

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมชั้น จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ขนมชั้นเป็นขนมไทยโบราณที่มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา และถือเป็นหนึ่งในขนมมงคลที่นิยมใช้ในงานพิธีสำคัญต่างๆ ด้วยความเชื่อว่า "ชั้น" หมายถึงความเจริญก้าวหน้าในชีวิต ขนมชั้นมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวคือมีลักษณะเป็นชั้นๆ หลายชั้น เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม หวานหอมจากกะทิและน้ำตาล ขนมชั้นมีรากเหง้าที่อาจได้รับอิทธิพลจากขนมพื้นเมืองของจีนและโปรตุเกส เนื่องจากทั้งสองชาตินี้มีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมอาหารไทยในสมัยอยุธยา **ขนมชั้นในสมัยอยุธยา** ขนมชั้นเป็นขนมที่ได้รับความนิยมในราชสำนักและในงานพิธีสำคัญ ในอดีต ขนมชั้นที่ทำอย่างพิถีพิถันจะต้องมี 9 ชั้น เพราะเลข 9 เป็นเลขมงคล หมายถึงความก้าวหน้าและความรุ่งเรือง **ความหมายมงคล** ขนมชั้นมักถูกใช้ในงานมงคลต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช เพราะเชื่อว่า "ชั้น" หมายถึงความก้าวหน้าในชีวิตและการทำงาน

สกร.ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมชั้น เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการฝึกอาชีพเป็นไปตามหลักสูตรที่กำหนด
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย ผู้ว่างงาน แม่บ้าน กลุ่มสตรี ตำบลบางน้ำเปรี้ยว จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการทำขนมชั้นโบราณ การจัดหา อุปกรณ์ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ รู้เรื่องความสำคัญ ของอาชีพการทำขนมชั้น 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การ จัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่ง เรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบ อาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่ การประกอบอาชีพ ที่ เป็นไปตามความพร้อมและ ศักยภาพของผู้เรียนเช่นการ เป็นเจ้าของกิจการ การ รับจ้าง เป็นต้น	30	นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียม วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมชั้นได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมชั้น ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน 2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของการทำขนมชั้น ด้วยการออกแบบลายพิมพ์ขนมชั้น	2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการการทำขนมชั้น 2.4 วิธีการเทคนิคในการทำขนมชั้น การพิมพ์ลายขนมชั้น		4 ชม.
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การการทำขนมชั้น	3.1 สามารถบริหารจัดการ ควบคุม วางแผนการทำขนมชั้น 3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำขนมชั้น 3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำขนมชั้น 3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำขนมชั้นให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด		30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร....นางเนือง ระดมเพ็ง.....

หลักสูตร.....การทำขนมชั้น.....จำนวน5.....ชั่วโมง (เรียนวันละ..5...ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....26 กุมภาพันธ์ 2568.....เวลาเรียน....09.00-15.00.. น.

สถานที่จัดการเรียน....ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 2 ตำบลบางน้ำเปรี้ยว อ.บางน้ำเปรี้ยว จ. ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
26 กุมภาพันธ์ 2568	09.00-09.30 น.	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำขนมชั้น 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการทำขนมชั้น การจัดหาวัสดุ และ อุปกรณ์ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	เรียนวันละ 5 ชม.

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.30-14.30 น.	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการ การทำขนมชั้น 2.4 วิธีการออกแบบ ผลิตภัณฑ์	
	14.30-15.00 น.	ตอบข้อซักถาม และวิทยากรแสดง ความคิดเห็นและติชมในชิ้นงาน	

ลงชื่อ นางเนือง ระดมเพ็ง .วิทยากร

(นางเนือง ระดมเพ็ง)

วันที่...26...../...กุมภาพันธ์...../..2568.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม