

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำขนมครก จำนวน ๖ ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก สำนักงาน ศกร. จังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๖๑ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจน กำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้าง รายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนา อาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบ ใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ.

ขนมครก ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันได้รับความนิยมยาวนานถือได้ว่าอยู่คู่กับคนไทย ซึ่งมีหลักฐานว่าขนมครกสูตร โบราณเป็นที่นิยมแพร่หลายมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ถูกยกให้ทั้งในเรื่องความอร่อย รสชาติหวานมันเค็มเล็กน้อย กลมกล่อม มีกลิ่นหอมของกะทิ ซึ่งขนมครกโบราณแบบดั้งเดิมใช้ข้าวเจ้าแช่น้ำแล้วนำไปไม่รวมกับหางกะทิ ผสมเกลือเล็กน้อยใช้เป็น ตัวขนม ส่วนหน้าของขนมครกเป็นหัวกะทิ ทำง่าย ต้นทุนต่ำ คนกินก็ถูกปากคนขายก็กำไรงาม ขนมครกเริ่มมีการคิดค้น สูตรใหม่ๆ ออกมามากมายปรับให้เข้ากับยุคสมัยที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว เช่น ขนมครกขาววัง ขนมครกใบเตย ขนมครกยกถาด ขนมครก ขนมครกม้วน ขนมครกแฟนซี มีการดัดแปลงให้ดูน่ากินมากยิ่งขึ้นเพิ่มสีสันของตัวแป้ง และโรย หน้าตามใจชอบหน้าขนมครกสุดฮิต เช่น ข้าวโพด ต้นหอม ผีอก ฟักทอง มันม่วง มะพร้าวอ่อน ฝอยทอง ฯ

หลักการ

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ ไปด้วยกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	๖ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาเพื่อกำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ
๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
๕. ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔
๖. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชา การทำขนมครก จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมครก	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมครก ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมครก ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมครก ๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมครก	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมครก ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมครก ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมครก	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๑ ชม.	

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชา การทำขนมครก จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมครก	๒.๑ อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมครก ๒.๒ อธิบายการออกแบบและโครงสร้าง ๒.๓ อธิบายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงาน ๒.๔ อธิบายขั้นตอนการทำขนมครกไส้ฝักทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมครก	๒.๑ ความสำคัญของการทำขนมครก ๒.๒ รูปแบบโครงสร้างลักษณะต่างๆ ๒.๓ อุปกรณ์ในการทำงาน ๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมครก ๒.๕ การฝึกทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารจากใบความรู้/แผ่นพับเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้น และวิธีการเก็บรักษา ของการทำขนมครก ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุอุปกรณ์ในการทำและฝึกปฏิบัติการเลือกอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ๒.๓ วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมครก ๒.๔ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที่	๓ ชม ๓๐ นาที่
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมครก	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม	๓๐ นาที่	๓๐ นาที่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้ ๓.๘ ครูและผู้เรียนสามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ ได้	๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๓.๘ การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้อง ๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๓.๘ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔		

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมครก เช่น แผ่นพับ ใบความรู้ เป็นต้น
๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ ๑. ทั้งนี้ได้ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโควิด – ๑๙ อย่างเคร่งครัด
๒. สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม