

# หลักสูตรกระยาสารไทย

## จำนวน 6 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ

#### ความเป็นมา

กระยาสารไทย เป็นขนมไทย ทำจากถั่ว งา ข้าวคั่ว และน้ำตาล มักทำกันมากในช่วงสารทไทย แรม 15 ค่ำ ปลายเดือน 10 และบางท้องถิ่นนิยมรับประทานกับกล้วยไข่ มีกล่าวถึงในนิราศเดือนว่า ขนมกระยาสารไทยเป็นขนมโบราณ มีความพิเศษตรงที่เป็นขนมสำหรับงานบุญประเพณีของไทย เรียกได้ว่าเป็นขนมที่มีประเพณี และวันเวลาเป็นของตัวเองอย่างชัดเจน ซึ่งกระยาสารจัดเป็นอาหารที่ใช้ในพิธีสารทจึงมีการนำอาหารเทศกาลสารทไปถวาย เป็นภัตตาหารแด่พระสงฆ์ เพื่อเป็นการทำบุญอุทิศส่วนกุศลแก่บรรพบุรุษและผู้ล่วงลับของครอบครัว ใช้เวลาในการกวนส่วนผสมจนกลายเป็นเนื้อเดียว โดยใช้ข้าวตอกที่ได้จากการคั่วข้าวเหนียวทั้งเปลือกให้แตก ถั่วลิสง งาขาว และข้าวเม่า กวนรวมกับน้ำอ้อยและกะทิ ได้เป็นขนมกรอบรสชาติหอมหวาน นิยมทานคู่กับกล้วยไข่ เพื่อตัดรสหวาน ปัจจุบันสามารถหากระยาสารรับประทานได้ตลอดปี เนื่องจากทั่วทุกภูมิภาคนิยมทำกระยาสารไทยเป็นสินค้าจำหน่ายตามท้องถิ่น ซึ่งมีการเพิ่มเติมส่วนผสมประกอบอื่นๆ เพื่อให้ได้รสชาติและจุดขายที่แตกต่างกัน อาทิ ผลไม้แห้งต่างๆ เม็ดมะม่วงหิมพาน หรือปรุงด้วยน้ำใบเตยเพื่อเพิ่มความหอมของขนม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนาหลักสูตรกระยาสารไทย จำนวน 6 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้รับบริการ เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพที่หลากหลาย ช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว ส่งเสริมให้เกิดการกระจายรายได้ในชุมชนอีกทางหนึ่ง

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้รับบริการนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน
3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรกระยาสารไทย

#### จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการกวนกระยาสาร
2. มีทักษะเกี่ยวกับการกวนกระยาสาร
3. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพจำหน่ายกระยาสาร

#### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 20 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 40 นาที

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกระยาสารท	บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของกระยาสารทได้	บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของกระยาสารท	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของกระยาสารท 2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของกระยาสารท	20 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการกวนกระยาสารท 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการกวนกระยาสารท	20 นาที	30 นาที
3	การกวนกระยาสารทและการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถกวนกระยาสารทได้ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. การเลือกวัตถุดิบและการกวนกระยาสารท - ส่วนผสมและเครื่องปรุง - การกวนกระยาสารท 2. การบรรจุภัณฑ์ - หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการกวนกระยาสารท 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการกวนกระยาสารท 3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์กระยาสารท 5. ประเมินผลการฝึกทักษะของผู้เรียน	20 นาที	3 ชม. 40 นาที

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขาย 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนการผลิต/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	20 นาที	30 นาที

### สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

### การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

-