

หลักสูตร การทำขนมชั้น จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

แบบ กศ.ตน.15



ความเป็นมา

ขนมไทยความหมายมงคล 9 อย่าง เสริมความเป็นสิริมงคลให้ชีวิตเป็นมงคล สำหรับงานพิธีสำคัญ ความหมายดี มอบโชคลาภ ทานแล้วโชคดียกขนมชั้น (Khanom Chan) ขนมชั้น ลักษณะชั้นของขนมเปรียบเหมือน ลำดับชั้น ยศถาบรรดาศักดิ์ ให้ความหมายสื่อถึงความเป็นสิริมงคลยิ่ง ๆ ขึ้นไป ประสบความสำเร็จ เลื่อนยศ ตำแหน่ง ขนมชั้น เป็นขนมโบราณที่ใช้ในงานพิธีมงคล โดยมีความเชื่อแบบไทยว่าจะต้องหยอดขนมให้ได้ 9 ชั้น จึงจะเป็นสิริมงคลเจริญก้าวหน้าแก่เจ้าภาพ สีที่พบบ่อยคือ สีเขียวจากใบเตยและสีน้ำเงินจากดอกอัญชัน เราจะพบขนมชั้นได้ในประเทศต่างๆ ของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น ไทย มาเลเซีย อินโดนีเซีย

ประวัติของขนมชั้นสามารถหาในเว็บไซต์ภาษาไทยแทบไม่เจอข้อมูลเลย แต่สามารถพบในข้อมูล ภาษาอังกฤษของขนมชั้นประเทศมาเลเซีย ชื่อว่า ขนม Kueh Lapis (ขนมชั้นในภาษามาเลย์) ขนมชั้นนิยมในช่วง เทศกาลตรุษจีน ฮารีรายอ ในมาเลเซีย สิงคโปร์ เว็บไซต์ของมาเลเซียเขียนว่ารับขนมชนิดนี้มาจากอินโดนีเซียเป็น อิทธิพลของชาวดัตช์หรือเนเธอร์แลนด์ เจ้าอาณานิคมอินโดนีเซีย โดยขนมเปลี่ยนจากการอบเป็นการนึ่งซึ่งเป็น วิธีการทำอาหารที่นิยมมากกว่าในประเทศแถบนี้ ดังนั้นทำให้ขนมชั้นจึงมีชื่อภาษาอังกฤษว่า Steamed Layer Cake นั่นเอง (แปลตามตัวคือ เค้กชั้นนึ่ง ขนมไทยจึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่ กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสีกลิ่น ความสวยงาม กลิ่นหอม

ในปัจจุบันเป็นขนมแบบใหม่ที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่ายตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชน ไม่รู้จักขนมไทย ดังนั้นการส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่ อนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทยให้ คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นการสร้างอาชีพเสริมอีกด้วย

จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน มีความตระหนักและเห็น ความสำคัญ จึงได้จัดทำหลักสูตร อาชีพการขายขนมไทย สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดกระบวนการ เรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือผู้ที่ไม่มี อาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และ ประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 3 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมชั้น

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นได้ และบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นและให้ศึกษาใบความรู้สูตรและเทคนิคการทำขนมชั้น	1 ชั่วโมง	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น	2.1 บอกประเภทของขนมมงคล และบอกวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมชั้นได้ 2.2 บอกวิธีการทำขนมชั้น	2.1 ประเภทของขนมมงคล และวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมชั้น 2.2 วิธีการทำขนมชั้น	2. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับประเภทของขนมมงคล อุปกรณ์ในการทำขนมชั้น วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติ	-	3 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ 3.2 สามารถหาตลาดและจัดจำหน่ายทางออนไลน์ได้	3.1 การสำรวจ และศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ 3.2 การสร้างเพจกลุ่มทำขนมชั้นเพื่อจำหน่าย	3. วิทยากรบรรยายการสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และการสร้างเพจเฟซบุ๊ก เพื่อขยายตลาดในการจำหน่ายขนมชั้นและทำแบบทดสอบ	2 ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมชั้น
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร