

หลักสูตร การทำขนมชั้น จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์การศึกษาอนุบาลและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

ความเป็นมา

ขนมชั้นเป็นขนมไทยโบราณที่จัดอยู่ในขนมประเภทชั้น (กึ่งแห้งกึ่งเปียกหรือแข็ง) ในอดีตนิยมใช้ขนมชั้นในงานฉลองยศ เพราะมีความหมายถึงลำดับชั้นยศบรรดาศักดิ์ คนโบราณนิยมทำกันถึง 9 ชั้น เพราะถือเคล็ดเสียงของ เลข“9”ว่าจะได้“ก้าวหน้า”ในหน้าที่การงานนอกจากนี้พระยาอนุমানราชชน “เสฐียรโกเศศ”ได้เขียนไว้ว่าขนมชั้นยัง จัดอยู่ในชุดของขนมแต่งงานซึ่งในพิธีชั้นหมาก เนื่องจากมีชื่อที่เป็นสิริมงคล สมัยสุโขทัย ขนมไทยมีที่มาคู่กับชนชาติไทย จากประวัติศาสตร์ที่ติดต่อกับค้าขายกับต่างประเทศคือ จีนและ อินเดียในสมัยสุโขทัย มีส่วนช่วยส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ด้านอาหารการกินร่วมไปด้วยและเริ่มมีการเจริญ สัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ทั้งชาติตะวันออกและตะวันตก ไทยเรายังรับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่างๆ มา ดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบที่หาได้ ตลอดจนนิสัยการบริโภคของคนไทย เอง จนบางทีคนรุ่นหลังแทบจะแยกไม่ออกเลยว่า อะไรคือขนมไทยแท้ๆ อะไรที่เรายืมเค้ามา เช่น ขนมชั้น

ปัจจุบันการทำขนมชั้น มีเพียงคนรุ่นหลังที่ยังสามารถทำได้ เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้ความพยายาม ความประณีต จึงทำให้ขนมชั้นพบตามท้องตลาดน้อยลงไป ดังนั้น กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้ กลุ่มเป้าหมาย ในพื้นที่อำเภอบางน้ำเปรี้ยว ได้ฝึกทักษะการทำขนมชั้น เพื่อเป็นช่องทางในการสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อเป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่าย

ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. เจริญปริมาณ กลุ่มผู้ว่างงาน / กลุ่มแม่บ้าน / กลุ่มผู้สูงอายุ จำนวน 6 คน
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับ

ตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การเลือกวัตถุดิบ /และ อุปกรณ์ในการทำขนมชั้น	มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ให้เหมาะสม	การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำได้เหมาะสม	- บรรยาย	20 นาที	
2	ขั้นตอนการทำขนมเม็ดขนุน	สามารถทำขนมชั้นได้ถูกต้องตามขั้นตอน	ขั้นตอนในการทำขนมชั้น	- บรรยาย - สาธิตการทำ - ปฏิบัติ	5 นาที	3 ชั่วโมง 30 นาที
3	บรรจุภัณฑ์ - การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงามและสะดวกกับการใช้สอยและการเก็บรักษา	การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม	- บรรยาย - ปฏิบัติ	5 นาที	30 นาที
4	ช่องทางการขาย และ ตลาดการขายขนมชั้น	มีความรู้ ความเข้าใจในการสร้างช่องทางการขายขนมชั้น	การสร้างตลาด การค้าแบบออนไลน์และการสร้างตลาดโดยการขายในชุมชน	- บรรยาย - ตอบข้อซักถาม	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน / ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้