

**หลักสูตรการทำขนมชั้น**  
**จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี**

### ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรส รสชาติดี วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสวยงดงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละ ชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ใน รูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทำกัน ทุกๆ ภาคของประเทศไทยจึงเห็นสมควรที่จะดำเนินการจัดโครงการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาการ ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลาเรียน**

รวม 5 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร****เรื่องที่ 1** การทำขนมชั้น

จำนวน 4 ชั่วโมง

- 1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมชั้น
- 1.2 ส่วนผสมของขนมชั้น
- 1.3 ขั้นตอนการทำขนมชั้น
- 1.4 วิธีเก็บรักษาขนมชั้น

**เรื่องที่ 2** การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

จำนวน 30 นาที

- 3.1 การกำหนดราคาขาย
- 3.2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า
- 3.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

**การจัดกระบวนการเรียนรู้**

1. ศึกษาจากเอกสารคู่มือเรียนหลักสูตรการทำขนมไทย ขนมชั้น
2. ฟังการบรรยายให้ความรู้
3. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/ผ่านพับ/ใบความรู้
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. ทำใบงาน
6. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง
7. ฝึกปฏิบัติจริง และทดสอบผ่านเกณฑ์

**สื่อการเรียนรู้**


1. สื่อเอกสาร
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. ใบงาน
4. ใบความรู้
5. ภูมิปัญญา

**การวัดและประเมินผล**

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงาน หรือชิ้นงาน หลังจากเรียนจบหลักสูตร

**การจบหลักสูตร**

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ลงชื่อ.....  .....ผู้เสนอหลักสูตร

( นางจันทน์ญาณทิพย์ ใจกล้า )

ครู กศน.ตำบล



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ )

ประธานกรรมการสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางสาวลี ธีราวุธ )

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอชุมพลบุรี

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมชั้น จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เรื่องที่ 1 การทำขนมชั้น	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมชั้น 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมชั้น 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำขนมชั้น 4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาขนมชั้น	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมชั้น 2. ส่วนผสมของขนมชั้น 3. ขั้นตอนการทำขนมชั้น 4. วิธีเก็บรักษาขนมชั้น	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ สาธิต และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมชั้น 2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมชั้น 3. ส่วนผสมของขนมชั้น 4. ขั้นตอนการทำขนมชั้น 5. วิธีเก็บรักษาขนมชั้น วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน	30 นาที	4
เรื่องที่ 2 การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการค้าขาย 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการค้าตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้าได้	1. การกำหนดราคาขาย 2. การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ 1 การกำหนดราคาขาย 2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	30 นาที	-

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร      ลงชื่อ.....      ลงชื่อ.....      ลงชื่อ.....

(นางสมัย วรรณภา)

(นางจินท์ญาณทิพย์ ไจกล้ำ)

(นางสาววารินทร์ วงษ์ทอง)

(นางสาวมุกทิภา การงานดี)

วิทยากร

ครู กศน.ตำบล

เจ้าหน้าที่ฝ่ายการศึกษาต่อเนื่อง

หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายภาณุวงศ์ ศรีประเสริฐ)

(นางสำลี ธราวุธ)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอชุมพลบุรี

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การทำขนมชั้น

จำนวน 5 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....

เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.00 น. - 15.00 น.	<p><b>เรื่องที่ 1 การทำขนมชั้น</b>            วิทยาการบรรยายให้ความรู้สาธิต และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมชั้น</li> <li>2.ส่วนผสมของขนมชั้น</li> <li>3.ขั้นตอนการทำขนมชั้น</li> <li>4.วิธีเก็บรักษาขนมชั้น</li> <li>5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</li> </ol> <p>วิทยาการมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p> <p><b>เรื่องที่ 2 การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</b>            วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 การกำหนดราคาขาย</li> <li>2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</li> <li>3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</li> </ol>	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)