

การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตร การทำขนมไทย (ลอดช่องสิงคโปร์) จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญ



กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผน ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) นโยบายรัฐบาลด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ ที่มุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะ แรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาดและช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อน ประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะ ความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่าน ระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษา ในระบบ นอกกระบบ และตามอัธยาศัย

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้มีความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพ ให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาน ขาดโอกาส ให้ ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตร การพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนา อาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพ เป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพ ด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อพัฒนา คนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ขนมลอดช่อง มีชื่อเรียกอีกชื่อว่า ขนมนกปอลอย คนแบ้งบนไฟอ่อนๆ จนสุกดี ส่วนวิธีการขึ้นเส้นจะใช้ การหยอดหรือบีบเส้น ผ่านรูลงที่น้ำเย็นด้านล่าง ส่วนลอดช่องสิงคโปร์จะทำมาจากแป้งมันสำปะหลังผสมเข้า กับน้ำใบเตย จากนั้นนำแป้งมาหั่นเป็นเส้นๆ (สมัยนี้ใช้เครื่องบีบ) แล้วเอาเส้นที่ได้ไปต้มในน้ำเดือดๆ เมื่อแบ้ง สุกก็นำมากินได้ เส้นจะมีสีเขียวสด เหนียวหนึบเล็กน้อย ทานคู่ กับน้ำกะทิเคี้ยวใส่น้ำตาลมะพร้าวได้รสหวาน เค็มนิดๆ รสชาติอร่อย สำหรับลอดช่องก็มีหลากหลายข้อมูล โดยมีหลักฐานค้นพบว่า มีการกล่าวถึงขนม ลอดช่องในศิลาจารึก ตั้งแต่ช่วงสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช (ประมาณช่วงปี พ.ศ. ๒๒๑๕-๒๒๓๑) ด้วยว่าขนม ของหวานที่ต้องมีติดครัวเอาไว้ ประกอบด้วยขนม ๔ อย่างหรือขนม ๔ ถ้วย ได้แก่ ลอดช่อง ขนม

ข้าวตอก ขนมน้ำแดงและข้าวเหนียว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญ เห็นความสำคัญในการอนุรักษ์ขนมหไทยโบราณ จึงส่งเสริมให้ประชาชนได้ฝึกทักษะอาชีพการขนมลอดช่อง สืบสานขนมหไทยโบราณสามารถขายและจำหน่าย เป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัวและตนเอง เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้กลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

๕. ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๖. สนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้และต่อยอดอาชีพให้มั่นคง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปทุกระดับที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน คือ

๑. กลุ่มผู้พิการ

๒. กลุ่มผู้สูงอายุ

๓. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพ

๔. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑) ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

๒) ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

วิธีการจัดการเรียนรู้

อาชีพระยะสั้น ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. ความสำคัญและความจะเป็น การประกอบอาชีพ การทำขนมไทยโบราณ (ลอดช่องสิงคโปร์)	๑. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ ๒. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	๑. ประวัติความเป็นมาของขนมไทยโบราณ (ลอดช่องสิงคโปร์) ๒. ความสำคัญของขนมไทยโบราณ ๓. ประโยชน์ของขนมไทยโบราณ ๔. ประเภทของขนมไทยโบราณ	๑. วิทยากรแจกใบความรู้และให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทยโบราณ (ลอดช่องสิงคโปร์)	๑ ชั่วโมง	
๒	๒. ทักษะการทำขนมไทยโบราณ (ลอดช่องสิงคโปร์) และการฝึกปฏิบัติ	๑.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และ วัตถุดิบในการทำขนมไทยโบราณ (ลอดช่องสิงคโปร์)	๑. การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำตัวลอดช่อง - การทำน้ำกะทิ - การใช้สีจากธรรมชาติ	๑. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้อย่างเหมาะสมและปลอดภัย ๒. การเลือกวัตถุดิบ - การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - การใช้สีจากธรรมชาติ ๓. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๔. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		๔ ชั่วโมง
๓	๓. การติดตามและประเมินผล การฝึกทักษะในการทำขนมไทย(ลอดช่องสิงคโปร์)	๑. ติดตามผู้รับการอบรมสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ ๒. ทักษะการค้าขายออนไลน์ ๓. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ๔. แบบประเมินความพึงพอใจ	๑. ผู้เรียนทดสอบความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ ๒. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ ๓. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจและให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	๑ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล ได้แก่ ปราชญ์, ภูมิปัญญา, ผู้รู้
๒. แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/ สถานประกอบการ
๓. สิ่งพิมพ์ ได้แก่ เอกสาร/ แผ่นพับ ใบความรู้
๔. เว็บไซต์/ วีดีโอ/ ยูทูบ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)
๔. แบบประเมินคุณธรรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม