

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์



ความเป็นมา

คนไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง อาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการ ที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์ เล็งเห็นความสำคัญของ ขนมไทย หลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิต เพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มีงานทำ จึงได้จัดทำหลักสูตรทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความสนใจและความถนัด
๒. เป็นหลักสูตรสร้างให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากร ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นและแหล่งการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับองค์ประกอบสำคัญและส่วนประกอบของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาชีพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำหลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ไปประกอบอาชีพและสามารถสร้างรายได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. ความรู้พื้นฐานของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจความรู้พื้นฐานในการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒. ประโยชน์ของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒. ประโยชน์ของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๓. การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นระหว่างวิทยากรและผู้เรียน	๑	
๒	๑. ขั้นตอนวิธีการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์และการเลือกบรรจุภัณฑ์	๑. การฝึกปฏิบัติ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	๑. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๓. การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑. วิทยากรบรรยายการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๓. วิทยากรให้ความรู้การเลือกบรรจุภัณฑ์การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์และฝึกปฏิบัติ		๒

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์
๒. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๓. เอกสารประกอบ
๔. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

๑. นายสุนทร จันทร์เปล่ง ตำแหน่ง ครู
๒. นางสุดาววัลย์ ยอดเพชร ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๓. นางปิ่นประภา เลิศงาม ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๔. นายคุณภัทร อินทรนุช ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๕. นายรัตนวิรุฬห์ ทองศรี ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่เทคโนโลยีสารสนเทศ

คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

๑. นายบัญชา ไชยเทียม

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๔) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายสุนทร จันทร์เปล่ง)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)

ประธานคณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนากิจการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ จำนวน ๓ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... น.

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>๒. ประโยชน์ของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>- ประโยชน์ของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>- การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นระหว่างวิทยาการและผู้เรียน</p>	เรียนวันละ ๓ ชม. ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
	<p>๑. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <ul style="list-style-type: none"> - หม้อสำหรับต้มน้ำ - ไม้กั๊วแป้ง - ชามสำหรับบดแป้ง - เขียงสำหรับคลึงแป้ง - แป้งมัน - สีผสมอาหาร - เกลือป่น - น้ำเปล่าสะอาด - น้ำตาลทราย - กะทิ <p>๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>๓. การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ขนมลอดช่องสิงคโปร์</p>	<p>- วิทยาการบรรยายขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>- วิทยาการให้ความรู้การเลือกบรรจุภัณฑ์การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์และฝึกปฏิบัติ</p>	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม