดจนนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้
โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๒ เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ ๑ ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมตาลโบราณ

๑.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมตาลโบราณ

- อุปกรณ์การทำขนมตาลโบราณ
- ความรู้เกี่ยวกับการการทำขนมตาลโบราณ
- การจัดการควบคุมคุณภาพความสะอาด

๑.๒ ขั้นตอนการทำขนมตาลโบราณ

- ส่วนผสมต่าง ๆ
- ขั้นตอนการทำขนมตาลโบราณ

เรื่องที่ ๒ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

๒.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมตาลโบราณ

๒.๒ การจัดการตลาด

- การประชาสัมพันธ์การทำขนมตาลโบราณ
- การส่งเสริมการขาย
- การกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำขนมตาลโบราณ

เรื่องที่ ๑ ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมตาลโบราณ

๑.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมตาลโบราณ

- อุปกรณ์การทำขนมตาลโบราณ
- ความรู้เกี่ยวกับการการทำขนมตาลโบราณ
- การจัดการควบคุมคุณภาพความสะอาด

๑.๒ ขั้นตอนการการทำขนมตาลโบราณ

- ส่วนผสมต่าง ๆ
- ขั้นตอนการทำขนมตาลโบราณ

จุดประสงค์การเรียนรู้ (ตัวชี้วัด)	เนื้อหาวิชา	ระยะเวลา (ชม.)		กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	ประเมินผล
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมตาลโบราณ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนและสามารถในการทำขนมตาลโบราณ	๑.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมตาลโบราณ - อุปกรณ์การทำขนมตาลโบราณ - ความรู้เกี่ยวกับการการทำขนมตาลโบราณ - การจัดการควบคุมคุณภาพความสะอาด ๑.๒ ขั้นตอนการการทำขนมตาลโบราณ - ส่วนผสมต่าง ๆ - ขั้นตอนการทำขนมตาลโบราณ	๑๕ นาที	๒.๓๐ ชั่วโมง	- อธิบาย - ระดมความคิด - ยกตัวอย่าง - ฝึกปฏิบัติงานการทำขนมตาลโบราณ	- ใบความรู้ - ตัวอย่างผลงานจากการทำขนมตาลโบราณ - ตัวอย่างวัสดุ/อุปกรณ์	๑. สังเกตจากการมีส่วนร่วม ๒. ชิ้นงาน

เรื่องที่ ๒ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

๒.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมตาลโบราณ

๒.๒ การจัดการตลาด

- การประชาสัมพันธ์การทำขนมตาลโบราณ
- การส่งเสริมการขาย
- การกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค

จุดประสงค์การเรียนรู้ (ตัวชี้วัด)	เนื้อหาวิชา	ระยะเวลา (ชม.)		กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	ประเมินผล
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมตาลโบราณ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถจัดการการตลาด</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและความรู้ความชำนาญในการทำขนมตาลโบราณ</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมตาลโบราณ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การลดต้นทุนการทำขนมตาลโบราณ <p>๓.๒ การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทำขนมตาลโบราณ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การประชาสัมพันธ์ - การส่งเสริมการขาย - การกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค 	๑๕ นาที	-	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบาย - ระดมความคิด - ยกตัวอย่าง - สังเกต - ติดตาม 	<ul style="list-style-type: none"> - หนังสือ - ตัวอย่างผลงานจากการทำขนมตาลโบราณ 	<p>๑. สังเกตจากการมีส่วนร่วม</p> <p>๒. ผลงาน</p>