

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมครกทรงเครื่อง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

ขนมครก เป็นขนมไทยโบราณชนิดหนึ่ง ทำจากแป้งน้ำตาลและกะทิ แล้วเทลงบนเตาหลุม มีหลักฐานว่าขนมครกเป็นที่นิยมแพร่หลายมาตั้งแต่สมัยอยุธยาเข้าใจว่าจะเป็นแบบง่ายๆ ไม่ได้ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเหมือนอย่างปัจจุบัน กล่าวคือยังทำตามหลักขนมไทยโดยใช้ข้าวโมให้เป็นแป้ง แล้วนำไปผสมน้ำตาลกับมะพร้าว เวลาจะรับประทานต้องแคะออกมาเป็นแผ่นวงกลม แล้วมักจะประกบกันตอนรับประทาน เป็นขนมของไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณ อาหารที่คล้ายกันนี้ยังพบในพม่า (เรียกว่า โมก หลิ่น-มะย้า แปลว่า ขนมผั้ว-เมีย), ลาว (เรียกว่า ขนมคก), บังคลาเทศ, อินเดียใต้ (เรียกว่า ปัตตูหรือปานียาราม) และอินโดนีเซีย (เรียกว่า เซอราปี)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวต้มมัด เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ การทำขนมครกทรงเครื่อง	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของขนมครกทรงเครื่อง 2. ประโยชน์การทำขนมครกทรงเครื่อง 3. ประเภทของขนมครกทรงเครื่อง	1. วิทยากรแจกใบความรู้และให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมครกทรงเครื่อง	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการทำขนมครกทรงเครื่อง และการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมครกทรงเครื่อง	1. การทำขนมครกทรงเครื่อง - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีการทำข้าวต้มมัด	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบ - การทำขนมครกทรงเครื่อง 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมครกทรงเครื่อง 4. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		4 ชั่วโมง
3. การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะในการทำขนมครกทรงเครื่อง	1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ทักษะการค้าขายออนไลน์ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนเข้าทำทดสอบความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 3. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจและให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. อินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60