

หลักสูตรลดช่องไทย จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

จากแนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2567 ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน เน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน

“ลดช่องไทย” เป็นขนมไทยโบราณแต่ดั้งเดิม ที่สมัยก่อนเรียกว่า นกปล่อย ทำจากแป้งด้วยการบีบให้น้ำแป้งลดช่องวงกลมตกลงในน้ำร้อน จนได้ก้อนแป้งสุกที่มีลักษณะเป็นเส้นสั้น ๆ ยาว 2-2.5 นิ้ว ที่ให้เนื้อนุ่ม นิยมทำทั้งสีขาว และสีเขียว ก่อนรับประทานจะใช้น้ำกะทิ และน้ำเชื่อมผสม ลดช่องมีประวัติความเป็นมาตั้งแต่สมัยโบราณ มีการค้นพบการจารึกที่เกี่ยวข้องกับลดช่อง เชื่อว่าศิลาจารึกดังกล่าวน่าจะอยู่ในสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ในช่วงปี 2215 – 2220 ได้กล่าวถึงขนมไทยที่นิยมรับประทาน 4 ชนิด ได้แก่ 1. ไข่กบ ซึ่งก็คือ เมล็ดแมงลัก 2. นกปล่อย ซึ่งก็คือ ลดช่อง 3. บัวลอย ซึ่งก็คือ ข้าวตอก และ 4. อ้ายตื้อ ก็คือข้าวเหนียว หรือที่เรียกในสมัยนั้นว่า ประเพณี 4 ถ้วย ขนมลดช่องไทย เป็นขนมหวานที่มีรสชาติหวาน หอม อร่อย สามารถทำกิน หรือทำขายสร้างอาชีพได้ เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพ สร้างรายได้เสริม และรายได้ที่มั่นคงให้แก่ผู้เรียน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ ได้พัฒนาหลักสูตรลดช่องไทย จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจทั่วไป ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำลดช่องไทย
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำลดช่องไทย
3. มีเจตคติที่ดีและมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ ทหารกองประจำการ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับลอตช่องไทย	1. บอกความเป็นมาเบื้องต้นของลอตช่องไทยได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของลอตช่องไทยได้	1. ความเป็นมาเบื้องต้นของลอตช่องไทย 2. คุณค่าทางโภชนาการของลอตช่องไทย	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของลอตช่องไทย 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากเอกสาร/ ใบความรู้/ สื่อ Internet 3. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของลอตช่องไทย	30 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกใช้และแหล่งจำหน่าย 2. จัดให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำลอตช่องไทย	30 นาที	
3	การทำลอตช่องไทยและการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบทำลอตช่องไทยได้ 2. อธิบายขั้นตอนการทำลอตช่องไทยได้	1. การเลือกวัตถุดิบทำลอตช่องไทย 2. การทำลอตช่องไทย - การเตรียมส่วนผสมและการกวนแป้ง	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและจัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการเลือกวัตถุดิบทำลอตช่องไทย	30 นาที	3 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3. บอกหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้ 4. สามารถออกแบบโลโก้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้	- การบีบตัวแปง ลดช่องไทย - การทำน้ำกะทิ ลดช่องไทย 3. การบรรจุภัณฑ์และการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 4. การออกแบบโลโก้บรรจุภัณฑ์สินค้า - การออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva	2. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำลดช่องไทย 3. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะทำลดช่องไทย 4. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ลดช่องไทย 5. วิทยากรอธิบายวิธีการออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva 6. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva 7. วิทยากรประเมินผลงานและบันทึกผล		
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง/ การขายออนไลน์ - การเพิ่มมูลค่าสินค้า	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน/ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	30 นาที	30 นาที

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา ปราชญ์ชาวบ้าน
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยการสอบถาม การทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและประเมินผลก่อนจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-