หลักสูตรอาชีพ การทำอาหาร ขนม (ขนมครองแครงกรอบ)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโกสัมพีนคร
จำนวน 10 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ขนมไทยจัดเป็นอาหารที่คู่สำรับกับข้าวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คาว่าสำรับกับข้าวคาว-หวาน โดยทั่วไป ประชาชนจะทำขนมในงานศิริมงคลต่างๆเช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ขนมไทย เป็นของหวานที่ทำและรับประทานกันในอาณาจักรไทย มีเอกลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมประจาชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ประณีตบรรจงของขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ ขนมไทยแต่ละชนิด ล้วนมีเสน่ห์มี รสชาติ ที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง อยู่ในรูปลักษณ์ กลิ่น รสของขนม ที่สำคัญขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ขนมธรรมดาๆ ทาด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตา แตกต่างกัน

ขนมครองแครงกรอบ เป็นขนมไทยโบราณ มีรูปร่างของขนมเป็นริ้วตัวป้อม ๆ ในสมัยก่อนจะใช้กาบหอยแครงเป็นตัวพิมพ์กดทับแป้งให้เป็นรอยเส้นตามรูปของเปลือกหอย การทำขนมไทยสร้างการเรียนรู้และอนุรักษ์ สืบทอด ร่วมทั้งรวบรวมภูมิปัญญาจากผู้รู้ในชุมชน เพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้ ตลอดจนเป็นการสร้างรายได้ให้กับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนาความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมครองแครงกรอบ

กลุ่มเป้าหมาย

- เป้าหมายเชิงปริมาณ

1. มีผู้เข้ารับบริการ การศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพวิชาการทำขนมครองแครงกรอบจำนวน 6 คน ขึ้นไป

- เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. ผู้เข้ารับบริการ ร้อยละ 80 มีความพึงพอใจในการรับบริการ
2. ผู้เข้ารับบริการ สามารถนาความรู้ที่ได้รับในการทำขนมครองแครงกรอบไปใช้ประโยชน์ ในชีวิตประจำวัน เป็นอาชีพและสร้างรายได้
3. ผู้เข้ารับบริการ สามารถนำการทำขนมครองแครงกรอบสร้างอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปของการเตรียมและการทำขนมครองแครงกรอบ 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของการทำขนมครองแครงกรอบ 1.2 ประโยชน์ของการ ทำขนมครองแครงกรอบ	1.อธิบาย ความเป็นมาในการทำขนมครองแครงกรอบได้ 2. บอก ประโยชน์ของการทำขนมครองแครงกรอบ	1. ความเป็นมาและความสำคัญของการทำขนมครองแครงกรอบ 2. ประโยชน์ของการทำขนมครองแครงกรอบ	การบรรยาย	30 นาที	30 นาที
2	รูปแบบของการทำขนมครองแครงกรอบ 2.1 วิธีการทำขนมครองแครงกรอบในรูปแบบต่างๆ	1. อธิบาย รูปแบบของ การทำขนมครองแครงกรอบแบบต่างๆได้	1.รูปแบบของการทำขนมครองแครงกรอบแบบต่างๆได้	การบรรยาย	30 นาที	7 ชั่วโมง
3	ขั้นตอนวิธีการทำขนมครองแครงกรอบ 3.1 วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำขนมขนมครองแครงกรอบ 3.2 วิธีการทำขนมครองแครงกรอบ	1.ผู้เรียน สามารถเตรียมอุปกรณ์และทำขนมครองแครงกรอบได้	1. วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำขนมครองแครงกรอบ 2. วิธีการทำขนมครองแครงกรอบ	- การสาธิต/การปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	30 นาที

วิธีการจัดกระบวนเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา
2. ฝึกอบรมให้ความรู้
3. การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถใช้สื่อต่างๆ เพื่อเสริมความเข้าใจ ประกอบด้วย

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

การวัดผลประเมินผล

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

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....งานหลักสูตร
(นางสาวยมลพร โสภาพันธุ์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวจรัสศรี คำแหง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางภัทร์ศินี มณีธรรม)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
(นายกำจร หัดไทย)
ผู้อำนวยการ กศน.อ.พรานกระต่าย ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.พรานกระต่าย
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อ.โกสัมพีนคร ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.โกสัมพีนคร