

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทยโบราณ(ลอดช่องสิงคโปร์) จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

ขนมลอดช่อง มีชื่อเรียกอีกชื่อว่า ขนมนกป่อย คนแป้งบนไฟอ่อนๆ จนสุกดี ส่วนวิธีการขึ้นเส้นจะใช้น้ำเย็นหรือน้ำเย็นผ่านรูลงที่น้ำเย็นด้านล่าง ส่วนลอดช่องสิงคโปร์จะทำมาจากแป้งมันสำปะหลังผสมเข้ากับน้ำใบเตย จากนั้นนำแป้งมาหั่นเป็นเส้นๆ (สมัยนี้ใช้เครื่องบีบ) แล้วเอาเส้นที่ได้ไปต้มในน้ำเดือดๆ เมื่อแป้งสุกก็นำมาขึ้นได้ นับเป็นของหวานแสนโปรดของใครหลายๆ คน ด้วยเส้นสีเขียวสด เคี้ยวหนึบลิ้นเล็กน้อยทานคู่กับน้ำกะทิเคี้ยวใส น้ำตาลมะพร้าวได้รสหวาน เค็มปะแล่มนิดๆ รสชาติอร่อยลงตัว สำหรับลอดช่องก็มีหลากหลายข้อมูลน่าสนใจที่หลายๆ คนอาจไม่เคยรู้มาก่อน โดยมีหลักฐานค้นพบว่ามีกรกล่าวถึงขนมลอดช่องในศิลาจารึกตั้งแต่ช่วงสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราชเชียวละ (ประมาณช่วงปี พ.ศ. 2215-2231) ด้วยว่าขนม ของหวานที่ต้องมีติดครัวเอาไว้ ประกอบด้วยขนม 4 อย่างหรือขนม 4 ถ้วย ได้แก่ ลอดช่อง ขนมข้าวตอก ขนมเม็ดแมงลักและข้าวเหนียว

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จึงเห็นความสำคัญในการอนุรักษ์ขนมไทยโบราณ จึงส่งเสริมให้ประชาชนได้ฝึกทักษะอาชีพการขนมลอดช่อง ได้สืบสานขนมไทยโบราณ ที่สามารถขายและจำหน่ายในการทำเป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัวและตนเอง เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้กลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีความทำอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทยโบราณ (ลอดช่องสิงคโปร์)	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ประวัติความเป็นมาของขนมไทยโบราณ (ลอดช่องสิงคโปร์) 2. ความสำคัญของขนมไทยโบราณ 3. ประโยชน์ของขนมไทยโบราณ 4. ประเภทของขนมไทยโบราณ	1. วิทยากรแจกใบความรู้และให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทยโบราณ (ลอดช่องสิงคโปร์)	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการทำขนมไทยโบราณ (ลอดช่องสิงคโปร์) และการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมไทยโบราณ (ลอดช่องสิงคโปร์)	1. การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำตัวลอดช่อง - การทำน้ำกะทิ - การใช้สีจากธรรมชาติ	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบ - การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ - การใช้สีจากธรรมชาติ 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ 4. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		4 ชั่วโมง
3. การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะในการทำขนมครกทรงเครื่อง	1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ทักษะการค้าขายออนไลน์ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนเข้าทำทดสอบความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 3. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจและให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. อินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60