หลักกสูตรการทำขนมชั้น

หลักสูตร ๓ ชั่วโมง

๑. ความเป็นมา

ขนมชั้นสามารถพบได้ในประเทศต่างๆ ของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น ไทย มาเลเซีย กัมพูชา อินโดนีเซีย เวียดนาม ประวัติของขนมชั้นนั้นหาในเว็บไซต์ภาษาไทยไม่เจอข้อมูลเลย แต่เจอในข้อมูลภาษาอังกฤษของขนมชั้นประเทศมาเลเซีย มาว่า ขนมKueh Lapis หรือขนมชั้นในภาษามาเลย์ (คุย kue มาจากภาษาจีนหมิ่นใต้หรือหมิน หนาน แปลว่าขนมที่ทำด้วยแป้งข้าวจ้าว แป้งมันและแป้งหมี่ดังเช่นขนมเค้ก ขนมไข่เป็นต้น ซึ่งมีอยู่มากมาย) นิยมในช่วงเทศกาลตรุษจีน ฮารีรายอ ในมาเลเซีย สิงคโปร์ เว็บไซต์ของมาเลเซียเขียนว่ารับขนมชนิดนี้มาจากอินโดนีเซียมีขนมอิทธิพลดัชต์นามว่า lapis legit (หรือ spiku) เป็นขนมหวานที่เป็นที่นิยมในอินโดนีเซีย และมีต้นแบบมาจากขนมเค้กที่เรียกว่า Spekkoek (koek คือเค้ก ส่วน spek แปลว่าท้องหมู อาจจะตีความได้ว่าหน้าตาที่เป็นชั้นๆ ของขนมนี้คล้ายกับหมูสามชั้นหรือเบคอน) ของชาวดัตช์ เชื่อกันว่าขนมนี้อาจจะมีต้นแบบแรกสุดมาจากชาวเยอรมัน เราจะเห็นได้ว่ามีขนมของชาวเยอรมันที่หน้าตาคล้ายๆ กันคือ Baumkuchen ที่เหมือนกับขอนไม้รูปวงกลมเป็นชั้นๆ เพียงแต่ spekkoek ไม่มีช็อกโกแลตเคลือบเท่านั้นเอง Lapis legit นั้นถ้าแบบดั้งเดิมจะใส่เครื่องเทศเยอะมาก แต่ปัจจุบันก็มีการทำหลากหลายรูปแบบมากขึ้นสำหรับคนที่แพ้กลิ่นเครื่องเทศจัดๆ จะทำเป็นวานิลลา ใบเตย ช็อกโกแลต หรือใส่ลูกเกด ลูกพรุน ก็ยังได้ สามารถทำได้โดยไม่ใส่เครื่องเทศผงแต่เปลี่ยนไปใส่ผงช็อกโกแลต วานิลลา สกัด กลิ่นใบเตย หรือผลไม้อบแห้งสับได้ตามชอบ

สำหรับขนมชั้นในประเทศไทยนั้น มีมาเมื่อไรไม่ทราบแน่ชัด แต่ชาวดัชต์ปกครองอินโดนีเซียปี ค.ศ. ๑๘๐๐-๑๙๔๒ ก็ประมาณ สมัย ร.๑-ร.๘ ของไทย แสดงว่าสมัยกรุงศรีอยุธยาหรือกรุงธนบุรียังไม่มีขนมชั้น ขนมชั้นเป็นที่จัดอยู่ในขนมประเภทกึ่งแห้งกึ่งเปียกหรือแข็ง ในอดีตนิยมใช้ขนมชั้นในงานฉลองยศ เพราะมีความหมายถึงลำดับชั้นยศถาบรรดาศักดิ์ คนโบราณนิยมทำกันถึง ๙ ชั้น เพราะถือเคล็ดเสียงของเลข“๙”ว่าจะได้“ก้าวหน้า”ในหน้าที่การงาน ส่วนหลักฐานทางประวัติศาสตร์สยามที่กล่าวถึงขนมชั้นที่เก่าแก่สุดเท่าที่พบคือ ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ในสมัย ร.๕ แสดงว่าในสมัย ร.๕ นี้ชาวสยามรู้จักกับขนมชั้นแล้ว นอกจากนี้พระยาอนุมานราชธน “เสฐียรโกเศศ” (มีชีวิตช่วง ๑๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๔๓๑ - ๑๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๑๒ ๕ แผ่นดิน ร.๕-ร.๙) ได้เขียนไว้ว่าขนมชั้นยังจัดอยู่ในชุดของขนมแต่งงานซึ่งในพิธีขันหมาก

กศน.ตำบลตาเสา ได้ทำการสำรวจความต้องการของชุมชน พบว่า ชุมชนมีความต้องการที่จะศึกษาและฝึกทักษะในอาชีพการทำขนมชั้น และเล็งเห็นความสำคัญจึงได้พัฒนาหลักสูตรการทำขนมชั้น ขึ้น เพื่อจัดกิจกรรมการศึกษาอาชีพตามความต้องการของชุมชน

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้อาชีพเพื่อการสร้างรายได้

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติเพื่อเพิ่มพูนทักษะการผลิต

๓. จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมชั้น

๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะ และสามารถทำขนมชั้นได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพและมีรายได้ เพิ่มขึ้น

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕. ระยะเวลาจำนวน ๓ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การเลือกวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์	-เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมชั้นได้	-ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมชั้น -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์	อธิบาย ขั้นตอน การทำ ๒.การเตรียมและคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์	๑ ชม.	
๒.	การเตรียมวัตถุดิบ	-เพื่อให้ผู้เรียนมีการเตรียมวัตถุดิบตามขั้นตอน	-วิธีทำและขั้นตอนการทำขนมชั้น	-อธิบายการขั้นตอนการทำขนมชั้น		๓๐ นาที
๓.	วิธีการทำขนมชั้น	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการทำขนมชั้น	-การทำขนมชั้น -การบรรจุขนมชั้น	-ลงมือปฏิบัติ		๑ ชม.
๔.	การวางแผนการตลาด	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	-การกำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	๑.วิทยากรบรรยาย -การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ ๒.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ		๓๐ นาที

๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ปฏิบัติจริง

๘. สื่อ/ วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. สื่ออิเล็คทรอนิกส์
๓. ใบความรู้
๔. แบบทดสอบ

๙. การวัดและประเมินผล

๑. ผลงาน
๒. ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๑๐. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผลงานระหว่างเรียนและตลอดหลักสูตร ต้องผ่านไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพตามที่ผู้สอนกำหนด

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา