

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมกระยาสารท จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชирบารมี

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน” ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจรการประชาสัมพันธ์ประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง ความต้องการฝึกอาชีพของคนในชุมชนในการเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ สกร.อำเภอชирบารมี ได้รับงบประมาณปี 2567 ดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามความต้องการของชุมชนจึงจัดทำหลักสูตรการทำขนมกระยาสารท หลักสูตร 6 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

ขนมกระยาสารท เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนมกระยาสารท เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท
 - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท
2. ทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท จำนวน 4 ชั่วโมง
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกระยาสารท
 - 2.2 การทำขนมกระยาสารท
 - 2.3 บรรจุภัณฑ์การทำขนมกระยาสารท
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท จำนวน 1 ชั่วโมง
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม
 - ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน -
 - กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การฝึกปฏิบัติ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการทำขนมกระยาสารท ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.2 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองตลาด และการลงทุน 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท	3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท 3.1 ร้านค้าการทำขนมกระยาสารทที่มีขายในท้องตลาด 3.1.1 ร้านค้าการทำขนมกระยาสารทแบบรถเข็น 3.1.2 ร้านค้าการทำขนมกระยาสารทแบบมีหน้าร้าน 3.2 ผู้ประกอบธุรกิจการทำขนมกระยาสารทที่ประสบความสำเร็จ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน 1.2 ศึกษาดูงานร้านค้าขนมกระยาสารท ในท้องตลาดจากสถานที่จริง 1.3 ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมกระยาสารท ที่ประสบความสำเร็จ 2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้	30 นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารทได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท 2. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมกระยาสารท จำนวน 3 ชั่วโมง - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกระยาสารท 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกระยาสารท 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกระยาสารท 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกระยาสารท 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	-	1 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การทำขนมกระยาสารท	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมกระยาสารทได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมกระยาสารทได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมกระยาสารทได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมกระยาสารทได้	2. การทำขนมกระยาสารท 2.1 ส่วนผสมของขนมกระยาสารท 2.2 ขั้นตอนการทำขนมกระยาสารท 2.3 งบประมาณการทำขนมกระยาสารท	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการทำขนมกระยาสารท 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมกระยาสารท 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมกระยาสารท 4. วิทยากรประเมินผลการทำขนมกระยาสารท ของผู้เรียน	-	1 ชั่วโมง
- การบรรจุภัณฑ์ขนมกระยาสารท	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมกระยาสารท 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมกระยาสารท ได้	3. บรรจุภัณฑ์ขนมกระยาสารท 3.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์ 3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมกระยาสารท 3.3 การบรรจุภัณฑ์ขนมกระยาสารท	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ขนมกระยาสารท 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมกระยาสารท 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ขนมกระยาสารท 4. วิทยากรประเมินผลการบรรจุภัณฑ์ขนมกระยาสารท ของผู้เรียน	-	1 ชั่วโมง

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ขนมกระยาสารท	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขายปลาน้ำนม 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		1 ชั่วโมง
--	---	---	--	--	------------------

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายพนพล หิรัญ)
ครู กศน.ตำบลบึงบัว

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาววรรณิภา ทั่นเที่ยง)
งานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวธันยภัทร กิตตินิรันดร์กุล)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอลำลูกเกด

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอลำลูกเกด

