

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าป่อ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง 1 กลุ่ม ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรไม่เกิน 30 ชั่วโมง ได้แก่ หลักสูตรวิชาการทำขนมครองแครงกรอบ (โดยพิจารณาจากชั่วโมงการสอน*)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าป่อ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูกศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวบุสกร โคตรชมภู)

เจ้าหน้าที่งานต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางจามรี ภูเมฆ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าป่อ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ดร.คำดี จันทะเกษ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมเครื่องแครงกรอบ
กลุ่มพาณิชย์กรรมและบริการ
จำนวน 10 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ขนมไทยจัดเป็นอาหารที่คู่สายกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้ค ว่าสายกับข้าวคาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมในงาน ศิริมงคลต่างๆเช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ขนมไทย เป็นของหวานที่ทำและรับประทานกันในอาณาจักรไทย มีเอกลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมประจาชาติไทย คือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสัน สวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ประณีตบรรจงของขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ ขนมไทยแต่ละชนิด ล้วนมีเสน่ห์ที่มี รสชาติ ที่แตกต่างกัน ออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจง อยู่ในรูปลักษณ์ กลิ่น รสของขนม ที่สำคัญขนม ไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ขนมธรรมดาๆ ท าด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็น ส่วนประกอบ สำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตา แตกต่างกัน

ขนมเครื่องแครงกรอบ เป็นขนมไทยโบราณ มีรูปร่างของขนมเป็นรีตัวป้อม ๆ ในสมัยก่อนจะใช้ กาบ หอยแครงเป็นตัวพิมพ์กดทับแบ่งให้เป็นรอยเส้นตามรูปของเปลือกหอย การท าขนมไทยสร้างการเรียนรู้ และอนุรักษ์ สืบทอด รวมทั้งรวบรวมภูมิปัญญาจากผู้รู้ในชุมชน เพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้ ตลอดจน เป็นการสร้างรายได้ให้กับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานท าทที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง อย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการท าดเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมเครื่องแครงกรอบ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้ทั่วไปของการเตรียมและการทำงานนครองแครงกรอบ 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของการทำขนมครองแครงกรอบ 1.2 ประโยชน์ของการทำขนมครองแครง กรอบ	1..อธิบาย ความเป็นมาในการทำขนมครองแครงกรอบได้ 2. บอก ประโยชน์ของ การทำขนมครองแครงกรอบ	1. ความเป็นมาและความสำคัญของการทำขนมครองแครงกรอบ 2. ประโยชน์ ของการทำขนม ครองแครงกรอบ	การบรรยาย	1	2
2.รูปแบบของการทำขนมครองแครงกรอบ 2.1 วิธีการทำขนมครองแครงกรอบในรูปแบบต่างๆ	รูปแบบของการทำขนมครองแครงกรอบ 2.1 วิธีการทำขนมครองแครงกรอบในรูปแบบต่างๆ	1.รูปแบบของ การทำขนมครองแครง กรอบแบบต่างๆได้	บรรยาย/ฝึกปฏิบัติ	1	2
3.ขั้นตอนวิธีการทำขนมครองแครงกรอบ 3.1 วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำขนม ขนมครองแครงกรอบ 3.2 วิธีการทำขนมครองแครงกรอบ	1.ผู้เรียนสามารถเตรียมอุปกรณ์และทำครองแครงกรอบได้	1. วิธีการ เตรียมอุปกรณ์ การทำขนมครองแครง กรอบ 2. วิธีการทำขนมครองแครง กรอบ	สาธิตและการปฏิบัติ	-	3
4.วิธีการทำขนมครองแครงกรอบ	สามารถเตรียมอุปกรณ์แลทำครองแครงตามแบบต่างๆได้	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมครองแครงรูปแบบต่างๆ	ฝึกปฏิบัติ	-	1

วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา
2. ฝึกอบรมให้ความรู้
3. การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถใช้สื่อต่างๆ เพื่อเสริมความเข้าใจ ประกอบด้วย

1. แผ่นพับ ใบปลิว สื่อจากโทรทัศน์สื่อทางอินเทอร์เน็ต สื่อสิ่งพิมพ์ใบความรู้ต่าง ๆ
2. เอกสารประกอบการเรียนการสอน
3. วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือ

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ
3. ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

