



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

ที่ ศธ. ๐๒๑๐.๖๘๐๑/๑๔๗๕

วันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการทำขนมชั้น จำนวน ๓ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

เรื่องเดิม ตามที่ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน ได้จัดสรรงบประมาณ การจัดกิจกรรมงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ในการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพ แก่พื้นที่ กศน.ตำบล นั้น

ตรวจสอบ

ข้อเท็จจริง กศน.ตำบลเหมืองจี้ ได้จัดประชุมกลุ่มเป้าหมายในการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ โดยพบว่า กลุ่มเป้าหมายต้องการที่จะเรียนรู้การทำขนมชั้น เพื่อพัฒนาอาชีพ และสร้างรายได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมชั้น จำนวน ๓ ชั่วโมง ตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายผู้อบรมเรียนรู้เสร็จเรียบร้อยแล้ว

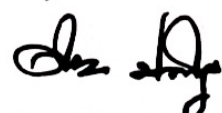
ข้อกฎหมาย อาศัยอำนาจตามคำสั่งสำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ ที่ ๔๘๙/๒๕๕๑ ลงวันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๕๑ เรื่องมอบอำนาจ ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ และผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเขต ปฏิบัติราชการแทน ข้อ ๘

ข้อพิจารณา กศน.ตำบลเหมืองจี้ ได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมชั้น จำนวน ๓ ชั่วโมง เรียบร้อย ตรงตามวัตถุประสงค์และพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรที่ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและผ่าน คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรเรียบร้อยแล้ว

ข้อเสนอ จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติหลักสูตรการทำขนมชั้น จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑.ลงนามอนุมัติหลักสูตรการทำขนมชั้น จำนวน ๓ ชั่วโมง


(นางสาวอรนุช ทาระศักดิ์)
ครู กศน.ตำบล เหมืองจี้

- ๐๔๓๗

(นายสมชาย พ้องศักดิ์)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
อำเภอเมืองลำพูน

หลักสูตรการทำขนมชั้น จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาอนุกระบอบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

ความเป็นมา

ขนมชั้นเป็นขนมไทยโบราณที่จัดอยู่ในขนมประเภทชั้น (กึ่งแห้งกึ่งเปียกหรือแข็ง) ในอดีตนิยมใช้ขนมชั้นในงานฉลองยศ เพราะมีความหมายถึงลำดับชั้นยศถาบรรดาศักดิ์ คนโบราณนิยมทำกันถึง 9 ชั้น เพราะถือเคล็ดเสียงของเลข “9” ว่าจะได้ “ก้าวหน้า” ในหน้าที่การงาน นอกจากนี้พระยาอนุমানราชชน “เสฐียรโกเศศ” ได้เขียนไว้ว่าขนมชั้นยังจัดอยู่ในชุดของขนมแต่งงานซึ่งในพิธีชั้้นหมาก เนื่องจากมีชื่อที่เป็นสิริมงคล

สมัยสุโขทัย ขนมไทยมีที่มาคู่กับชนชาติไทย จากประวัติศาสตร์ที่ติดต่อกับค้าขายกับต่างประเทศ คือ จีนและอินเดียในสมัยสุโขทัย มีส่วนช่วยส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย และเริ่มมีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ทั้งชาติตะวันออกและตะวันตก ไทยเรายังรับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่างๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบที่หาได้ ตลอดจนนิสัยการบริโภคของคนไทยเอง จนบางทีคนรุ่นหลังแทบจะแยกไม่ออกเลยว่า อะไรคือขนมไทยแท้ๆ อะไรที่เราเอื้อมเค้ามา เช่น ขนมชั้น

ปัจจุบันการทำขนมชั้น มีเพียงคนรุ่นหลังที่ยังสามารถทำได้ เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้ความพยายาม ความประณีต จึงทำให้ขนมชั้นพบตามท้องตลาดน้อยลงไป ดังนั้น กศน.อำเภอเมืองลำพูน จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุนให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอเมืองลำพูน ได้ฝึกทักษะการทำขนมชั้น เพื่อเป็นการอนุรักษ์และสืบสานการทำขนมไทยให้คงอยู่ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาเรียน

- เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
 - ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้น	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นได้ ๔. บอกทิศทาง การพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ ๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษางานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความ เป็นไปตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการ ประกอบอาชีพ การทำขนมชั้น	๑. บอกประวัติของการทำ ขนมชั้นได้ ๒. บอกอุปกรณ์การทำขนม ชั้นได้ ๓. บอกวิธีการทำขนมชั้นได้ ๔. บอกวิธีการออกแบบและ บรรจุภัณฑ์ได้	๑. ประวัติของขนมชั้น ๒. อุปกรณ์การทำขนมชั้น วิธีการทำขนมชั้น ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ ๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า ๓.๓ รูปแบบการทำขนมชั้น	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ ประวัติของการทำขนมชั้น ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ใน การทำขนมชั้น ๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนม ชั้น วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้น		๒ ชั่วโมง

			๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า -รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand -การจัดทาบรรจุภัณฑ์	๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการ ทา และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ขนม ชั้นได้	
๓	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทาสวน ชั้น	๑. สามารถสำรวจและ ศึกษาทำเลที่ตั้งได้ ๒. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้ ๓. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ได้ ๔. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการ ตลาดได้	๑. การเลือกทำเล /สถานที่ ที่ตั้งร้าน ๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน ๔. กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาด	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการ ตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการ ขายขนมชั้นได้	๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทบทวนชั้น
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

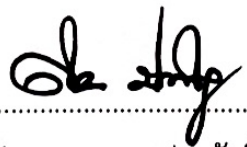
ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ และการทบทวนชั้นได้ รวมถึงการจัดทำ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

วันที่อนุมัติหลักสูตร มิถุนายน ๒๕๖๕

..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวอรนุช ทาระศักดิ์)
ครู กศน.ตำบล

..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสมชาย พองศักดิ์)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองลำพูน