



# แผนการจัดการเรียนรู้ เรื่องมหัศจรรย์ครกตำข้าว ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น



ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านนุกะโถะวา  
หมู่ 2 ตำบลแม่จัน อำเภออุ้มผาง จังหวัดตาก

ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภออุ้มผาง  
สำนักงาน กศน. จังหวัดตาก

## แผนการจัดการเรียนรู้

สาระการเรียนรู้ ทักษะการเรียนรู้, ความรู้พื้นฐาน, ทักษะการดำเนินชีวิต, การพัฒนาสังคม  
หน่วยการเรียนรู้ วิธีชีวิตชนเผ่ากะเหรี่ยง เวลา 7 ชั่วโมง  
เรื่อง มหัศจรรย์ครกตำข้าว ชั้น มัธยมศึกษาตอนต้น

---

### สาระที่ 1 ทักษะการเรียนรู้

มาตรฐานที่ 1.2 การใช้แหล่งเรียนรู้

- ความหมาย ความสำคัญของการใช้แหล่งเรียนรู้ประเภทต่างๆ
- ศึกษาเรียนรู้การใช้อินเทอร์เน็ต การเข้าถึงข้อมูลสารสนเทศ

### สาระที่ 2 ความรู้พื้นฐาน

มาตรฐานที่ 2.1 มีความรู้ความเข้าใจและทักษะพื้นฐานเกี่ยวกับภาษาและการสื่อสาร

มาตรฐานที่ 2.2 มีความรู้ความเข้าใจและทักษะพื้นฐานเกี่ยวกับคณิตศาสตร์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

### สาระที่ 3 ทักษะการดำเนินชีวิต

มาตรฐานที่ 4.2 สุขศึกษาและพลศึกษา

- พัฒนาการของร่างกายทั้งโครงสร้างภายในและอวัยวะต่างๆ

### สาระที่ 4 การพัฒนาสังคม

มาตรฐานที่ 5.1 สังคมศึกษา

- ภูมิศาสตร์กายภาพ ประเทศต่างๆในทวีปเอเชีย

## มาตรฐานการเรียนรู้

การใช้แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/เทคนิคการใช้ห้องสมุดประชาชน

- สามารถเลือกใช้ภาษาในการนำเสนอตามรูปแบบของงานเขียน
- สามารถใช้แผนภาพความคิดจัดลำดับความคิดเพื่อพัฒนางานเขียน

บันทึกไว้ได้ประโยชน์

- สามารถเลือกใช้ภาษาในการนำเสนอตามรูปแบบของงานเขียนประเภทต่างๆได้อย่างสร้างสรรค์

คณิตศาสตร์

- มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับจำนวนและการดำเนินการ เศษส่วนและทศนิยม เลขยกกำลัง อัตราส่วนสัดส่วน และร้อยละ การวัด ปริมาตร และพื้นที่ผิว คู่อันดับและกราฟ ความสัมพันธ์ระหว่างรูปเรขาคณิตสองมิติและเรขาคณิตสามมิติ สถิติและความน่าจะเป็น

ร่างกายของเรา

- รู้เข้าใจมีคุณธรรมจริยธรรม เจตคติที่ดี มีทักษะในการดูแล และสร้างเสริมการมีพฤติกรรมสุขภาพที่ดีปฏิบัติจนเป็นกิจนิสัย หลีกเลี่ยงพฤติกรรมเสี่ยงต่อสุขภาพ ตลอดจนส่งเสริมสุขภาพพลานามัย และสภาพแวดล้อมที่ดีในชุมชน

อาเซียนศึกษา

- มีความรู้ความเข้าใจ ตระหนักเกี่ยวกับภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ การเมืองการปกครองในทวีปเอเชีย และนำมาปรับใช้ในการดำเนินชีวิต เพื่อความมั่นคงของชาติ

## สาระสำคัญ

ครก กระเบื้องตำข้าว (เผื่อโหม) มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของชาวกะเหรี่ยงเป็นอย่างมาก เพราะเป็น เครื่องทุ่นแรงในการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสาร เพื่อนำมาใช้ในการหุงสำหรับบริโภคในชีวิตประจำวัน สำหรับชุมชนชาวกะเหรี่ยงดั้งเดิมแล้ว ครกกระเบื้องจึงเปรียบได้กับโรงสีข้าวในสังคมสมัยใหม่นั้นเอง

ดังนั้นเราจึงนำครกกระเบื้องมาใช้ในการจัดการเรียนรู้ สามารถบูรณาการได้กับวิชาคณิตศาสตร์ เช่น เศษส่วนและทศนิยม อัตราส่วน สัดส่วน และร้อยละ การวัด ปริมาตร และพื้นที่ผิว ระหว่างรูปเรขาคณิตสองมิติ และเรขาคณิตสามมิติ สถิติและความน่าจะเป็น วิชาเทคนิคการใช้ห้องสมุดประชาชน วิชาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน วิชาบันทึกไว้ได้ประโยชน์ เช่น การเลือกใช้ภาษาในการนำเสนอตามรูปแบบของงานเขียนประเภทต่างๆ วิชา ร่างกายของเรา เช่น การดูแล และสร้างเสริมการมีพฤติกรรมสุขภาพที่ดี และวิชาอาเซียนศึกษา เช่น ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ การเมืองการปกครองในทวีปเอเชีย

## ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

### วิชาคณิตศาสตร์

- สามารถคิดคำนวณและแก้ปัญหาโจทย์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน
- มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับจำนวน ปริมาตรพื้นที่ผิว สัดส่วน ร้อยละ รูปทรงเรขาคณิต สถิติ

### วิชาเทคนิคการใช้ห้องสมุดประชาชน

- มีทักษะการค้นคว้าจากสื่ออำนวยความสะดวกทั้งสื่อเทคโนโลยีและสื่ออื่นๆ เพื่อการเข้าถึงข้อมูลและ ปฏิบัติได้จริง
- สามารถนำเสนอข้อมูลจากการค้นคว้าได้

### วิชาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน

- มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ใกล้ตัว ความสำคัญ และประโยชน์ที่ได้รับ
- สำรวจแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ใกล้ตัวให้มากที่สุด เขียนคำอธิบาย บทบาทหน้าที่และการให้บริการ ตลอดจน กฎ กติกา เงื่อนไขแต่ละแหล่งเรียนรู้

### วิชาบันทึกไว้ได้ประโยชน์

- สามารถเขียนบันทึกประจำวันได้
- สามารถบันทึกส่วนตัวได้
- สามารถบันทึกเหตุการณ์ประทับใจได้
- สามารถเขียนบันทึกอัฐชีวะประวัติได้

### วิชาร่างกายของเรา

- อธิบายความสัมพันธ์ของระบบต่างๆของร่างกายได้

### วิชา อาเซียนศึกษา

- บอกความหมายและความสำคัญของอาเซียนและกฎบัตรของอาเซียน
-

## สาระการเรียนรู้

### วิชา คณิตศาสตร์

- อัตราส่วนและร้อยละ
- การวัด การชั่ง การตวง
- สถิติ
- ความน่าจะเป็น

### เทคนิคการใช้ห้องสมุดประชาชน

- สื่ออำนวยความสะดวกในการค้นคว้า เพื่อเข้าถึงความรู้จากสื่อประเภทต่างๆ ทั้งการค้นคว้าโดยใช้คอมพิวเตอร์
- การใช้เทคโนโลยีในการค้นหาข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- การบันทึกความรู้
- การนำเสนอข้อมูลในรูปแบบการรายงานและรูปแบบอื่นๆ

### วิชาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน

- ความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้
- ประเภทของแหล่งเรียนรู้ในชุมชน และแหล่งเรียนรู้ใกล้ตัว
- การให้บริการกลุ่มข้อมูลท้องถิ่น

### บันทึกไว้ได้ประโยชน์

การเขียนบันทึกแบบมีแบบแผน

### ร่างกายของเรา

- ความสัมพันธ์ของระบบต่างๆในร่างกาย

### วิชาอาเซียนศึกษา

- ความหมาย ความสำคัญของประชาคมอาเซียนและกฎบัตรอาเซียน

## กระบวนการจัดการเรียนรู้

### ขั้นนำ

1. ครู นักศึกษา นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 แบ่งกลุ่มออกเป็น 1 กลุ่ม ไปสำรวจครกตำข้าวในชุมชนว่ามีกี่หลังคาเรือน

### ขั้นสอน

1. ครูให้นักศึกษา นักเรียนดูว่ารูปร่างเป็นรูอะไรและให้เจ้าของบ้านอธิบายและสาธิตการตำข้าวและให้นักเรียนนักศึกษาทำตาม ให้ถามว่าข้าว 1 ปีบ จะได้ข้าวเท่าไร
2. ครูพานักเรียนกลับมาที่ศศช.แล้วตั้งคำถามให้นักเรียน นักศึกษาตอบ
3. ตั้งคำถามเกี่ยวกับส่วนประกอบของครกตำข้าวว่ามีอะไรบ้าง แต่ละอย่างเรียกว่าอะไร
4. ให้นักเรียน นักศึกษาบอกขั้นตอนการตำข้าวเปลือก ด้วยครกกระเดื่อง
5. ครูอธิบายเพิ่มเติมให้นักเรียน นักศึกษาฟังเกี่ยวกับการใช้ครกตำข้าว

### ขั้นสรุป

1. ให้นักศึกษาไปค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากห้องสมุด โดยใช้สื่อคอมพิวเตอร์
2. ให้นักเรียน นักศึกษา วาดรูปเกี่ยวกับครกตำข้าวใส่กระดาษ เอสี่ พร้อมทั้งให้ออกมานำเสนอหน้าชั้นเรียน
3. ให้อวดรูปภาพครกตำข้าว แล้วเอาลูกศรชี้เติมตัวหนังสือเป็นภาษาอาเซียน

#### 4. สื่อการเรียนการสอน ใช้อุปกรณ์จริง ครกตำข้าวจากในชุมชนของเรา

##### สื่อ/อุปกรณ์การเรียนรู้

1. ครกตำข้าว
2. เสิ้งร่อน
3. กระตัง
4. กระดาษ เอสี่
5. สมุดจดบันทึก
6. ปากกา
7. สี
8. ดินสอ

##### การวัดผลประเมินผล

ชิ้นงาน หรือ ภาระงาน

ชิ้นงาน

##### วิธีการวัดผล

1. สังเกตพฤติกรรมทางการเรียนของเด็ก
2. ชิ้นงานของเด็ก

##### เครื่องวัดผล

1. สังเกตพฤติกรรมทางการเรียนของเด็ก
2. ชิ้นงานของเด็ก

## บันทึกผลหลังการเรียนรู้

ผลที่เกิดขึ้นกับผู้เรียน

ด้านกระบวนการจัดกิจกรรม

.....

ด้านการใช้การแผนการพบกลุ่ม

.....

ด้านสื่อการเรียนรู้

.....

ปัญหา/อุปสรรค

.....

ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข

.....

ลงชื่อ.....ครู กศน./ผู้สอน

(นางสาววิไลวรรณ ธรรมทรศนะดี)

ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ ศศช.บ้านนุกะโละวา

ลงชื่อ.....ครูนิเทศก์

(นางวชิรญาณ์ นิลวรรณ )

ตำแหน่ง..ครูนิเทศก์กลุ่มบ้านคอโซทะ

ความคิดเห็นของผู้บริหาร

.....

ลงชื่อ.....

( นางสาววิชชุดา ศรีกรินทร์ )

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภออุ้มผาง

การประเมินภาพรวมทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน ของนักศึกษา

กิจกรรม มห้ศจรรยัครกตำข้าว

วันที่..18 ธันวาคม 2556

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เกณฑ์การให้คะแนน			
		ดีเยี่ยม 4	ดี 3	พอใช้ 2	ปรับปรุง 1
1	นายจอมิโย -		✓		

ลักษณะสำคัญ

1. สอดคล้องกับเนื้อหาการเรียนรู้
2. ลำดับเนื้อหาการเรียนรู้ชัดเจน
3. เรียงน่าสนใจ
4. มีจินตนาการ

เกณฑ์การประเมิน

- คะแนน 1 – 1.75 อยู่ในระดับ ต้องปรับปรุง  
คะแนน 1.76 – 2.51 อยู่ในระดับ พอใช้  
คะแนน 2.52 – 3.27 อยู่ในระดับ ดี  
คะแนน 3.28 – 4.00 อยู่ในระดับ ดีเยี่ยม

ลงชื่อ ..... ผู้ประเมิน

(นางวิไลวรรณ ธรรมทรศนะดี )

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านนุกะโละวา

การประเมินภาพรวมความสามารถในการคิดเชิงสร้างสรรค์ของนักศึกษา  
กิจกรรม มห้ศจรรยัครกตำข้าว  
วันที่..18 ธันวาคม 2556

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เกณฑ์การให้คะแนน			
		ดีเยี่ยม 4	ดี 3	พอใช้ 2	ปรับปรุง 1
1	นายจอมมีโย -		✓		

**เกณฑ์การประเมิน**

- คะแนน 1 – 1.75 อยู่ในระดับ ต้องปรับปรุง
- คะแนน 1.76 – 2.51 อยู่ในระดับ พอใช้
- คะแนน 2.52 – 3.27 อยู่ในระดับ ดี
- คะแนน 3.28 – 4.00 อยู่ในระดับ ดีเยี่ยม

ลงชื่อ ..... ผู้ประเมิน

(นางวิไลวรรณ ธรรมทรศนะดี)

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านนุกะโทะวา



แบบสังเกตพฤติกรรมทางการเรียนการสอน  
 ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2556  
 วันที่ ...18.....เดือน .....ธันวาคม..... พ.ศ...2556.....

เลขที่	ชื่อ - สกุลของ ผู้รับการประเมิน	ความเพียร พยายาม	การเตรียม อุปกรณ์	ความ ตั้งใจ	ความ ร่วมมือ	ความ กระตือรือร้น	รวม
		2	2	2	2	2	
1	นายจอมิโย -	1	2	2	2	1	8

ระดับพฤติกรรมทางการเรียนการสอน ระดับดีให้คะแนน 2 , ระดับพอใช้ ให้คะแนน 1 , และควรปรับปรุงให้ 0

เกณฑ์การประเมินพฤติกรรมทางการเรียนของนักเรียนรายบุคคล

คะแนน	9 -10	คะแนน	ดีเยี่ยม
คะแนน	7 - 8	คะแนน	ดี
คะแนน	5 - 6	คะแนน	พอใช้
คะแนน	0 - 4	คะแนน	ควรปรับปรุง

ลงชื่อ ..... ผู้ประเมิน

(นางวิไลวรรณ ธรรมทรศนะดี)

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านนุกะโละวา

แบบประเมิน ใบงาน  
 ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2556  
 วันที่ .....18...เดือน .....ธันวาคม..... พ.ศ...2556.....

เลขที่	ชื่อ - สกุลของ ผู้รับการประเมิน	ความ สะอาด เรียบร้อย	ความถูกต้อง	ความเข้าใจ	การตรงต่อ เวลา	ความคิด สร้างสรรค์	รวม
		2	2	2	2	2	
1	นายจอมิโย -	2	1	1	2	1	7

คุณภาพผลงาน ระดับดีให้คะแนน 2 , ระดับพอใช้ ให้คะแนน 1 , และควรปรับปรุงให้ 0

เกณฑ์การประเมิน ใบงาน

คะแนน	9 -10	คะแนน	ดีเยี่ยม
คะแนน	7 - 8	คะแนน	ดี
คะแนน	5 - 6	คะแนน	พอใช้
คะแนน	0 - 4	คะแนน	ควรปรับปรุง

ลงชื่อ ..... ผู้ประเมิน

(นางวิไลวรรณ ธรรมทรคนะดี)

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านนุกะโละวา



1. ครกมอง เป็นท่อนใหญ่ และต้องเป็นไม้เนื้อแข็ง มีความยาวประมาณ 80 – 90 เซนติเมตรเมตร เส้นผ่าศูนย์กลาง 50 – 60 เซนติเมตร
2. สากมอง ก็ต้องทำด้วยไม้เนื้อแข็ง มีความยาวประมาณ 60 – 70 เซนติเมตร
3. แม่มองทำด้วยไม้เนื้อแข็ง เหนียว ทนทาน แม่มองมี 2 ส่วน คือ ส่วนหัว และ ส่วนท้ายมีความยาว 3 เมตร ถึง 5 เมตร
4. เสามองทำด้วยไม้เนื้อแข็ง เพื่อค้ำจุนไม้ให้แม่มองคลาดเคลื่อน
5. แขนเป็นการรับน้ำหนักของแม่มอง แขนนี้ทำจากแกนไม้
6. หลักจับ ทำจากไม้ไผ่ ใช้สำหรับจับพยุง เด็กที่มีแรงไม่พอ ต้องดึงเพื่อให้ท่อน้ำหนักแล้วครกจะยกขึ้น
7. ขาเหยียบทำจากไม้ ใช้สำหรับเหยียบตำข้าว

### วิธีการตำข้าว

1. เทข้าวเปลือกลงในครกตำข้าว ใช้เวลาตำประมาณ 15 – 20 นาที แล้วแต่ปริมาณข้าวเปลือกที่ตำ การตำขั้นตอนนี้เรียกว่าการมูม/ตำแหลกเปลือก
2. ตักข้าวที่ตำแหลกแล้วมาใส่เชิงร่อน แล้วร่อน(ส่วนที่ได้จากการร่อนเรียกว่า รำ) ร่อนเสร็จใส่กระด้ง แล้วผัด ( ส่วนที่ได้จากการผัดเรียกว่า แกลบ
3. ข้าวที่ผัดแล้วใส่ครกตำต่อ การตำขั้นตอนนี้จะตำมูมอย่างตำมูมเล็กน้อย เรียกว่า ตำตาดู
4. ตักข้าวออกใส่เชิงร่อน ร่อนให้เรียบร้อย แล้วก็ผัด เมื่อผัดเสร็จแล้ว เก็บข้าวเปลือกที่ยังเหลือออกให้หมด เมื่อเก็บหมดแล้วถือว่าเสร็จสิ้นการตำข้าว

# ภาพประกอบกิจกรรม



เอาข้าวตากแดดให้แห้งสนิท



ครู นักศึกษา ช่วยกันตำข้าว



ครู นักเรียน ช่วยกันผัดข้าว



นักเรียนช่วยกันเก็บข้าวเปลือกที่ยังเหลืออยู่

## ใบความรู้ เรื่อง มหัศจรรย์ครกตำข้าว

### ครกกระเดื่อง ครกมอง(โรงสีข้าวสมัยโบราณ)

ก่อนที่จะมีโรงสีข้าวนั้น ครกกระเดื่องเป็นเครื่องมือ สำคัญในการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสารโดยวิธีการตำข้าว วิธีการตำข้าวแบบเดิมของชาวอีสานนั้นเป็นการกระเทาะแยกเอาเปลือกหุ้มจากเมล็ดข้าว เริ่มแรกใช้วิธีการทุบข้าว ต่อมาได้ทำครกตำข้าวขึ้นสองรูปแบบคือครกข้อมมือหรือครกกระเดื่องหรือครกมองมีรายละเอียดดังนี้

ครกมือ เป็นครกตำข้าวที่ใช้มือจับสากตำข้าวเปลือก

### ส่วนประกอบของครกมือมีดังนี้

1. ตัวครก เป็นท่อนไม้ขนาดใหญ่ ที่มีความยาวประมาณ 80-90 เซนติเมตรมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 50-60 เซนติเมตรเจาะตรงกลางเป็นร่องลึกโดยใช้ขวานฟันเอาแกนใส่เป็นซี่และจุดไฟเผาส่วนกลางของท่อนไม้เผาเป็นโพรงให้มีขนาดลึกตามต้องการ ขัดภายในให้เกลี้ยงเกลาตัวครกมีสองขนาด คือครกขนาดใหญ่ และครกขนาดเล็กทำด้วยไม้เนื้อแข็ง
2. สาก ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง มีความยาวขนาดสองเมตร มีลักษณะปลายทั้งสองข้างโค้งมน หัวสากพุ่มนใหญ่ ปลายสากมนเรียวยาวเล็ก ตรงกลางลำตัวสากคอดกลมถึงพอดีกับมือกำอย่างหลวม ปลายสากมีไว้ตำข้าวตำ หัวสากมีไว้ตำข้าวข้อม ผู้ตำข้าวข้อมมือนี้ ดำกันเป็นกลุ่มครั้งละ 2-3 คน ผู้ตำข้าวส่วนใหญ่อยู่ในวัยทำงาน

### วิธีตำข้าวมีลำดับดังนี้

1. นำข้าวที่จะตำไปผึ่งแดดหนึ่งวันเพื่อให้ข้าวแห้งจะบอบเปลือกง่ายขึ้น
2. นำข้าวมาเทลงในครกจำนวนพอเหมาะ ใช้คนตำสองสามคนมีจังหวะการตำที่ไม่พร้อมกัน
3. ใช้เวลาในการตำข้าวนาน จนกว่าจะเหลือข้าวเปลือกจำนวนน้อยที่ปนอยู่ในข้าวสาร แล้วเก็บกากออก

### ข้อดีของการตำข้าวด้วยครกมือคือ

เลือกสถานที่และเคลื่อนย้ายที่ตำได้ตามต้องการเพราะครกมือไม่ได้ฝังลงในดิน นอกจากนี้ครกมือใช้คนตำจำนวนน้อย ประมาณ 2-3 คน ข้อเสียของครกมือคือใช้เวลาการตำนานออกแรงมาก ทำให้เหนื่อยเร็วและได้ ข้าวจำนวนน้อย การตำข้าวด้วยครกมือนิยมมากเขตอีสานใต้ แถบจังหวัดสุรินทร์และบุรีรัมย์ปัจจุบันมีผู้นำสากมาเป็นอุปกรณ์ประกอบการละเล่นพื้นเมืองเรียกว่าเรือมอันเร ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับรำลาวกระทบไม้ ครกกระเดื่องหรือครกมอง ครกกระเดื่อง เป็นเครื่องใช้ที่มีแทบทุกครัวเรือนโดยชาวบ้านนิยมทำไว้ข้างยุ้งข้าวเพื่อความสะดวก โดยมุ่งหลังคายื่นออกมาด้านนอกด้านฝนเรียกว่า เท็บมองหรือเพ็งมอง ถ้าบ้านใต้ถุนสูงจะตั้งครกไว้ใต้ถุนบ้าน ครกกระเดื่อง เป็นครกตำข้าวที่มีพัฒนาการสูงกว่าครกมือคือพุ่มนแรงมากกว่า ตำข้าวได้ปริมาณมากและเร็วกว่าการตำด้วยครกมือ

### ส่วนประกอบของครกกระเดื่องได้แก่

1. ตัวครก ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง นิยมใช้ไม้สะแบงไม้แคน ไม้จิก ไม้แดง ซึ่งเป็นไม้เนื้อดี ทนทานต่อการ

ฝังดิน ตัวครกทำจากท่อนไม้กลมยาวพอประมาณ มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 เมตร เจาะเป็นร่องลึกตรงกลาง เหมือนครกทั่ว ๆ ไป โดยใช้ขวานฟันตรงกลาง เอาเกล็ดใส่เป็นเชื้อและจุดไฟเผา ถ้ายังไม่ลึกพอก็ใช้ขวานฟัน และเผาต่อจนได้หลุมครกลึกตามต้องการ ชัดภายในให้เรียบร้อยและสวยงาม เหนือจากก้นครกถึงส่วนล่างสุดของไม้ประมาณหนึ่งศอก ฝังลงในดินให้แน่น

2. แม่่มองหรือตัวมอง ทำจากไม้เนื้อแข็งทั้งต้นนิยมใช้ไม้สมอไทยเพราะเนื้อแข็ง เหนียวและทนทาน เพื่อไม่ให้หักและแตกง่ายเวลาตอกลิ้มที่หัวแม่่มองหรือได้รับการกระทบเวลาตำข้าว ตัวมองแบ่งเป็นส่วนสำคัญสองส่วนคือหัวแม่่มองและหางแม่่มองหัวแม่่มอง คือส่วนที่เป็นโคนของต้นไม้เป็นส่วนที่เพิ่มน้ำหนักในการตำข้าวทำให้เปลือกหุ้มข้าวที่ตำกระเทาะเร็วหรือเข้าได้ ถ้าหัวแม่่มองสั้นน้ำหนักกระเทาะลงน้อยเปลือกจะกระเทาะช้า ถ้าหัวแม่่มองยาวจะทำให้ออกแรงตำมากเปลือกข้าวจะกระเทาะเร็ว การเจาะรูทะลุสำหรับใส่สากมอง ควรกระ ระยะห่างจากหัวแม่่มองพอสมควร ไม่สั้นหรือยาวจนเกินไป หางแม่่มอง คือส่วนที่อยู่ปลายของลำต้นและเป็นส่วนที่ใช้เท้าเหยียบเพื่อจะให้แม่่มองกระดกขึ้นเวลาตำข้าวหางแม่่มองจะบากหรือถากออกเล็กน้อยกันไม่ให้ลื่น ดินบริเวณใต้หางแม่่มองจะขุดเป็นหลุมเรียกว่าหลุมแม่่มอง ซึ่งเป็นส่วนที่ช่วยให้การตำข้าว ได้ผลดี ถ้าไม่มีหลุมแม่่มอง หางแม่่มองจะยกไว้สูงสากมอง ที่ใช้กับครกมองต้องใช้ให้ถูกกับชั้นตอนข้าว เวลาตำข้าวจะต้องออกแรงมาก

3. เสाम่่มองและคานมองเสाम่่มองอยู่ก่อนไปทางหางแม่่มองประกอบด้วยเสาสองต้นปักดินให้แน่นเสาม่่มองเป็นไม้เนื้อแข็งเหนียวและทนทาน เพราะต้องรับแรงเสียดสีจากคานม่่มองทั้งรับน้ำหนักแม่่มองและสากมอง ถ้าเสาทำจากไม้ไม่ดีจึงสึกและพังเร็วคานม่่มองเป็นส่วนของไม้ที่สอดเพื่อยึดตัวมองกับเสाम่่มองอยู่ก่อนไปทางหางแม่่มอง ซึ่งบางแห่งนิยมทำสลักเพื่อไม่ให้ตัวมองเลื่อนไปทางใดทางหนึ่ง

4. สากมอง สากเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ การตำข้าวจะเสร็จและได้เมล็ดข้าวสวยหรือไม่ขึ้นอยู่กับสาก สากทำจากไม้ที่มีคุณสมบัติเฉพาะคือมีน้ำหนักเหนียวแข็งและมัน ได้แก่ไม้ค้อและไม้หนามแท่ง ข้าวจะไม่ติดสาก หากทำจากไม้ดังกล่าวสากมองมีความยาวประมาณ 60 เซนติเมตรมีสามชนิดคือสากตำ มีขนาดเล็กเพราะต้องการให้กระทบถึงก้นครกขณะที่ตำข้าวและข้าวจะกระเทาะเปลือกเร็วสากตำว มีขนาดใหญ่กว่าสากตำใช้ตำข้าว ให้เป็นข้าวกล้องเปลือกข้าวจะออกมากกว่าข้าวตำ สากซ้อม เป็นสากที่มีขนาดใหญ่ ใช้ตำเพื่อขัดข้าวในชั้นสุดท้าย การใช้สากทั้งสามชนิดนั้นใช้ตำข้าวแต่ละขั้นตอนที่แตกต่างกัน ถ้าใช้สากผิดชนิดจะทำให้ข้าวที่ตำนั้นเป็นข้าวหักหรือเมล็ดข้าวไม่สวย

5. ลิ้มแม่่มอง ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง เหนียวและทนทาน เพราะได้รับแรงกระทบอยู่ตลอดเวลา ใช้สำหรับตอกเสริมสากเพื่อยึดสากมองกับแม่่มองให้แน่น ทุกครั้งที่ตำข้าวผู้ตำจะต้องคอยตอกลิ้มให้แน่นอยู่เสมอ เพราะถ้าลิ้มไม่แน่นจะทำให้สากหลุดจาก หัวแม่่มองที่เจาะเป็นรูทะลุ อาจกระเด็นออกไปถูกผู้ที่อยู่บริเวณใกล้เคียง ทำให้ได้รับบาดเจ็บหรืออันตรายได้

6. หลักจับ เป็นหลักไม้สำหรับผู้ตำข้าวใช้จับพุงตัวเวลาตำข้าว หลักจับมักจะปักคร่อมที่หางแม่่มองทำจากไม้ไผ่หรือไม้ที่หาได้ง่าย ๆ ในท้องถิ่น



