

รายละเอียดหลักสูตร
หลักสูตรการทำขนมครก จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ชื่อสถานศึกษา ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

ขนมครก เป็นขนมไทยโบราณชนิดหนึ่ง ทำจากแป้ง น้ำตาล และกะทิ แล้วเทลงบนเตาหลุม เวลาจะทานต้องแคะออกมา เป็นแผ่นวงกลม แล้วมักจะประกบกันตอนรับประทาน เป็นขนมของไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณ นอกจากนี้ยังพบในพม่า ลาว และอินโดนีเซีย โดยชาวอินโดนีเซียเรียกว่าเซอราปี

มีหลักฐานว่าขนมครกเป็นที่นิยมแพร่หลายมาตั้งแต่สมัยอยุธยา มีการทำเตาขนมครกขายตั้งแต่ยุคนั้น ขนมครกแต่เดิมใช้ข้าวเจ้าแช่น้ำไม่รวมกับหางกะทิ ข้าวสวย และมะพร้าวทึนทึกขูดฝอย ผสมเกลือเล็กน้อยใช้เป็นตัวขนม ส่วนหน้าของขนมครกเป็นหัวกะทิ ขนมครกชาววังจะมีการดัดแปลงหน้าขนมครกให้แปลกไปอีก เช่น หน้ากุ้ง (แบบเดียวกับข้าวเหนียวหน้ากุ้ง) หน้าไข่ หน้าหมู (แบบเดียวกับไส้ปั้นสับ) หน้าเผือก หน้าข้าวโพด หน้าต้นหอม

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
- 2.เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
- 3.เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้
- 4.เป็นหลักสูตรการอาชีพที่สามารถเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรสถานศึกษาของศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ในหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาจัดทำขึ้นได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมครก
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง
- รวม จำนวน 3 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับการทำขนมครก
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. เนื้อหาวิชาการความรู้เกี่ยวกับการทำขนมครก
4. ใบความรู้เกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับการทำขนมครก
5. อุปกรณ์ประกอบกลุ่มสนใจระยะสั้น

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการทำขนมครก จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	การประกอบอาชีพการทำขนมครก	1. ผู้เรียนเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมครก 2. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการทำขนมครก 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมครกได้	- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพและการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมครก - ความต้องการของตลาด	1. อธิบาย 2. ระดมความคิด 3. ยกตัวอย่าง	1 ชั่วโมง	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมครก	1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนและสามารถการทำขนมครกได้	- ขั้นตอนการทำขนมครก - อุปกรณ์การทำขนมครก	1. ฝึกปฏิบัติงานการทำขนมครกชนิดต่างๆ		2 ชั่วโมง
รวม					1	2

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตร การทำขนมครก จำนวน 3 ชั่วโมง

แนวคิด

1. ขนมครก เป็นขนมไทยโบราณชนิดหนึ่ง ทำจากแป้ง น้ำตาล และกะทิ แล้วเทลงบนเตาหลุม เวลาจะทานต้องแคะออกมา เป็นแผ่นวงกลม แล้วมักจะประกบกันตอนรับประทาน เป็นขนมของไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณ

2. ขนมครกเป็นที่นิยมแพร่หลายมาตั้งแต่สมัยอยุธยา มีการทำเตาขนมครกขายตั้งแต่นั้น ขนมครกแต่เดิมใช้ข้าวเจ้าแช่น้ำไม่รวมกับหางกะทิ ข้าวสวย และมะพร้าวทึนทึกชุคฝอย ผสมเกลือเล็กน้อยใช้เป็นตัวขนม ส่วนหน้าของขนมครกเป็นหัวกะทิ

3. ขนมครกชาววังจะมีการดัดแปลงหน้าขนมครกให้แปลกไปอีก เช่น หน้ากุ้ง (แบบเดียวกับข้าวเหนียวหน้ากุ้ง) หน้าไข่ หน้าหมู (แบบเดียวกับไส้ปั้นสับ) หน้าเผือก หน้าข้าวโพด หน้าต้นหอม

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานในการทำขนมครก ให้ออกมารสชาติกลมกล่อม
2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ถึงกระบวนการในการทำขนมครก
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างรายได้ให้แก่ตนเอง และครอบครัว

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหาที่ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 2 เรื่อง

เรื่องที่ 1 การประกอบอาชีพการทำขนมครก

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมครก

เรื่องที่ 1 การประกอบอาชีพการทำขนมครก

เนื้อหาสาระ

1. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมครก
2. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมครก
3. ความต้องการของตลาด
4. ความรู้ทักษะและเทคนิคต่างๆ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมครก
2. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการทำขนมครก
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมครกได้

ขอบข่ายเนื้อหา

- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมครก

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 การประกอบอาชีพการทำขนมครก

1.ความเป็นมา

ขนมครก เป็นขนมไทยโบราณชนิดหนึ่ง ทำจากแป้ง น้ำตาล และกะทิ แล้วเทลงบนเตาหลุม เวลาจะทานต้องแคะออกมา เป็นแผ่นวงกลม แล้วมักวางประกบกันตอนรับประทาน เป็นขนมของไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณ นอกจากนี้ยังพบในพม่า ลาว และอินโดนีเซีย โดยชาวอินโดนีเซียเรียกว่าเซอราปี

2.ส่วนประกอบ

- กะทิ
- แป้งข้าวเจ้า
- น้ำอุ่น
- น้ำปูนใส
- ข้าวสุก
- กะทิ (สำหรับใส่เครื่องปั่น)
- น้ำตาลทราย
- เกลือ
- น้ำมันพืช
- ข้าวโพด
- ต้นหอม
- ฟักทอง

3.วิธีเตรียมส่วนประกอบ

- ทำส่วนผสมของตัวขนมครกก่อน ผสมกะทิ แป้งข้าวเจ้า น้ำอุ่น และน้ำปูนใสในชามผสม คนให้เข้ากัน

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมครก

เนื้อหาสาระ

1. ขั้นตอนการทำขนมครก
2. อุปกรณ์การทำขนมครก

จุดประสงค์การเรียนรู้

- เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนและสามารถการทำขนมครกได้

ขอบข่ายเนื้อหา

- ขั้นตอนและอุปกรณ์การทำขนมครก

รายละเอียดเนื้อหา
ตอนที่ 1 ขั้นตอนและอุปกรณ์การทำขนมครก

1.วัสดุ/อุปกรณ์

- กะทะขนมครก
- เครื่องปั่น
- กาหยอดแป้ง
- ช้อน
- จาน
- ทัพพี
- ถังมือทำอาหาร

2.วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์

- เลือกใช้ภาชนะที่ไม่มีสารตกค้าง
- ใช้เครื่องปรุงที่มีมาตรฐาน

3.ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติ

1. ทำส่วนผสมของตัวขนมครกก่อน ผสมกะทิ แป้งข้าวเจ้า น้ำอุ่น และน้ำปูนใสในชามผสม คนให้เข้ากัน
2. นำข้าวสุกไปปั่นในเครื่องปั่นโดยใส่น้ำกะทิ 1/4 ลงไป ตามด้วยน้ำตาลทรายและเกลือ ปั่นให้ข้าวละเอียด เทส่วนผสมนี้ลงชามกะทิของข้อที่ 1
3. ทำหน้าขนมครกแยกไว้อีกหนึ่งชามโดยใส่กะทิ น้ำตาลทราย เกลือและแป้งข้าวเจ้า คนให้เข้ากัน
4. เตรียมกระทะหลุมสำหรับทำขนมครก ทาน้ำมันพืชให้ทั่วกระทะ เทกะทิที่เป็นตัวขนมลงไปก่อน เทให้เกือบถึงขอบหลุม
5. ทิ้งไว้สักพักรอให้ตัวขนมสุกดี แล้วเทกะทิส่วนของหน้าขนมตามลงไป โรยด้วยหน้าต่างๆ ที่เตรียมไว้ เช่น ข้าวโพด ต้นหอม และผักทอง
6. เมื่อเริ่มเห็นว่าหน้าขนมเริ่มสุก ใช้ช้อนตักขึ้นมาพักไว้รอเสิร์ฟได้เลย