

หลักสูตรฝึกอบรม วิชาการทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์ จำนวน ๖ ชั่วโมง
สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

ตำบลคลองคะเชนทร์ มีพื้นที่ส่วนใหญ่ทำการเกษตร เช่น การทำนา ทำไร่ และปลูกผัก หลังจากการเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร ประชาชนบางส่วนจะใช้เวลาว่างในการประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว โดยประชาชนที่ใช้เวลาว่างเว้นจากการเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร ประกอบอาชีพเสริมในการผลิตสินค้าต่างๆ ทั้งอาหาร ขนม สิ่งของงานประดิษฐ์ งานฝีมือ เพื่อจำหน่ายเป็นช่องทางการมีรายได้อีกทางหนึ่ง ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลคลองคะเชนทร์ เป็นหน่วยงานด้านการจัดการเรียนรู้ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว ประกอบกับแนวทางการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่ต้องพัฒนาความรู้และฝึกอาชีพแก่ประชาชน จึงได้มีโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนเพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้อาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ลดรายจ่าย มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างและมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการโดยการสร้างสรรค์ เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญา ท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อนในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาดอีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม

๓. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์ ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์ ได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่	๒๐ นาที	-

				ตามลักษณะ ภูมิอากาศ ศักยภาพ ของภูมิภาค และทำเลที่ตั้งของ แต่ละประเทศ วิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ใน แต่ละพื้นที่		
๒	๒. ทักษะการ ประกอบอาชีพ การทำขนมครก โบราณและขนมครก ประยุกต์	๒.๑ บอกประวัติ การทำขนมครก โบราณและขนม ครกประยุกต์ ๒.๒ บอกอุปกรณ์ การทำขนมครก โบราณและขนม ครกประยุกต์ ๒.๓ บอกวิธีการทำ ขนมครกโบราณ และขนมครก ประยุกต์ ๒.๔ การบรรจุ ภัณฑ์	๒.๑ วัสดุ และอุปกรณ์ ในการทำ ขนมครก โบราณและ ขนมครก ประยุกต์ วัสดุทำการ ทำขนมครก โบราณและ ขนมครก ประยุกต์ ส่วนที่ ๑: ตัว แป้ง (แป้ง ด้านล่าง) ๑.แป้งข้าว เจ้า: ๒๕๐ กรัม ๒.ข้าวสุก (ข้าวสวย): ๑/๒ ถ้วย ตวง ๓.แป้งข้าว เหนียว: ๑ ช้อนโต๊ะ ๔.น้ำปูนใส: ๑/๒ ถ้วย ตวง	๒.๑ จัดให้ผู้เรียน ศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับประวัติการ ทำขนมครกโบราณ และขนมครก ประยุกต์ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียน ศึกษาอุปกรณ์ใน การทำขนมครก โบราณและขนมครก ประยุกต์ ๒.๓ การทำขนม ครกโบราณและขนม ครกประยุกต์ และ ฝึกปฏิบัติ ๒.๔ วิธีการเลือก บรรจุภัณฑ์และการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

			<p>๕.หางกะทิ: ๒ ถ้วยตวง ๖.เกลือป่น: ๑/๒ ช้อนชา ส่วนที่ ๒: หน้ากะทิ (ส่วนบนที่ มันวาว) ๑.หัวกะทิ เข้มข้น: ๒ ถ้วยตวง ๒.น้ำตาล ทราย: ๑/๒ ถ้วยตวง ๓.เกลือป่น: ๑ ช้อนชา ส่วนที่ ๓: เครื่องโรย หน้า (เลือก ตามชอบ) ต้นหอมซอย, ข้าวโพด หวาน, ผีอก หั่นเต๋า, หรือ ฝอยทอง,มัน ม่วง,มะพร้าว อ่อน</p> <p>อุปกรณ์</p> <p>๑.เตาขนม ครกและเบ้า ขนมครก: (แนะนำแบบ เหล็กหล่อจะ ให้ความร้อน สม่ำเสมอ และแป้ง กรอบดีกว่า) ๒.ฝาครอบ: สำหรับปิด หน้าขนม</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>ครกให้สุก ด้วยไอน้ำ</p> <p>๓. กาสม สำหรับ หยอดแป้ง: (หรือใช้ กระบวย เล็กๆ ก็ได้ ครับ)</p> <p>๔. แปรงทา ตัวพิมพ์: หรือลูก ประคบจิวทำ จาก ผ้าขาวม้าพัน ก้านกล้วย ไม้พายขนาด เล็กหรือช้อน แกง: สำหรับ แคะขนม ครก</p> <p>๕. กะละมัง</p> <p>๖. มีดพร้อม เชียง</p> <p>๗. ชุดซึ่งนึ่ง (ถึงถึง): สำหรับนึ่ง ขนม</p> <p>๘. ถ้วยตะไล: ถ้วยเซรามิก ขนาดเล็ก (หัวใจสำคัญ คือต้องใช้ ถ้วยแบบนี้ เพื่อให้ความ ร้อนเข้าถึง เนื้อขนมได้ ดี)</p> <p>๙. ผ้าขาว บาง: สำหรับ</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>ห่อผ้าซึ่ง เพื่อป้องกัน ไม่ให้น้ำแข็ง หยดลงหน้า ขนม (ถ้า หน้าโดนน้ำ จะต่างและ ไม่สวย) ๑๐. ซาม ผสม: ๒ ใบ (สำหรับแยก ส่วนตัวและ ส่วนหน้า) ๑๑. กระจอน กรอง</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการ ทำขนมครก โบราณและ ขนมครก ประยุกต์ ขั้นตอนที่ ๑: เตรียมน้ำ แป้งและ น้ำกะทิ ๑. ผสมตัว แป้ง: นำแป้ง ข้าวเจ้า, แป้งข้าว เหนียว, ข้าว สุก, น้ำปูนใส และหางกะทิ ไปปั่นรวมกัน ในเครื่องปั่น จนละเอียด เป็นเนื้อเดียว (การปั่นข้าว สุกลงไปด้วย จะทำให้แป้ง นุ่มเหมือน</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>สูตรโม้แป้ง โบราณ) พัก แป้งไว้อย่าง น้อย ๓๐ นาที ๒.ทำหน้า กะทิ: ผสม หัวกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือป่น คนให้ละลาย จนหมด ไม่ ต้องนำไปตั้ง ไฟนะครับ ขั้นตอนที่ ๒: การเผาเตา และหยอด แป้ง ๑.เตรียมเตา: ตั้งเตาขนม ครกใช้ไฟ อ่อนถึงปาน กลาง ใช้ผ้า ชุบน้ำมันพืช เช็ดหลุมขนม ครกให้ทั่วจน ร้อน (ถ้าควัน ขึ้นนิดๆ แสดงว่า ใช้ได้) ๒.หยอดตัว แป้ง: คน แป้งที่พักไว้ ให้เข้ากัน (แป้งมักนอน กัน) แล้ว หยอดลงไป ในหลุมให้ เหลือพื้นที่ จากขอบ</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>ประมาณ ๑/๔ ของ หลุม ๓.หยอดหน้า กะทิ: พอ แป้งเริ่มเซ็ต ตัว (ประมาณ ๑ นาที) ให้ หยอดหน้า กะทิตามลง ไปจนเต็ม หลุม ๔.ใส่เครื่อง และปิดฝา: โรยหน้าด้วย ต้นหอมหรือ เครื่องที่ เตรียมไว้ แล้วปิดฝาทิ้ง ไว้ประมาณ ๓-๕ นาที ขั้นตอนที่ ๓: การแคะขนม ๑.เปิดฝาดู ถ้าขอบขนม เริ่มเป็นสี น้ำตาลทอง และร้อน ออกจาก หลุม แสดง ว่าสุกแล้ว ๒.ใช้ช้อน หรือไม้พาย แคะ วนรอบๆ ขอบ แล้วจัด ขึ้นมาวางพัก บนตะแกรง เพื่อให้</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>ระบายไอน้ำ แข็งจะได้ไม่ แฉะและคง ความกรอบ <u>ขนมครก</u> <u>ประยุกต์</u> ขั้นตอนที่ ๑: เตรียมตัว ขนม ๑. ทำตัวแป้ง เหมือนกับ ขนมครก โบราณแล้ว แต่งหน้าด้วย เครื่องโรย หน้า เช่น มะพร้าวอ่อน ,มันม่วง, ข้าวโพด เป็น ต้น</p> <p>๒.๓ แพ็คเกจ บรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสม กับ ผลิตภัณฑ์ ๑. ต้อง สามารถที่จะ ปกป้อง ผลิตภัณฑ์ สินค้าได้ ๒. ต้องคง คุณภาพและ สามารถที่ จะต้องยืด อายุของ ผลิตภัณฑ์ให้ ได้ ๓. จะต้อง บอก</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>รายละเอียด ต่างๆ ๔.จะต้องมี ความสะดวก ต่อการขนส่ง สินค้า ๕.ต้องแสดง เอกลักษณ์ ของสินค้าให้ ได้มากที่สุด</p> <p>๒.๔ การ เลือกบรรจุ ภัณฑ์ การ ออกแบบ บรรจุภัณฑ์ - บรรจุลงกล ่องกระดาษ หรือถาด กระดาษให้ดู สวยงาม</p>			
๓	๓.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถ กำหนดและ ควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ได้</p> <p>๓.๓ สามารถลด ต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษา วิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการ จัดการความเสี่ยง ได้</p>	<p>๓.๑ สำรวจ และศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่ง ทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การ กำหนดและ ควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>๓.๓ การลด ต้นทุนการ ผลิตแต่</p>	<p>๓.๑ สำรวจและ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนด และการควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลด ต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมี แนวทางในการ จัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูล การตลาด และ</p>	๒๐ นาที	-

		<p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษา ข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน และการ ออกแบบโลโก้</p> <p>๓.๖ กำหนด ทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิด ต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคา ขาย การ ส่งเสริมการขาย การ</p>	<p>วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนด ทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ แผนการจัดการตลาด และการออกแบบโลโก้ที่เกี่ยวข้องกับการทำ ขนมครกโบราณและ ขนมครกประยุกต์</p> <p>๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ ตลาด เช่น การ คิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจาย สินค้า</p>		
--	--	--	---	--	--	--

			<p>กระจาย สินค้า และ การส่งเสริม การขายการ ส่งสินค้าบน สื่อออนไลน์ ผ่านช่องทาง การตลาด ออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการ โฆษณาบน แพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อ ครอบคลุม แล้วเข้าถึง กลุ่มลูกค้า เป้าหมายที่ ใช้งานอยู่ใน โลกออนไลน์ และทำให้ ธุรกิจการทำ ขนมครก โบราณและ ขนมครก</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			ประยุกต์ เป็นที่รู้จัก มากยิ่งขึ้น			
๔	๔.โครงการ ประกอบอาชีพการ ทำขนมครกโบราณ และขนมครก ประยุกต์	๔.๑ บอก ความสำคัญของ โครงการประกอบ อาชีพได้ ๔.๒ บอก องค์ประกอบของ โครงการได้ ๔.๓ บอก ประโยชน์ของ โครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัด และประเมินผล	๔.๑ ความสำคัญ ของโครงการ ประกอบ อาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบ ของโครงการ การประกอบ อาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ ของโครงการ ๔.๔ ดำเนินการ วัดและ ประเมินผล	๔.๑ จัดให้ผู้เรียน ศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้เรื่อง ความสำคัญของ โครงการประกอบ อาชีพ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียน ศึกษาองค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ ๔.๔ ดำเนินการวัด และประเมินผลโดย ใช้แบบวัดความรู้ และการสังเกต ทักษะการปฏิบัติ จากวิทยากร	๒๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์
๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต.๑๐)
๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)
๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

๑. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลผลิตที่ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหารและขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง ขนมครกเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทุกช่วงวัย สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำขนมขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์ ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมไทยอย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมแป้ง การทำหน้าแบบต่างๆ การเกลี่ยแป้งไม่แปง รวมถึงการคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพ และช่วยสืบสานขนมไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
๑)ขั้นวางแผน (Plan) ๑.๑ สำรวจสภาพปัญหาความต้องการและวิเคราะห์ความต้องการ ๑.๒ เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ ๑.๓ วางแผนการจัดประชุม ๑.๔ ประสานงานแจ้งกำหนดการประชุม ๑.๕ ประสานสถานที่ ๑.๖ จัดเตรียมเอกสารวัสดุอุปกรณ์	- ครูมีความเข้าใจเกี่ยวกับสภาพปัญหาความต้องการของผู้เรียน	- ครู -ประชาชนในพื้นที่ตำบลคลองคะเชนทร์	- ๑ คน - ๖ คน	ตำบลคลองคะเชนทร์	๑๓ -๑๖ ก.พ. ๖๙	๐.-
๒)ขั้นดำเนินงาน (Do) ๒.๑ ประสานงานกับภาคีเครือข่ายในการจัดสถานที่ ๒.๒ดำเนินงานโครงการ	- หน่วยงานให้ความร่วมมือในการจัดโครงการ/กิจกรรม	- ครู - หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	- ๑ คน	ตำบลคลองคะเชนทร์	๑๗-๒๓ ก.พ. ๖๙	๕,๖๖๐.-
๓)ขั้นตรวจสอบ (Check) ๓.๑ การประเมินผลก่อนโครงการ ๓.๒ การประเมินผลระหว่างโครงการ ๓.๓ การประเมินผลเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ	- โครงการมีการดำเนินการอย่างมีคุณภาพ	- ครู - ประชาชนในพื้นที่ตำบลคลองคะเชนทร์	- ๑ คน - ๖ คน	ตำบลคลองคะเชนทร์	๑๙-๒๔ ก.พ. ๖๙	๐.-

๑๐. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน หมู่ ๔, อาสาสมัคร สกร.คลองคะเชนทร์

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำขมครกโบราณและขมครกประยุกต์โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑๔.๑ วิธีการ การกำกับนิเทศติดตามของผู้บริหาร, ข้าราชการครู, ครูศูนย์การเรียนรู้ และการวัดและการประเมินผล

๑๔.๒ โดยใช่

- แบบประเมินความพึงพอใจ
- แบบวัดความรู้
- ชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์
ระหว่างวันที่...๒๒...ถึง...๒๒.....เดือน...กุมภาพันธ์.....พ.ศ....๒๕๖๙...
ณ ที่ทำการกองทุนหมู่บ้าน หมู่ ๔ ตำบลคลองคะเชนทร์

วันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. ลงทะเบียน

๐๙.๐๐ - ๐๙.๒๐ น. บรรยายให้ความรู้ เรื่อง

- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- ทิศทางการประกอบอาชีพ

๐๙.๒๐ - ๑๒.๐๐ น. บรรยายให้ความรู้ สาธิต และฝึกปฏิบัติ เรื่อง

- ประวัติการทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์
- อุปกรณ์การทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์
- วิธีการทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์

โดยวิทยากร (นางชญาณี ด้านขจรจิตร)

๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๐๐ - ๑๕.๒๐ น. บรรยายให้ความรู้ สาธิต และฝึกปฏิบัติ เรื่อง

- วิธีการทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์ (ต่อ)
- การบรรจุภัณฑ์

โดยวิทยากร (นางชญาณี ด้านขจรจิตร)

๑๕.๒๐ - ๑๕.๔๐ น. บรรยายให้ความรู้ เรื่อง

- การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพ

โดยวิทยากร (นางชญาณี ด้านขจรจิตร)

๑๕.๔๐ - ๑๖.๐๐ น. บรรยายให้ความรู้ เรื่อง

- โครงการประกอบอาชีพการทำขนมครกโบราณและขนมครกประยุกต์

โดยวิทยากร (นางชญาณี ด้านขจรจิตร)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม