

หลักสูตร การทำขนมชั้น จำนวน 6 ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

“ขนมชั้น” เป็นอีกหนึ่งขนมไทยโบราณที่ได้รับความนิยมมาตั้งแต่โบราณ ด้วยความที่ขนมชั้นมีรสชาติหวานละมุนลิ้น และมีกลิ่นหอม ขนมชั้นจึงเป็นขนมชาววังโบราณ หนึ่งในขนมมงคลที่นิยมใช้ตามงานมงคลต่าง ๆ มากมาย เพราะคนโบราณมีความเชื่อว่า หากสามารถทำขนมชั้นได้ถึง 9 ชั้น ก็จะทำให้มีสิริมงคลก้าวหน้า และเจริญรุ่งเรืองในตำแหน่งหน้าที่ของเจ้าภาพผู้จัดงาน หรืองานมงคลสมรสนั้นด้วยนั่นเอง

ในปัจจุบัน ขนมชั้นได้มีการนำมาดัดแปลงประดิษฐ์ออกมาในรูปแบบต่าง ๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็นแบบช็อคโกแลตหลากสี หรือช็อคโกแลตไม้ต่าง ๆ ตามสมัยนิยม และด้วยตัวขนมเองที่มีสีสันมากมายอยู่แล้ว ทำให้ขนมชั้นมีความสวยงามไม่แพ้ขนมชนิดอื่นเลยเช่นกัน ดังนั้น ศก.ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมาย ในพื้นที่อำเภอโพทะเล ได้ฝึกทักษะการทำขนมชั้น เพื่อเป็นช่องทางในการสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น 2.2 ลักษณะของผู้บริโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น 2.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิเคราะห์ให้ความรู้	15 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม 3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น 1.1 การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2. ฝึกทักษะการทำขนมชั้น 2.1 การคัดสรรวัตถุดิบ 2.2 การทำความสะอาด 2.3 ส่วนผสม 2.4 สาธิต/ปฏิบัติ 2.5 บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย 2.6 การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย 2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	15 นาที	4.30 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น 1.1 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำขนมชั้น 1.2 การคิดคำนวณต้นทุนการทำขนมชั้น 1.3 การวางแผนการผลิต 2. การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพอาชีพการทำขนมชั้น 2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า 2.2 การกระจายผลผลิต 2.3 การวางแผนการตลาด	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ใบงาน/แบบทดสอบ

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ