

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมชั้นชาววัง จำนวน 4 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความ จำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนนอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งๆที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทน โดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอดปัญหาการว่างงาน ปัญหาการขาดรายได้หรือปัญหารายได้ไม่เพียงพอต่อการใช้จ่าย ขนมหั่น เป็นขนมโบราณที่ใช้ในงานพิธีมงคล โดยมีความเชื่อแบบไทยว่าจะต้องหยอดขนมให้ได้ 9 ชิ้น จึงจะเป็นสิริมงคลเจริญก้าวหน้าแก่เจ้าภาพ สีที่พบบ่อยคือ สีเขียวจากใบเตยและสีน้ำเงินจากดอกอัญชัน เรา จะพบขนมชั้นได้ในประเทศต่างๆ ของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น ไทย มาเลเซีย อินโดนีเซีย สามารถนำไป ประกอบอาชีพสร้างรายได้ มีการลงทุนต่ำแต่ผลตอบแทนค่อนข้างดี

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน เล็งเห็นว่าการทำขนมชั้นชาววัง ถือเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ ประชาชนทั่วไปจะนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวในการยึดเป็นอาชีพหลักหรือทำ เป็นอาชีพเสริมได้เช่นกัน

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้ประชาชนให้ความสำคัญแก่การมีอาชีพ ที่สามารถสร้างรายได้
2. เพื่อให้ประชาชนเกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพการทำขนมชั้นชาววัง

จุดประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการทำขนมชั้นชาววัง
2. เพื่อสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 4 ชั่วโมง คือ

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1.เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ 1.2. เพื่อนำ ความรู้ไปต่อยอดอาชีพสร้างรายได้เพิ่ม	1.1. ความจำเป็นใน ในการประกอบอาชีพ 1.2. ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ การทำขนมชั้นชาววัง	1.1. วิทยากรอธิบายความจำเป็นในการประกอบอาชีพ 1.2. วิทยากรอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นชาววัง -ให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	-
2.ทักษะในการประกอบอาชีพ	2.1. สามารถออกแบบรูปร่างการทำขนมชั้นชาววังได้ 2.2. สามารถอธิบายขั้นตอนและการทำขนมชั้นชาววังและปฏิบัติได้	2.1. การ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบรูปร่างการทำขนมชั้นชาววัง 2.2. ขั้นตอนการทำขนมชั้นชาววัง 2.2.1วิธีการผสมแป้ง กะทิน้ำตาลและเกลือ 2.2.2 การเตรียมอุปกรณ์สำหรับนึ่งขนม 2.2.3 การเทลงในพิมพ์แต่ละชั้นและนึ่ง	2.1. อธิบายเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การออกแบบรูปร่างและขั้นตอน และการทำขนมชั้นชาววัง 2.2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและการทำขนมชั้นชาววัง 2.3. สาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมชั้นชาววัง 2.4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนที่ได้เรียนและดูการสาธิต	-	3 ชั่วโมง
3.การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้	3.1สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	3.1. ความรู้ความเข้าใจในการทำขนมชั้นชาววัง 3.2 เพื่อจำหน่าย เพิ่มรายได้ หรือสร้างรายได้เสริม 3.3 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติงาน 3.4 แบบประเมินความพึงพอใจ	3.1 ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 3.2 ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3.3 ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. แบบทดสอบ

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60