หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ระดับจังหวัดมหาสารคาม เป็นศูนย์ที่จัดฝึกอบรมด้านอาชีพ หลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้มีงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำมีรายได้ จึงได้พัฒนาและต่อยอดการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ที่กำลังจะสูญหายมาจัดทำเป็นหลักสูตร เพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่องที่ได้ร่วมพัฒนาและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้ความสำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ระดับจังหวัดมหาสารคาม

พฤษภาคม ๒๕๖๗

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑
โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	**๔**
แบบทดสอบทดสอบก่อนเรียน	๖
ใบความรู้ ความเป็นมาการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๗
ใบความรู้ การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๘
ใบความรู้ ประโยชน์ที่ได้รับจากวัตถุดิบ คุณค่าทางโภชนาการของลอดช่องสิงคโปร์	๑๐
ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ	๑๒
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	๑๓
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๔
แบบทดสอบทดสอบหลังเรียน	๑๕

ชื่อหลักสูตร การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์
จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

๑. ความเป็นมา

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลายๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงาน ในสาขาอาชีพต่างๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สำนักงาน กศน. ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้าน พาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และ ทักษะไปประกอบอาชีพ

การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑

การประกอบอาชีพธุรกิจ การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร ขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ การประกอบอาชีพธุรกิจของหวาน เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง จึงได้จัดทาหลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการเลือกเตรียมใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือ
และวัสดุอุปกรณ์การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ได้

๓. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ตามขั้นตอน กระบวนการได้

๔. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการได้

๓. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความในใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

๔. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๕.เนื้อหาหลักสูตร

๑. ความรู้เกี่ยวกับหลักการการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๒. เลือกเตรียมใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์ การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๓. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ

๗. การจัดการเรียนรู้

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้ ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

๑. การบรรยาย (Lecture)

๒. การระดมสะมอง (Brainstorming)

๓. การอภิปราย (Discussion Method)

๔. การชมคลิปวีดีโอ การบรรยาย และการสาธิต

๕. การฝึกปฏิบัติ

หมายเหตุ การจัดกระบวนการเรียนรู้ แบ่งเป็น ๒ ระยะ

ระยะที่ ๑ เรื่องที่ ๑ งานการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

ระยะที่ ๒ เรื่องที่ ๒ งานอาชีพธุรกิจการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๗. สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

๑. ภาพประกอบการเรียนการสอน

๒. วัสดุอุปกรณที่ใช้ในการเรียน

๓. คลิปวีดีโอประกอบการบรรยาย

๘. การวัดผลประเมินผล

การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

๑. การสังเกต

๒. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้

๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐

๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร

๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ความเป็นมาของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.อธิบายความเป็นของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.ความเป็นของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.วิทยากรอธิบายความเป็นของการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๑. รูปภาพ ๒. สื่อออนไลน์	๑.สังเกตความสนใจ ๒.ซักถาม ๓.การมีส่วนร่วม ๔.ชิ้นงาน/ผลงาน ๕.ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	๑๐ นาที	๒ ชม
๒.วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	๒.อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	๒.วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	๑.วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒.วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ ๒.สื่อออนไลน์		๑๐ นาที	
๓.ขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๓.อธิบายขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๓.ขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.ใบความรู้ เรื่องการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ ๒.สื่อออนไลน์ ๓.วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		๑๐ นาที	

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.การปฏิบัติการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๔.ปฏิบัติการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๔.การปฏิบัติการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ๒.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑.ใบงานการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.สังเกตความสนใจ ๒.ซักถาม ๓.การมีส่วนร่วม ๔.ชิ้นงาน/ผลงาน ๕.ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด		
๕.คุณค่าทางโภชนาการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์	๕.คุณค่าทางโภชนาการของขนมลอดช่องสิงคโปร์	๕.คุณค่าทางโภชนาการของขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.คุณค่าทางโภชนาการของขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.คุณค่าทางโภชนาการของขนมลอดช่องสิงคโปร์		๑๐ นาที	
๖.การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	๖.การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	๖.การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	๑.การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	๑.การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ		๑๐ นาที	
๗.ช่องทางการจัดการการตลาดของขนมลอดช่องสิงคโปร์	๗.ช่องทางการจัดการการตลาดของขนมลอดช่องสิงคโปร์	๘.ช่องทางการจัดการ การตลาดของขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.ช่องทางการจัดการการตลาดของขนมลอดช่องสิงคโปร์	๑.ช่องทางการจัดการการตลาดของขนมลอดช่องสิงคโปร์		๑๐ นาที	

แบบทดสอบทดสอบก่อนเรียน

การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๑. การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ใช้แป้งชนิดใด ?

ก. แป้งข้าวเจ้า

ข. แป้งข้าวเหนียว

ค. แป้งมันสำปะหลัง

ง. แป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียว

๒. น้ำที่ใช้นวดแป้ง ควรใช้น้ำชนิดใด ?

ก. น้ำเย็นจัด

ข. น้ำธรรมดา

ค. น้ำอุ่น

ง. น้ำร้อนจัด

๓. ลักษณะตัวแป้งลอดช่องสิงคโปร์มีลักษณะอย่างไร?

ก. เป็นเส้นยาวๆ

ข. เป็นตัวกลมๆ

ค. เป็นตัวแบนๆ

ง. เป็นตัวกลมและตัวแบน

๔. การทำลอดช่องสิงคโปร์ไม่ให้ตัวขนมอืด ควรทำอย่างไร?

ก. ต้มตัวขนมสุกแล้วแช่น้ำธรรมดา

ข. ต้มตัวขนมสุกแล้วแช่น้ำอุ่น

ค. ต้มตัวขนมสุกแล้วแช่ในน้ำเย็น

ง. ต้มตัวขนมสุกแล้วล้างน้ำ2-3ครั้งแล้วแช่น้ำเย็นจัด 5-10นาที

๕. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของขนมลอดช่องสิงคโปร์?

ก. แป้งมันสำปะหลัง

ข. น้ำใบเตย

ค. น้ำตาล

ง. แป้งข้าวเหนียว

เฉลย 1.ค 2.ง 3.ก 4.ง 5.ง

ใบความรู้

ความเป็นมาการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

ลอดช่องสิงคโปร์ คือขนมไทยชนิดหนึ่ง ตัวแป้งมีลักษณะเป็นเส้นยาวสีเขียวด้วยการกดด้วยพิมพ์ลอดช่องหรือการตัดเป็นเส้น กินกับน้ำกะทิ ใส่น้ำเชื่อม เติมน้ำแข็ง หลายคนคงสงสัยว่าชื่อ ลอดช่องสิงคโปร์ มีที่มาจากอะไร โดยต้นกำเนิดของขนมชนิดนี้อยู่แถวโรงหนังสิงคโปร์บนถนนเยาวราช (ภายหลังเปลี่ยนชื่อเป็นโรงหนังเฉลิมบุรี) ในชื่อร้านสิงคโปร์โภชนา ซึ่งที่มาของชื่อเรียกขนมมาจากการที่ลูกค้าไปกินลอดช่องหน้าโรงหนังสิงคโปร์ พอเรียกไปเรียกมาทำให้คำสั้นลง เป็น ลอดช่องสิงคโปร์ นั่นเอง

ลอดช่องสิงคโปร์ส่วนใหญ่จะใช้แป้งมันสำปะหลัง นำมาผสมน้ำร้อนแล้วนวดให้เหนียวและเป็นก้อน จากนั้นนำมาผสมกับน้ำใบเตย ถ้าต้องการให้มีสีสดใสสามารถใส่สีผสมอาหารสีเขียวลงไปเพิ่มได้ รวมทั้งสามารถประยุกต์ใส่สีธรรมชาติหรือสีผสมอาหารสีอื่นลงไปได้เช่นกัน จากนั้นนำมาคลึงเป็นแผ่นบางแล้วตัดเป็นเส้นยาว ขนาดความยาวตามชอบ สุดท้ายนำไปต้มจนสุก ลอดช่องสิงคโปร์มีส่วนผสมของเส้นลอดช่องที่ทำจากแป้ง กะทิ บางสูตรใส่นมสดแทนกะทิ น้ำเชื่อม เครื่องเคียงปกติจะใส่ขนุน แต่ก็สามารถใส่เครื่องเคียงอื่น ๆ เพิ่มได้ เช่น ทับทิมกรอบ วุ้นมะพร้าวเผือกต้ม ข้าวโพดต้ม สุดท้ายโปะน้ำแข็ง พอต้มลอดช่องจนสุกลอยขึ้นและนุ่มเหนียว ให้ตักลอดช่องแช่ในน้ำเย็น คนจนความร้อนลดลง และล้างแป้งนวลออกให้หมด แช่น้ำเย็นอีก 5-10 นาที เพื่อให้เส้นลอดช่องเซตตัว แล้วนำมาใส่น้ำเชื่อม เพื่อให้เส้นไม่อืดหรือไม่พองเพิ่ม

ใบความรู้

การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

- **หม้อสำหรับต้มน้ำ**
- **ชามสำหรับนวดแป้ง**
- **ไม้กลิ้งแป้ง**
- เขียงสำหรับคลึงแป้ง

ส่วนผสมแป้ง

๑. แป้งมัน ๒๐๐ กรัม

๒. สีผสมอาหาร ๔ สี ๒.๕ กรัม

๓. น้ำเปล่าสะอาด ๓๒๐ กรัม

ส่วนผสมกะทิ

๑. น้ำตาลทราย ๑๕๐ กรัม

๒. กะทิกล่อง ๑๕๐ กรัม

๓. เกลือป่น ๒.๘ กรัม

๔. น้ำสะอาด ๑๕๐ กรัม

วิธีทำและขั้นตอนการทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๑. ใส่ใบเตยลงในเครื่องปั่น เติมน้ำเปล่าลงไป ปั่นจนละเอียด กรองเอาเฉพาะน้ำ พักไว้

๒. ทำน้ำเชื่อม โดยใส่น้ำตาลทราย น้ำเปล่า และใบเตยมัด ลงในหม้อ เปิดไฟใช้ไฟกลางค่อนไปทางแรง เคี่ยวจนน้ำตาลละลายและเดือด ลดเป็นไฟกลาง เคี่ยวไปอีกประมาณ ๕-๑๐ นาที ปิดเตา พักให้เย็น

๓. ทำกะทิ โดยใส่กะทิลงในหม้อ เติมเกลือลงไปเล็กน้อย เปิดไฟกลาง คนไปเรื่อย ๆ จนร้อนจัด อย่าให้เดือดจนแตกมัน ปิดไฟ พักให้เย็น

๔. นำน้ำใบเตยไปต้มจนเดือดจัด ค่อย ๆ เทใส่ลงในอ่างแป้งมัน คนพอเข้ากัน จากนั้นใช้มือนวดแป้งต่อจนเป็นก้อนเนียน

๕. นำส่วนผสมแป้งมาคลึงเป็นแผ่นบางแล้วตัดเป็นเส้น ๆ ตามชอบ

๖. นำแป้งลงไปต้มในน้ำเดือดจัดจนเส้นสุก ใส และลอยขึ้น ตักใส่น้ำเย็น ล้างหลาย ๆ น้ำจนน้ำใส ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ

๗. ตักส่วนผสมลอดช่องใส่ภาชนะ เติมน้ำเชื่อม กะทิ น้ำแข็ง และท็อปปิ้ง เช่น ขนุนและมะพร้าวอ่อน ตามชอบ พร้อมเสิร์ฟ

ใบความรู้

ประโยชน์ที่ได้รับจากวัตถุดิบ คุณค่าทางโภชนาการของขนมลอดช่องสิงคโปร์

๑.ใบเตย มีฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือด ลดความดันโลหิต ลดอัตราการเต้นของหัวใจ ขับปัสสาวะ

๒. ดอกอัญชัน มีฤทธิ์ลดอาการฟกช้ำ บำรุงร่างกาย บำรุงประสาท
ทำให้หายในสะดวก ลดความเครียด ต้านอนุมูลอิสระ และลดน้ำตาลนเลือด

๓.ขนุน ช่วยลดความดันโลหิต บำรุงสายตาและผิวพรรณ

-

๔.กะทิ ประกอบด้วยไขมันที่มีขนาดปานกลาง ซึ่งถูกย่อยได้ง่าย และเคลื่อนย้ายได้สะดวก เมื่อบริโภคเข้าไปจะผ่านลำคอไปยังกระเพาะเข้าสู่ลำไส้ แล้วไปถูกเผาผลาญให้เป็นพลังงานในตับโดยไม่ไปสะสมเป็นไขมันเหมือนกับน้ำมันไม่อิ่มตัวที่มีโมเลกุลขนาดใหญ่ ดังนั้นผู้บริโภคกะทิจึงแข็งแรงเพราะได้พลังทันทีที่บริโภคเข้าไป อีกทั้งยังไปกระตุ้น ให้ต่อมไทรอยด์ทำงานได้ดีขึ้น ก่อให้เกิดความร้อน จากผลของอุณหภูมิ ซึ่งในการเผาผลาญอาหารที่บริโภคเข้าไปพร้อมกัน ให้เปลี่ยนเป็นพลังงานแทนที่จะไปสะสมเป็นไขมันในร่างกาย ยังไปกว่านั้นความร้อนที่เกิดขึ้น ยังไปช่วยสลายไขมันที่ร่างกายสะสมอยู่ก่อนหน้านั้น ให้สลายตัวไปเป็นพลังงาน จึงทำให้ผู้บริโภคผอมลง

๕.เกลือ มีประโยชน์ในการบำรุง และซ่อมแซมสุขภาพ แม้หลอดลมส่วนที่มีขนาดเล็กที่สุด โดยอนุภาคเกลือเหล่านี้ จะทำการแยกสกัดแปลกปลอกต่าง ๆ ให้หลุดออก ซึ่งต่อมาจะถูกกำจัดทิ้งโดยการขับของเสียทางระบบทางเดินหายใจ เช่น การไอ จาม และทางเสมหะ

ใบความรู้
การบรรจุหีบห่อ

การบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดความสนใจ ตอบโจทย์ของผู้บริโภค ภายใต้บรรจุภัณฑ์ สู่การส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มผู้ที่สนใจสามารถแปรรูป และถนอม เก็บไว้ได้นานสามารถสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้เพื่อความเป็นอยู่ที่ขึ้น สร้างความภาคภูมิใจจากผู้ให้สู่ความสุขของผู้รับต่อยอดสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับเกษตรกร และชุมชนอย่างยั่งยืน

ใบความรู้
ช่องทางการตลาด

ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขายดังนี้

- หน้าร้าน มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขายดังนี้

- ทางออนไลน์ ขายบนเพจ Facebook เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเราได้มาก ที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น Facebook กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน Facebook สามารถตั้งงบที่ใช้ลงโฆษณาและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วยทำให้เปิดเพจขายของบน Facebook อีกช่องทางหนึ่ง

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – นามสกุล.....

หลักสูตร.....กลุ่ม..... คำชี้แจง :

ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	**คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)**
๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
๓. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ วิทยากร

( )

แบบทดสอบทดสอบหลังเรียน

การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์

๑. การทำขนมลอดช่องสิงคโปร์ใช้แป้งชนิดใด ?

ก. แป้งข้าวเจ้า

ข. แป้งข้าวเหนียว

ค. แป้งมันสำปะหลัง

ง. แป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียว

๒. น้ำที่ใช้นวดแป้ง ควรใช้น้ำชนิดใด ?

ก. น้ำเย็นจัด

ข. น้ำธรรมดา

ค. น้ำอุ่น

ง. น้ำร้อนจัด

๓. ลักษณะตัวแป้งลอดช่องสิงคโปร์มีลักษณะอย่างไร?

ก. เป็นเส้นยาวๆ

ข. เป็นตัวกลมๆ

ค. เป็นตัวแบนๆ

ง. เป็นตัวกลมและตัวแบน

๔. การทำลอดช่องสิงคโปร์ไม่ให้ตัวขนมอืด ควรทำอย่างไร?

ก. ต้มตัวขนมสุกแล้วแช่น้ำธรรมดา

ข. ต้มตัวขนมสุกแล้วแช่น้ำอุ่น

ค. ต้มตัวขนมสุกแล้วแช่ในน้ำเย็น

ง. ต้มตัวขนมสุกแล้วล้างน้ำ2-3ครั้งแล้วแช่น้ำเย็นจัด 5-10นาที

๕. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของขนมลอดช่องสิงคโปร์?

ก. แป้งมันสำปะหลัง

ข. น้ำใบเตย

ค. น้ำตาล

ง. แป้งข้าวเหนียว

เฉลย 1.ค 2.ง 3.ก 4.ง 5.ง