

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมพระพาย จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวที โลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคน ไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำงานอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้ จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว อาหารเพื่อการบริโภคประจำวันยังจำเป็นอย่าง ยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการบริโภคและความอยู่รอดของตนเองและ คนในครอบครัว

ขนมพระพายเป็นขนมที่นิยมใช้ในพิธีแต่งงานโดยเฉพาะภาคกลางของประเทศไทย โดยแบ่งข้าวเหนียวที่ห่อหุ้มอยู่ด้านนอกสื่อถึงความเหนียวแน่นมั่นคง ส่วนตัวไส้ที่มีรสชาตหวานสื่อถึงความรักอันแสนหวานของคู่แต่งงาน โดยทั่วไปแล้วขนมพระพายจะมีหลากหลายสีสัน สีเขียวจากใบเตย หรือสีฟ้าจากน้ำดอกอัญชัน ขนมพระพายมีความเหนียวนุ่ม หอมกลั่นกะทิ เป็นขนมชาววังโบราณที่หารับประทานได้ยากเนื่องจากใช้ในงานพิธีมงคลเท่านั้นและสามารถจำหน่ายสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว และ สามารถพัฒนาเป็นอาชีพที่มั่นคงต่อไปได้

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติงาน ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
- 3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
- 4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้และทักษะการในการทำขนมพระพายได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้เรื่องการบรรจุภัณฑ์และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
3. สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมา	1. บอกความเป็นมาของขนมพระพายได้ 2. บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพได้	1. ความเป็นมาของการทำขนมพระพาย 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร(สูตร) สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน 2.วิทยากรผู้สอนและผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับขนมพระพายเกี่ยวกับทิศ ทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเองโดย คำนึงศักยภาพ 5 ด้านใน การประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้าน	30 นาที	

	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิต และ ด้านทรัพยากรมนุษย์		
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมพระพาย	1.เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้และทักษะการในการทำขนมพระพายได้ 2.เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้เรื่องการบรรจุภัณฑ์ และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	1. วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมพระพาย 3. การทำขนมพระพาย - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำขนมพระพาย - การผสมแป้ง - การนวดแป้ง - การทำไส้ถั่ว - การนึ่ง ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ 4. การฝึกปฏิบัติการทำขนมพระพาย	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำขนมพระพาย 2. วิเคราะห์บรรยายและ สาธิตการทำขนมพระพาย พร้อมทั้งให้ผู้เรียน ศึกษาอุปกรณ์ในการทำ การเลือกวัตถุดิบ วิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ทำขนมพระพาย -การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ -การเตรียมวัตถุดิบ 4. วิเคราะห์ ประเมินผลงานของผู้เรียน	30 นาที	4 ชั่วโมง

	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้	1.สามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ 2.ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ 3. การเลือกการออกแบบตราสินค้า 4. การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 2. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 4. วิทยากรประเมินผลการ บรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารใบความรู้ หลักสูตรการทำขนมพระพาย
2. ศึกษาจากวิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ใบงาน/แบบทดสอบ
4. วัสดุฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินภาคทฤษฎีและการปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินความพึงพอใจระดับมากขึ้นไป ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

