

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมชั้น จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์



ความเป็นมา

ขนมชั้นเป็นขนมไทยโบราณที่จัดอยู่ในขนมประเภทแซ่บ (กึ่งแห้งกึ่งเปียกหรือแข็ง) ในอดีตนิยมใช้ขนมชั้นในงานฉลองยศ เพราะมีความหมายถึง ลำดับชั้นยศถาบรรดาศักดิ์ คนโบราณนิยมทำกันถึง ๙ ชั้น เพราะถือเคล็ดเสียงของ เลข“๙”ว่าจะได้“ก้าวหน้า”ในหน้าที่การงาน นอกจากนี้พระยาอนุমানราชชน “เสฐียรโกเศศ” ได้เขียนไว้ว่า ขนมชั้นยังจัดอยู่ในชุดของขนมแต่งงานซึ่งในพิธีชั้นหมาก เนื่องจากมีชื่อที่เป็นสิริมงคล

คนไทยมีที่มาคู่กับชนชาติไทยจากประวัติศาสตร์ที่ติดต่อกับต่างชาติต่างประเทศคือ จีนและ อินเดียในสมัยสุโขทัย มีส่วนช่วยส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ด้านอาหารการกินร่วมไปด้วยและเริ่มมีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ทั้งชาติตะวันออกและตะวันตก

ปัจจุบันการทำขนมชั้น มีเพียงคนรุ่นหลังที่ยังสามารถทำได้ เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้ความพยายาม ความประณีต จึงทำให้ขนมชั้นพบตามท้องตลาดน้อยลงไป ดังนั้น ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์ จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุนให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอเมืองสุรินทร์ ได้ฝึกทักษะการทำขนมชั้น เพื่อเป็นการอนุรักษ์และสืบสานการทำขนมไทยให้คงอยู่ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมชั้นได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมาย ตามนโยบาย อาทิ ผู้สูงอายุ ผู้พลาดโอกาส ผู้ด้อยโอกาส ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชน นอกระบบและกลุ่มวัยทำงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้น	<ol style="list-style-type: none"> ๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นได้ ๓. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นได้ 	<ol style="list-style-type: none"> ๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ 	<ol style="list-style-type: none"> ๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๓. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น 	๓๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้น	<ol style="list-style-type: none"> ๑. บอกประวัติของการทำขนมชั้นได้ ๒. บอกอุปกรณ์การทำขนมชั้นได้ ๓. บอกวิธีการทำขนมชั้นได้ <p>๔. บอกวิธีการออกแบบและ บรรจุภัณฑ์ได้</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. ประวัติของขนมชั้น ๒. อุปกรณ์การทำขนมชั้น ๓. วิธีการทำขนมชั้น <ol style="list-style-type: none"> ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ ๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า ๓.๓ รูปแบบการทำขนมชั้น ๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า <ul style="list-style-type: none"> - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์ 	<ol style="list-style-type: none"> ๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำขนมชั้น ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมชั้น ๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมชั้น วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้น ๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์และ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ใส่ขนมชั้นได้ 	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น	๑. สามารถศึกษาแหล่งทำเลที่ตั้งร้านหรือการจำหน่ายได้ ๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุน การผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การส่งเสริมการขายได้	๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน ๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย	๑. ศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	๑ ชั่วโมง	-
		๓. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๔. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาด ได้	๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาด	๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์และ แผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย ขนมชั้นได้		
รวม					๒	๔

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการทำขนมชั้น
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
๓. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดผลประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ และการทำขนมชั้นได้

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| ๑. นางลาวัญญ์ รับงาม | ตำแหน่ง บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางสาวดวงดาว ฟ้าผิวดี | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นางสาวนันทนา สังข์ลาย | ตำแหน่ง นักจัดการงานทั่วไป |
| ๔. นายกีฬาวรรธ สาภูเมือง | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |

คณะกรรมการพิจารณากลับกรงหลักสูตร

๑. นางเตือน เสาวนา

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา



แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตรการทำขนมชั้น จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... น.
 สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ ๔. ประวัติของขนมชั้น ๕. อุปกรณ์การทำขนมชั้น ๖. วิธีการทำขนมชั้น ๖.๑ การเลือกวัตถุดิบ ๖.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า ๖.๓ รูปแบบการทำขนมชั้น	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น ๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำขนมชั้น ๕. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ ในการทำขนมชั้น ๖. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนม ชั้น วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้น	เรียนวันละ ๓ ชม. -ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง -ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์ ๒. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน ๓. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการ ทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ขนม ชั้นได้ ๒. ศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย ๓. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	-ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง -ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

