

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ลอดช่องสิงคโปร์) จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้มีนโยบายและจุดเน้นประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ๔. การศึกษาเพื่อ พัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re-skill Up-skill ๔.๗ ส่งเสริม และสนับสนุนการผลิตและพัฒนากำลังคนทุกช่วงวัย เพื่อการมีงานทำ โดยบูรณาการความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกับหน่วยงาน องค์กรทั้งภาครัฐ เอกชน ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถาบันสังคมอื่นและ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับ ที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ จึงเล็งเห็นความสำคัญของการ ฝึกทักษะอาชีพวิชาการทำขนมไทย (ลอดช่องสิงคโปร์) ซึ่งเป็นขนมไทยโบราณ ที่มีความนิยมรับประทานมีเพราะทำไม่ยากและ หวาน มัน อร่อยลง ตัว สำหรับกะทิที่ใช้ทำ จะใช้กะทิสด หรือกะทิกล่องสำเร็จรูปก็ได้ ขึ้นอยู่กับความสะดวก เป็น การสร้างการเรียนรู้ และอนุรักษ์ สืบทอด เพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้ ตลอดจนจนเป็นการสร้างรายได้ให้กับ ประชาชน จึงได้จัดทำ หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย(สาकुถั่วดำ) เพื่อเป็นการฝึกฝนและนำความรู้ที่ได้รับ จากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมไทย (ลอดช่องสิงคโปร์)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพสร้างรายได้ที่มั่นคง

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน ระยะเวลา ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.การทำ ขนมไทย (ลอดช่องสิงคโปร์)	<p>เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ได้</p> <p>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้</p>	<p>- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ ขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>- การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>- การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</p> <p>- ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>- ขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>- วิธีการเก็บรักษา</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p>	๑	-
๒.ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญใน การประกอบอาชีพ</p> <p>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ของการประกอบ อาชีพธุรกิจการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p>	<p>- ความสำคัญในการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>- การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ใน การประกอบ อาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>- การลงทุนและแหล่งทุน</p> <p>- ความต้องการของตลาด</p> <p>- หลักการตลาด</p>	<p>- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ใน ชุมชน</p> <p>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นและสรุป ความรู้</p>	๑	๑

		<ul style="list-style-type: none"> - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ 			
เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้านการตลาด 			
๓.วิธีการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมใน การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - วิธีการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ 		

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

https://www.youtube.com/watch?v=C_Dr1Mt5xck

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครู คศ.๑ |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางสาวภาพิมล ชูสกุล | ครู ศรช. |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- | | |
|---------------------|-------------|
| ๑.นายวัชร นาคกระแสร | ครูชำนาญการ |
|---------------------|-------------|

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครู คศ.๑

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ กศน. อำเภोजอมพระ
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภोजอมพระ
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ลอดช่องสิงคโปร์) จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลาเรียน..... น.

สถานที่จัด หมู่ที่.....ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมลอดช่อง สิงคโปร์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เกี่ยวกับการทำ ขนมลอดช่องสิงคโปร์ - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำขนมลอดช่อง สิงคโปร์ - การออกแบบโลโก้ ผลิตภัณฑ์ 	<p>วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับ การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)</p>
.....	<p>วิธีการทำขนมลอดช่อง สิงคโปร์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนม ลอดช่องสิงคโปร์ - การบรรจุภัณฑ์การทำ ขนมลอดช่องสิงคโปร์ - การดูแล/การเก็บรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ความ เป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสัมมนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น และสรุป ความรู้ 	<p>เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)</p>

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนม ลอดช่องสิงคโปร์ - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - วิธีการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและ ให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับ การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิตและให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ 	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)
วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช
(.....)
วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
(นายวัชระ นาคกระแสน์)
วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)
วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม