


หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีเชียงใหม่ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร กลุ่มการทำขนมครก กลุ่มสนใจ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจ ได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีเชียงใหม่ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวชญาลักษณ์ จันทร์ล้วน)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางชลธิชา โคตรขมถู)
ผอ. สกร.อำเภอศรีเชียงใหม่

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายเข้มชาติ จันทิมา)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรวิชาการทำขนมครก
จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
กลุ่มวิชาอุตสาหกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีเชียงใหม่

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตามยุทธศาสตร์ที่ ๒ ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ข้อ ๒.๑ เร่งปรับหลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ กศน. เพื่อยกระดับทักษะด้านอาชีพของประชาชนให้เป็นอาชีพที่รองรับอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ (First S - curve และ New S-curve) โดยบูรณาการความร่วมมือในการพัฒนาและเสริมทักษะใหม่ด้านอาชีพ (Upskill & Reskill) รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสัน สวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง ขนมครก เป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนมไทย เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่าง ๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตรและเทศกาลต่าง ๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยากและหาวัตถุดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมากและให้ความสนใจขนมไทยน้อยลงอีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ จึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการการทำขนมครก เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมครกและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมครก

หลักการ

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ หลักการทำขนมครกและสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๓. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๔. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปนอกระบบโรงเรียนในเขตตำบลบ้านหม้อ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	๑๐	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๙	ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรทักษะอาชีพการทำขนมครก ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง จำนวน ๑๐ ชั่วโมง แยกเป็น

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมงปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพเสริมการทำขนมครก	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๕ นาที	๑ ชั่วโมง
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพเสริมการทำขนมครก	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพเสริมการทำขนมครก ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพเสริมการทำขนมครก ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		๑ ชั่วโมง
	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพเสริมการทำขนมครก ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพเสริมการทำขนมครก	๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพเสริมการทำขนมครก ๓.๑ ร้านค้าการทำขนมครกที่มีขายในท้องตลาด ๓.๑.๑ ร้านค้าการทำแบบรถเข็น ๓.๑.๒ การทำร้านค้าแบบมีหน้าร้าน ๓.๒ ผู้ประกอบธุรกิจร้านการทำขนมครกที่ประสบความสำเร็จ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพเสริมการทำขนมครก ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ๑.๒ ศึกษาดูงานร้านค้าขนมไทยในท้องตลาดจากสถานที่จริง ๑.๓ ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านการทำขนมครกที่ประสบความสำเร็จ ๒. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้	๑๕ นาที	๑ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๒. ทักษะการประกอบอาชีพเสริมการทำขนมครก</p> <p>- การเตรียมอุปกรณ์</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมครก</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมครก</p> <p>๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมครก</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมครก</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		๒ ชั่วโมง
<p>- การทำขนมครก</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมครกได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมครกได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกล้วยโมเลนได้</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมครกได้</p>	<p>๒. การทำขนมครกประกอบด้วย แป้ง น้ำตาล กะทิ</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของขนม จำนวน ๖ รูปแบบ</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำขนม จำนวน ๖ รูปแบบ</p> <p>๒.๓ งบประมาณการทำขนมจำนวน ๖ รูปแบบ</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมครก</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมครก</p> <p>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมครก</p> <p>๔. วิทยากรประเมินผลการทำงานไทยของผู้เรียน</p>	๑๕ นาที	๒ ชั่วโมง
<p>๓. การบริหารจัดการในการประกอบเสริมการทำขนมครก</p> <p>- ทำเลที่ตั้งร้าน</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</p>	<p>การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>๑. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง</p> <p>๒. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>	๑๕ นาที	๒ ชั่วโมง
รวม				๑	๙

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การศึกษาดูงาน
๔. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
๕. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. Internet

การวัดและประเมินผล

๑. การซักถาม
 ๒. การตอบคำถาม
 ๓. การแสดงความคิดเห็น
 ๔. ผลงาน
 ๕. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำนวมครก อย่างน้อย ๖รูปแบบ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง