

หลักสูตรการทำขนมกระยาสารท จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก

ความเป็นมา

เมื่อถึงเทศกาลสารทไทย จะมีการกวนกระยาสารทแข่งกันเป็นที่สนุกสนาน และตามธรรมเนียมแล้ว คนรุ่นเก่าจะนิยมนำกระยาสารท ซึ่งถือเป็นขนมชั้นดีไปมอบให้ผู้หลักผู้ใหญ่ที่นับถือ หรือแลกกันกินเป็นการประชันฝีมือกันอีกด้วย และถ้าจะกินกระยาสารทให้ครบเครื่องจริงๆ จะต้องมีส่วนประกอบของกระยาสารทแล้วกินคู่กับกล้วยไข่การทำบุญในเทศกาลสารทนี้ ทั่วทุกภูมิภาคของไทยจะทำบุญวันสารทไทยเหมือนกัน แต่เรียกชื่อต่างกันไปในภาคได้เรียก"ประเพณีชิงเปรต" ภาคตะวันออกเฉียงเหนือเรียก "ทำบุญข้าวสาก" ภาคเหนือเรียก "ตานกล้วยสลาก"อย่างไรก็ตาม ไม่ว่าจะเรียกชื่อแตกต่างกันอย่างไร ศติความเชื่อทางพระพุทธศาสนาก็เป็นไปในทางเดียวกัน คือ ทำบุญเพื่ออุทิศส่วนบุญให้ปู่ย่าตายายและญาติมิตรทั้งหลายที่ล่วงลับไปแล้วนั่นเอง

สกร.อำเภอบางมูลนาก ได้สืบสานการทำขนมกระยาสารท เป็นขนมขึ้นชื่อของชาว อำเภอบางมูลนาก และเพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบสานวัฒนธรรมประเพณี ที่กำลังจะเลือนหายไป จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอบางมูลนาก ได้ฝึกทักษะการทำขนมกระยาสารทเพื่อเป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้ประชาชน

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาคูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

วิธีการจัดการเรียนรู้

รูปแบบกลุ่มสนใจ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

รายละเอียด โครงสร้างหลักสูตรการทำงานนกระยาสารท หลักสูตร 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำงานนกระยาสารท	<p>1. บอกความสำคัญใน การประกอบอาชีพการทำงานนกระยาสารทได้</p> <p>2. บอกความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำงานนกระยาสารทได้</p> <p>3. บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ในการประกอบ อาชีพการทำงานนกระยาสารท ได้</p> <p>4. บอกทิศทางการ พัฒนาการประกอบ อาชีพการทำงานนกระยาสารท ได้</p>	<p>1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ</p> <p>3. แหล่งเรียนรู้การ ประกอบอาชีพธุรกิจ</p> <p>4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ</p>	<p>1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็ก ทρονิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และ ใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่างๆ</p> <p>3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ เลือก</p> <p>4. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบ อาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และ มีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิ ประเทศและทำเลที่ตั้ง ศีปวัฒนธรรม และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์</p>	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท	1. บอกประวัติของการทำขนมกระยาสารทได้ 2. บอกอุปกรณ์การทำขนมกระยาสารทได้ 3. บอกวิธีการทำขนมกระยาสารทได้ 4. การบรรจุหีบห่อ	1. ประวัติของขนมกระยาสารท 2. อุปกรณ์การทำขนมกระยาสารท 3. วิธีการทำขนมกระยาสารท 3.1 การเลือกวัตถุดิบ 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า 3.3 รูปแบบการทำขนมกระยาสารท 4. การบรรจุหีบห่อ	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำขนมกระยาสารท 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมกระยาสารท 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมกระยาสารทวิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำขนมกระยาสารท 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุอุปกรณ์ และบรรจุหีบห่อ	30 นาที	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท	1. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้	1. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	1. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	30 นาที	-
		สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4	ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4	ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำขนมกระยาสารท
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียนจากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลัก โภชนาการ และการทำขนมกระยาสารท รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้