

หลักสูตรอาชีพการทำขนมกระยาสารท จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอXXXXX

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้งการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำขนมกระยาสารท เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำขนมกระยาสารทยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำขนมกระยาสารท
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำขนมกระยาสารท 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำขนมกระยาสารท	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในเรื่องของการทำขนมกระยาสารท	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมกระยาสารท	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำขนมกระยาสารท	30 นาที	-
2.	วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมกระยาสารท	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวัสดุอุปกรณ์และสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำขนมกระยาสารท ได้	วัสดุอุปกรณ์และการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมกระยาสารท	-	4 ชั่วโมง 30 นาที
3	วิธีการทำขนมกระยาสารท	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมกระยาสารท ได้	ขั้นตอนการทำขนมกระยาสารท	วิทยากรบอกถึงขั้นตอนการทำขนมกระยาสารท สาธิตวิธีการทำขนมกระยาสารท และให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำขนมกระยาสารท	-	

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

อนุมัติหลักสูตร

(นางสุรัตน์ ก้อนนาค)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอหนองขาหย่าง

ปฏิบัติหน้าที่แทนผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอหนองขาหย่าง

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสมคิด จีระดิษฐ์ ☒ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล
 หลักสูตร การทำขนมกระยาสารท จำนวน5.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)

วันที่.....เวลาเรียน09.00 - 15.00... น.

สถานที่จัดการเรียน ศาลากลางบ้าน หมู่ที่ 1 ตำบลดอนกลอย อำเภอหนองขาหย่าง จังหวัดอุทัยธานี

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 น.-09.30น.	- วิทยากรบรรยายแหล่งวัตถุดิบในชุมชน และร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพที่เป็นไปตาม ความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน - วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ ในการ ประกอบอาชีพการทำกระยาสารท -วิทยากรให้ความรู้และฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะในการเตรียมวัสดุ ของการทำกระยาสารท 1.วิทยากรอธิบายถึงขั้นตอนการทำกระยาสารท สูตรที่ 1 กระยาสารท แบบนี้ม 1) ส่วนผสม -น้ำตาลปีบ 3 กิโลกรัม -หัวกะทิ 3 กิโลกรัม -แบะแซ 2 กิโลกรัม -ข้าวตอก 0.5 กิโลกรัม -ข้าวเม่า 1.5 กิโลกรัม -งาขาว 1.5 กิโลกรัม -ถั่วลิสง 3 กิโลกรัม	30 นาที

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.30 น.-15.00น.	* วิทยากรสาธิตการทำขนมกระยาสารท -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการทำขนมกระยาสารท <u>วิธีการทำขนมกระยาสารท</u> 1. นำข้าวเปลือกมาคั่ว ที่ไฟปานกลาง คั่วจนข้าวเปลือก แตกกลายเป็นข้าวตอก แล้วนำมาร่อนแยกเปลือกออก 2. นำถั่วลิสง งาขาว ข้าวเม่า มาคั่ว โดยให้คั่วทีละอย่าง การคั่วนั้นใช้ไฟปานกลางค่อนไปทางอ่อน คนตลอดเวลาคอยระวังอย่าไหม้ คั่วจนถั่วลิสง งาขาว ข้าวเม่า มีสีเหลืองนวล จากนั้นตักออกพักไว้ก่อน 3. นำน้ำตาลปี๊บมาเคี่ยวกับหัวกะทิ เคี่ยวจนข้น มีลักษณะเหนียวเหมือนยางมะตูม การเคี่ยวต้องใช้ไม้พายหรือทัพพี คอยคนน้ำตาลไม่ให้ไหม้ติดกันกระทะ โดยใช้ไฟอ่อนๆ 4. นำแบะแซใส่ลงไปผสมให้เข้ากัน เพื่อจะช่วยเพิ่มความเหนียว แล้วกวนให้เข้ากัน เคี่ยวจนมีลักษณะเหนียว 5. นำข้าวตอก ถั่วลิสง งาขาว ข้าวเม่า ที่เตรียมไว้มาผสมให้เข้ากันทั้งหมด จากนั้นค่อยๆ เทลงไปเคี่ยวกับน้ำตาลที่เตรียมไว้ โดยใช้ไฟอ่อนๆ ค่อย ๆ เคี่ยวไปเรื่อย ๆ เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน 6. เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว ก็ให้ปิดไฟ แล้วพักไว้ให้เย็น 7. นำกระยาสารทเทใส่ถุง เก็บไว้รับประทานได้นาน	4 ชั่วโมง 30 นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสมคิด จีระดิษฐ์)

วันที่.....