

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง  
หลักสูตร การทำขนมชั้น จำนวน 6 ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



### ความเป็นมา

ขนมไทยความหมายมงคล 9 อย่าง เสริมความเป็นสิริมงคลให้ชีวิตเป็นมงคล สำหรับงานพิธีสำคัญ ความหมายดี มอบโชคลาภ ทานแล้วโชคดีขนมชั้น (Khanom Chan) ขนมชั้น ลักษณะชั้นของขนมเปรียบเหมือน ลำดับชั้น ยศถาบรรดาศักดิ์ ให้ความหมายสื่อถึงความเป็นสิริมงคลยิ่ง ๆ ขึ้นไป ประสบความสำเร็จ เลื่อนยศ ตำแหน่ง ขนมชั้น เป็นขนมโบราณที่ใช้ในงานพิธีมงคล โดยมีความเชื่อแบบไทยว่าจะต้องหยอดขนมให้ได้ 9 ชั้น จึงจะเป็นสิริมงคลเจริญก้าวหน้าแก่เจ้าภาพ สีที่พบบ่อยคือ สีเขียวจากใบเตยและสีน้ำเงินจากดอกอัญชัน เราจะพบขนมชั้นได้ในประเทศต่าง ๆ 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

ในปัจจุบันเป็นขนมแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่ายตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชน ไม่รู้จักขนมไทย ดังนั้นการส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่ อนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทยให้ คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นการสร้างอาชีพเสริมอีกด้วย

จากความสำคัญดังกล่าว สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน มีความตระหนักและเห็นความสำคัญ จึงได้จัดทำ หลักสูตร อาชีพการขายขนมชั้น สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพ ให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่ สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

## 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 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมชั้น

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นได้ และบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมชั้น พร้อมใบความรู้	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น	2.1 บอกประเภทของขนมชั้นและบอกวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมชั้นได้ 2.2 บอกวิธีการทำขนมชั้น 2.1 ขนมชั้นกุหลาบ 2.2 ขนมชั้นใบเตย	2.1 ประเภทของขนมชั้น และวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมชั้น 2.2 วิธีการทำขนมชั้น 2.2.1 ขนมชั้นกุหลาบ 2.2.2 ขนมชั้นใบเตย 2.3 ขั้นตอนการตกแต่งชิ้นงาน 2.4 การดูแลรักษา	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมชั้นอย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมชั้นกุหลาบ และขนมชั้นใบเตย 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ	-	5 ชั่วโมง
3. การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะในการทำขนมชั้น	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ 3.2 สามารถหาตลาดและจัดจำหน่ายทางออนไลน์ได้	3.1 ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 3.2 ทักษะการค้าขายออนไลน์ 3.3 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 3.4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังการจัดกระบวนการเรียนรู้ 2. ผู้เรียนมีผลงานชิ้นงานที่ปฏิบัติ 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	-

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. อินเทอร์เน็ต

## การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60