

หลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมเครื่องเคราน้ำกะทิ จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

เครื่องเครากะทิ ขนมไทยน้ำกะทิที่เป็นที่นิยม มีลักษณะเป็นแป้งต้มเสิร์ฟในน้ำกะทิ โรยด้วยงาคั่วหอมๆ ในอดีต ตัวเครื่องเคราจะมาในสีขาว ปัจจุบัน หลายๆ ร้านนิยมใส่น้ำอัญชันเข้าไปเพื่อเพิ่มสีสัน เป็นขนมไทยโบราณที่ได้รับอิทธิพลการทำขนมจากชาวจีนและอินเดียมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย สันนิษฐานว่าคนไทยดัดแปลงชื่อมาจาก "หอยแครง" เนื่องจากรูปร่างแป้งที่ถูกกดลงบนพิมพ์จนเป็นลายริ้ว คล้ายฝาหอย โดยนำแป้งเหนียวนุ่มมาต้มสุกและราดด้วยน้ำกะทิปรุงรสในอดีตตัวแป้งมักทำจากแป้งมันสำปะหลังหรือแป้งข้าวเจ้า ผสมน้ำร้อน นวดให้เข้ากัน นำมาปั้นเป็นก้อนเล็กๆ แล้วกดลงบน "พิมพ์เครื่องเครา" หรือหลังหวี ซี่ถี่ เพื่อให้เกิดลายริ้วสวยงาม จากนั้นนำไปต้มจนสุก ลอยในน้ำเชื่อม ก่อนจะตักเสิร์ฟราดด้วยน้ำกะทิสดที่ปรุงรสหวานมันเค็ม ปัจจุบันมีการดัดแปลงสีส่วนผสมแป้งโดยใช้วัตถุดิบธรรมชาติ เช่น สีเขียวจากใบเตย หรือสีม่วงจากน้ำอัญชัน เพื่อเพิ่มความน่ารับประทาน

ศร.ระดับตำบลทุ่งโพธิ์ ได้ตระหนักถึงและเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยโบราณ เพื่อสืบทอดรักษาให้ยังอยู่ต่อไปควบคู่กับวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อให้เด็กรุ่นใหม่ได้เห็นขนม ไทยโบราณท้องถิ่นจะยังคงอยู่ และการทำขนมเครื่องเคราน้ำกะทิเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ ประชาชนทั่วไปจะนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวในการยึดเป็นอาชีพหลักหรือทำเป็นอาชีพเสริมได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเครื่องเครงน้ำกะทิ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องเครงน้ำกะทิ	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ประวัติความเป็นมาของขนมเครื่องเครงน้ำกะทิ 2. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องเครงน้ำกะทิ	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเครื่องเครงน้ำกะทิ พร้อมแจกใบความรู้	30 นาที	-
2.	ทักษะการทำขนมเครื่องเครงน้ำกะทิ และการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมเครื่องเครงน้ำกะทิ	1. การทำขนมเครื่องเครงน้ำกะทิ - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - ขั้นตอนการทำขนมเครื่องเครงน้ำกะทิ 2. การบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบ - การทำขนมเครื่องเครงน้ำกะทิ 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมเครื่องเครงน้ำกะทิ 4. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง โดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		4 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องเครงน้ำกะทิ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาค่าต้นทุนของขนมเครื่องเครงน้ำกะทิได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายและการส่งเสริมการขาย	1. การคิดราคาค่าต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การขายและ การส่งเสริมการขาย	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาค่าต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ 4. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน และทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมครองแครงน้ำกะทิ/ใบงาน
2. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ต/เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ การทำขนมครองแครงน้ำกะทิ

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

ภารกิจสำคัญ

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนากลไกการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีตลาดรองรับที่แน่นอนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับทักษะ (Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ (Reskill) ให้แก่ประชาชนตามนโยบาย “Learn to Earn” ซึ่งเปลี่ยนผ่านจากการเรียนรู้ตามอัธยาศัยทั่วไป สู่การเรียนรู้ที่จับต้องได้และเปลี่ยนเป็นรายได้ในทันที

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลทุ่งโพธิ์ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำขนมครองแครงน้ำกะทิขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการทำขนมครองแครงน้ำกะทิ และการฝึกปฏิบัติทำให้เกิดทักษะ สามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมครองแครงน้ำกะทิ และการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำขนมครองแครงน้ำกะทิได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นตอนการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ) 2. ขั้นตอนติดตามและสรุปผล (ประเมินผล)	2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำขนมครองแครงน้ำกะทิได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้	ประชาชนที่สนใจ	จำนวน 6 คน	บ้านเลขที่ 80/1 หมู่ที่ 4 ตำบลทุ่งโพธิ์	1 วัน	3,700 บาท

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์) 2. ดำเนินงาน 3. ติดตามผล	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับ เทคนิคการทำขนม ครองแครงน้ำกะทิ และ การเลือกใช้วัตถุดิบได้	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 6 คน	บ้านเลขที่ 80/1 หมู่ที่ 4 ตำบลทุ่งโพธิ์	1 วัน	3,700 บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- | | | |
|----------------------------|--|--------------------|
| 1 ค่าตอบแทนวิทยากร | จำนวน 5 ชม. X ชม.ละ 200 บาท | เป็นเงิน 1,000 บาท |
| 2 ค่าวัสดุฝึกอบรม | | เป็นเงิน 2,700 บาท |
| รวมเป็นเงินทั้งสิ้น | 3,700 บาท (สามพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน) | |

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. – ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. – มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. – มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. – ก.ย. 69)
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำครองแครง น้ำกะทิ	-	-	-	3,700.-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. นางสาวกันยา สระทองหน | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง |
| 3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานแผนงานและโครงการ |
| 4. นางสาวมนสิชา สอาดพันธุ์ | หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้ |
| 5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์ | ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน |

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
- โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมทรงเครื่องน้ำกะทิ และการเลือกใช้วัตถุดิบที่สามารถฝึกทักษะการทำขนมทรงเครื่องน้ำกะทิ และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม-หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตรการทำขนมครองแครงน้ำกะทิ

วันที่ 6 สิงหาคม 2569

ณ หมู่ที่ 4 ตำบลทุ่งโพธิ์ อำเภอดงหลวง จังหวัดพิจิตร

วันที่ 6 สิงหาคม 2569

- | | |
|--------------------------|--|
| เวลา 08.00 น. – 08.30 น. | - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน |
| เวลา 08.30 น. – 09.00 น. | - พิธีเปิดโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม |
| เวลา 09.00 น. – 09.30 น. | - วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมครองแครงน้ำกะทิ ประวัติความเป็นมาของขนมครองแครงน้ำกะทิ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมครองแครงน้ำกะทิ พร้อมแจกใบความรู้ (วิทยากร โดย นางพรเพ็ญ คลังเมือง) |
| เวลา 09.30 น. – 15.00 น. | - วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย การเลือกวัตถุดิบการทำขนมครองแครงน้ำกะทิ วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมครองแครงน้ำกะทิ ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ และการทำบรรจุภัณฑ์ |
| | - วิทยากรอธิบาย และสาธิตการคิดราคาต้นทุน การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายผู้เรียน |
| | - วิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ มอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบความรู้หลังการอบรม และทำแบบประเมินความพึงพอใจ (วิทยากร โดยนางพรเพ็ญ คลังเมือง) |

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม