

ชื่อหลักสูตร การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร ขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสัมผัสสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ การประกอบอาชีพธุรกิจของหวาน เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดหมาย

๑. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเอง
๒. ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไปได้
๓. ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์
 - ๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์
 - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์
 - ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
 - ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
 - ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - ๑.๒.๕ ทุน
 - ๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ
 - ๑.๒.๗ การขนส่ง

๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของ
ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และ
ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๑.๓ แหล่งเรียนรู้

๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ

๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพ

๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๒.๑.๒ ลักษณะของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๒.๑.๓ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำขนม

๒.๑.๔ สถานที่ / พื้นที่

๒.๒ ขั้นตอนการทำขนม

๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัสดุ อุปกรณ์

๒.๒.๒ ปัญหาการทำขนม

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย

๓.๒ การจัดการการตลาด

๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง

๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์

๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ

๓.๓ การจัดการความเสี่ยง

๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๑) ค่าใช้จ่าย

๒) การเตรียมพื้นที่การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๓) การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๔.๑ ความสำคัญของโครงการการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๔.๓ องค์ประกอบของโครงการการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๔.๔ การเขียนโครงการการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้/ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD / หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธราช ๒๕๕๑ สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.๑ บอกความสำคัญการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ ทุน ๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ ๑.๒.๗ การขนส่ง ๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ผู้เรียน ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อ บุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ ผู้เรียน วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ผู้เรียน ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนม	๑๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๒.๑ สามารถ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ได้แก่ สถานที่ / พื้นที่ วัสดุ อุปกรณ์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนม	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒.๑.๒ ลักษณะธรรมชาติของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒.๑.๓ การคัดเลือกชนิดขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒.๑.๔ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัสดุทำขนม ๒.๒.๒ ปัญหาของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๒.๑ ทบทวนความรู้เบื้องต้นในเกี่ยวกับการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชนพร้อมจดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการเรียนรู้ การฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒.๕ ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะอาชีพตามหลักสูตร และตามแผนการเรียนรู้ ๒.๖ ครูและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ ๒.๗ จดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๘ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๙ ผู้เรียนปฏิบัติจริง	๒๐ นาที	๕
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๓.๑.๑ สามารถวางแผนการจัดการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ได้	๓.๑ การบริหารการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ให้กับผู้เรียน ๓.๑.๑ สัมรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ	๑๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๓.๑.๒ สามารถเก็บรักษาคุณภาพขนมปลอดช่องสิงคโปร์ ได้ ๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนในการทำขนมปลอดช่องสิงคโปร์ ๓.๑.๔ สามารถทำบัญชีรายรับ – รายจ่ายได้ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้ ๓.๒.๑ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้ ๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้ ๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้ ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้	๓.๑.๒ การเก็บรักษาคุณภาพของ การทำขนมปลอดช่องสิงคโปร์ ได้ ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนม ๓.๑.๔ การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้ บริการ / คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและ การบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพ ในการประกอบอาชีพการทำขนม ปลอดช่องสิงคโปร์ ๑) ค่าใช้จ่าย	๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในการทำขนม ปลอดช่องสิงคโปร์ ๓.๑.๓ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่ คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความ เสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการ จัดการตลาด ๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๓.๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องจัดการ ความเสี่ยง		
๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมปลอดช่องสิงคโปร์	๔.๑ บอก ความสำคัญของการทำ ขนมปลอดช่องสิงคโปร์ ๔.๒ บอกประโยชน์ของการทำขน มปลอดช่องสิงคโปร์ ๔.๓ บอกองค์ประกอบของการทำ ขนมปลอดช่องสิงคโปร์	๔.๑ ความสำคัญของการทำขนม ปลอดช่องสิงคโปร์ ๔.๒ ประโยชน์ของอาชีพการทำขนม ปลอดช่องสิงคโปร์ ๔.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำขนม ปลอดช่องสิงคโปร์	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของการทำขนม ประโยชน์ของการทำ ขนมปลอดช่องสิงคโปร์ องค์ประกอบของการทำขนม ปลอดช่องสิงคโปร์ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดใน การดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้	๓๐	นาที่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๔.๔ บอกการเขียนโครงการอาชีพ การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p>	<p>๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p> <p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์</p>	<p>๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิด เป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		
รวม				๑	๕