

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมครกโบราณ (จำนวน ๕ ชั่วโมง)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☒ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบัน ได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก จากจำนวนประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ดังนั้น สิ่งที่ทุกคนควรตระหนัก คือ ทรัพยากรที่มีอยู่ และการใช้ทรัพยากรในชีวิตประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องลดการใช้ทรัพยากร และการใช้ทรัพยากรได้อย่างคุ้มค่า

การทำขนมครกโบราณเป็นภูมิปัญญาสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ขนมครกเป็นขนมที่นิยมทำกันในครัวเรือน โดยเฉพาะในงานบุญหรืองานสำคัญต่าง ๆ ในอดีต การทำขนมครกถือเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง เพราะต้องอาศัยความชำนาญในการควบคุมไฟและอุณหภูมิของเตาให้เหมาะสม เพื่อให้ได้ขนมครกที่มีขอบกรอบแต่เนื้อนุ่มละมุน การทำขนมครกนอกจากจะเป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์แล้ว ยังมีส่วนช่วยสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น เพิ่มรายได้ ส่งเสริมสู่การประกอบอาชีพต่อไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมครกโบราณ เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพเพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพและความต้องการของชุมชน
๓. สามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพเสริม หรือสร้างเป็นอาชีพหลักเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดหมายของหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาชีพการทำขนมครกโบราณ
๒. ผู้เรียนมีทักษะในการฝึกอาชีพการทำขนมครกโบราณ
๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการฝึกอาชีพไปพัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างอาชีพใหม่ หรือสร้างรายได้ หรือลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมครกโบราณ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมครกโบราณ ๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมครกโบราณ	๑. ความสำคัญของการทำขนมครกโบราณ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมครกโบราณ ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมครกโบราณ	๑.๑ วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ๑.๒ ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสรุปผล	๓๐ นาที	-
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมครกโบราณ	๒.๑ บอกความเป็นมาและประโยชน์ของการทำขนมครกโบราณ ๒.๒ ผู้เรียนสามารถทำขนมครกโบราณได้	๒. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับทำขนมครกโบราณ ๒.๑ ประวัติความเป็นมาและประโยชน์ของการทำขนมครกโบราณ ๒.๒ การเลือกและเตรียมวัสดุ ๒.๓ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๔ การเก็บรักษา ๒.๕ การเลือกวัตถุดิบ ๒.๖ การทำขนมครกโบราณ	๒.๑ ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ถึงความเป็นมาและความสำคัญ ๒.๒ วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมครกโบราณ ๒.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมครกโบราณ	-	๔ ชม.
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมครกโบราณ	๓.๑ บอกองค์ประกอบในการประกอบอาชีพได้ ๓.๒ บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าได้ ๓.๓ คำนวณราคาจำหน่ายได้ ๓.๔ ช่องทางการจัดจำหน่าย	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ๓.๑ องค์ประกอบประกอบอาชีพ - เวลา - แรงงาน - ทุน - แหล่งวัตถุดิบ - แหล่งจัดจำหน่าย ๓.๒ การจัดการอาชีพ - ผลิตภัณฑ์ - ราคา - การจัดจำหน่าย	๓.๑ ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่าและการคำนวณราคา ๓.๒ วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องช่องทางการจัดจำหน่าย	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล ภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้รู้ วิทยากร
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้ ใบความรู้
๓. ตัวอย่างของจริง
๔. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร...นางสุพร ประเสริฐ.....หลักสูตร.....ทำขนมครกโบราณ.....จำนวนชั่วโมง.....๕ ชม.....

(เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่...๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....โรงเรียนวิทยาราชภัฏรังสรรค์.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๖ ก.พ. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - ความสำคัญของงานการทำขนมครกโบราณ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมครกโบราณ - ทิศทางการประกอบอาชีพการการทำขนมครกโบราณ ๒. ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้	เรียนวันละ..๕...ชม.
		๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้ - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับทำขนมครกโบราณ - ประวัติความเป็นมาและประโยชน์ของการทำขนมครกโบราณ - การเลือกและเตรียมวัสดุ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเก็บรักษา - การเลือกวัตถุดิบ - การทำขนมครกโบราณ	
		๑. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่า และการคำนวณราคา ๒. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องช่องทางการจัดจำหน่าย	

ลงชื่อ

สุพร

วิทยากร

(นางสุพร ประเสริฐ)

วันที่.....๔...../.....ก.พ...../.....๒๕๖๘.....