

หลักสูตรการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน พัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ/ตกงาน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา	จำนวน	6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1.30	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4.30	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์
จำนวน 30 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์
 - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์
2. ทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์
จำนวน 4.30 ชั่วโมง
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์
 - 2.2 การทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์
 - 2.3 บรรจุภัณฑ์การทำขนมกระยาสารท
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการ จำนวน 30 ชั่วโมง
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า
4. โครงการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง

5. การนิเทศ ติดตาม ประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์ จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์ได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์	2.1 บอกความเป็นมาและประโยชน์ของการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์ได้ 2.2 มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์ได้	2.1 ความเป็นมาและประโยชน์ของการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์ 2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ดังนี้ - น้ำตาลอ้อย น้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนด น้ำตาลปีบ - กะทิ - ใบมะแข - ข้าวตอก	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์และฝึกปฏิบัติ ดังนี้		4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.4 บอกขั้นตอนการเก็บเกี่ยวผลผลิตได้	- ข้าวเม่าคั่ว - งาขาวคั่ว - ถั่วลิสงคั่ว - เมล็ดฟักทอง - อัลมอนต์ - ลูกเดือย 2.3 ขั้นตอนการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม - เอน้ำตาลอ้อยลงไปเคี่ยวในกระทะด้วยไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน พอละลายเทกะทิลงไป หมั่นกวนบ่อย ๆ ให้น้ำตาลไหม้ติดกันกระทะ พอเข้ากันดีแล้วใส่แบะแซลงไป เคี่ยวจนเหนียวขึ้นเป็นยางมะตูม - ใส่ข้าวตอก ข้าวเม่าคั่ว งาขาวคั่ว และถั่วคั่ว ลงไปกวนจนเข้ากัน โดยกวนในลักษณะทบไปทบมาจากกัน กระทะขึ้นมอด้านบน พอเข้ากันดีแล้วเทใส่ถาดหรือพิมพ์ เกลี่ยหน้าให้เสมอกัน ตัดเป็นชิ้นแล้วพักไว้ให้เย็นค่อยใส่ภาชนะ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		วิธีทำ ขนมกระยาสารทประยุกต์ 1. ตั้งกระทะสำหรับกวน ใช้ไฟอ่อนๆ พอร้อน นำกะทิทั้งสองชนิดผสมลงไปตามด้วยน้ำตาลอ้อย น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด น้ำตาลปีบ เกลือ คนจนส่วนผสมละลาย เคี่ยวให้เหนียว 2. นำข้าวตอก ถั่วคั่ว งาขาวคั่ว และเมล็ดฟักทองคั่ว อัลมอนด์คั่ว ลูกเดือย ข้าวเม่าเทลงไป ใช้ไฟกลาง เคี่ยวต่อจนส่วนผสมเข้ากันดีรอจนเริ่มงวด 3. จิ้งใส่แบะแซ กวนจนส่วนผสมเหนียวมากขึ้นอีกครั้ง ยกลงจัดแต่งเป็นขยุ่ม ไม่กดใส่พิมพ์ 2.4 ขั้นตอนการแพ็ค การเก็บรักษา			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การขายการกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุน	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	30 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า			
4.โครงการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารทแบบดั้งเดิม กระยาสารทประยุกต์	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30 นาที	