

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำขนมชั้น จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบวิชาชีพกลุ่มสนใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณ ทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็น หลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายกันดา ภูเวียงแก้ว)

ครูผู้สอนคนพิการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรการทำขนมชั้น
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ขนมชั้นสามารถพบได้ในประเทศต่างๆ ของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น ไทย มาเลเซีย กัมพูชา อินโดนีเซีย เวียดนาม ประวัติของขนมชั้นนั้นหาในเว็บไซต์ภาษาไทยไม่เจอข้อมูลเลย แต่เจอในข้อมูลภาษาอังกฤษของ ขนมชั้นประเทศมาเลเซีย มาว่า ขนมKueh Lapis หรือขนมชั้นในภาษามาเลย์ (kue มาจากภาษาจีนหมิ่นใต้หรือห มิน หนาน แปลว่าขนมที่ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า แป้งมันและแป้งหมี่ดังเช่นขนมเค้ก ขนมไข่เป็นต้น ซึ่งมีอยู่มากมาย) นิยมในช่วงเทศกาลตรุษจีน ฮารีรายอ ในมาเลเซีย สิงคโปร์ เว็บไซต์ของ มาเลเซียเขียนว่ารับขนมชนิดนี้มาจาก อินโดนีเซียมีขนมอิทธิพลชื่อนามว่า lapis legit (หรือ spiku) เป็นขนมหวานที่เป็นที่นิยมในอินโดนีเซีย และมี ต้นแบบมาจากขนมเค้กที่เรียกว่า Spekkoeke (koek คือเค้ก ส่วน spek แปลว่าท้องหมู อาจจะได้ความได้ว่าหน้าตาที่เป็นชั้นๆ ของขนมนี้คล้ายกับหมูสามชั้นหรือเบคอน) ของชาวดัตช์ เชื่อกันว่าขนมนี้จะมีต้นแบบแรกสุดมาจากชาว เยอรมัน เราจะเห็นได้ว่ามีขนมของชาวเยอรมันที่หน้าตาคล้ายๆ กันคือ Baumkuchen ที่เหมือนกับขนมอบรูปร่างกลม เป็นชั้นๆ เพียงแต่ spekkoeke ไม่มีช็อกโกแลตเคลือบเท่านั้นเอง Lapis legit นั้นถ้าแบบดั้งเดิมจะใส่เครื่องเทศเยอะ มาก แต่ปัจจุบันก็มีการทำหลากหลายรูปแบบมากขึ้นสำหรับคนที่แพ้กลิ่นเครื่องเทศจัดๆ จะทำเป็นวานิลลา ใบเตย ช็อกโกแลต หรือใส่ลูกเกด ลูกพรุน ก็ยังได้ สามารถทำได้โดยไม่ใส่เครื่องเทศผงแต่เปลี่ยนไปใส่ผงช็อกโกแลต วานิลลา สกัด กลิ่นใบเตย หรือผลไม้อบแห้ง สับได้ตามชอบ สำหรับขนมชั้นในประเทศไทยนั้น มีมาเมื่อไรไม่ทราบแน่ชัด แต่ชาวดัตช์ปกครองอินโดนีเซียปี ค.ศ. 1800-1942 ก็ประมาณ สมัย ร.1-ร.8 ของไทย แสดงว่าสมัยกรุงศรีอยุธยาหรือกรุงธนบุรียังไม่มีขนมชั้น ขนมชั้น เป็นที่จัดอยู่ในขนมประเภทกึ่งแห้งกึ่งเปียกหรือแข็ง ในอดีตนิยมใช้ขนมชั้นในงานฉลองยศ เพราะมีความหมายถึง ลำดับชั้นยศถาบรรดาศักดิ์ คนโบราณนิยมทำกันถึง 9 ชั้น เพราะถือเคล็ดเสียงของเลข“9”ว่าจะได้“ก้าวหน้า”ในหน้าที่การงาน ส่วนหลักฐานทางประวัติศาสตร์สยามที่กล่าวถึงขนมชั้นที่เก่าแก่สุดเท่าที่พบคือ ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ใน สมัย ร.5 แสดงว่าในสมัย ร.5 นี้ชาวสยามรู้จักกับขนมชั้นแล้ว นอกจากนี้พระยาอนุমান ราชชน “เสฐียรโกเศศ” (มี ชีวิตช่วง 14 ธันวาคม พ.ศ. 2431 - 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2512 5 แผ่นดิน ร.5-ร.9) ได้เขียนไว้ว่าขนมชั้นยังจัดอยู่ในชุดของขนมแต่งงานซึ่งในพิธีชั้นหมาก

หลักการ

ครูผู้สอนคนพิการ จึงเห็นควรจัดทำโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนหลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำขนมชั้น เพื่อสร้างอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ที่รับผิดชอบให้มีรายได้ มีงานทำ อยู่ดีกินดี มีความมั่นคงในชีวิต จึงได้จัดทำโครงการนี้ขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้ เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบการอาชีพที่มั่นคง เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

กลุ่มเป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ได้รับการส่งเสริมการเรียนรู้การสร้างงาน สร้างอาชีพ เพื่อให้มีงานทำ และมีรายได้ที่มั่นคง

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาศรีสุทนต์ รูปแบบกลุ่มสนใจ
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำขนมชั้น

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมชั้น 2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการการทำขนมชั้นและความต้องการของตลาด 2. มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำขนมชั้นได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำขนมชั้น 2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมอุปกรณ์การทำขนมชั้น	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	-
3. ขั้นตอนการทำขนมชั้น	3. มีความรู้และมีทักษะ สามารถ และนำไป ประกอบอาชีพได้	3. ขั้นตอนการทำขนมชั้น 3.1 การเตรียมวัตถุดิบ - แป้งมัน 2 ถ้วย - แป้งข้าวโพด ½ ถ้วย - แป้งข้าวเจ้า ½ ถ้วย - แป้งท้าวายม่อม ¼ ถ้วย - น้ำตาลทราย 3 ½ ถ้วย - สีผสมอาหาร หรือน้ำ ใบเตยคั้น 2 ซ้อนโต๊ะ 3.2 ขั้นตอนการทำขนมชั้น - การผสมส่วนผสมในการทำขนมชั้น - การเทแป้งส่วนผสมลงใน แผ่นพิมพ์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง		3
4. สามารถนำความรู้ และขั้นตอนการทำขนมชั้นไปใช้ในการประกอบอาชีพและการบรรจุภัณฑ์	4. มีความรู้เกี่ยวกับการ ขั้นตอนการทำขนมชั้นและการบรรจุภัณฑ์ตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	4. วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุขนมชั้นในกล่องบรรจุภัณฑ์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	4

5.สรุป อภิปราย	1.สรุปอภิปราย 2.ประเมินความรู้ความ เข้าใจ 3.ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	
----------------	--	---	----------------------	---	--

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ ตามที่กำหนดความสำเร็จของการปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ/เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

-