

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การทำขนมเทียน จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษาระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

ความสำคัญ

การทำขนมเทียน เป็นการแปรรูปที่นิยมบริโภคกันนิยมกันอย่างแพร่หลาย และแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของการทำขนมเทียนแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตการทำขนมเทียนจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆด้าน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำขนมเทียน
๒. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. ผู้ประกอบอาชีพชานาและผู้สูงอายุที่สนใจ
๒. ผู้ประกอบอาชีพเป็นชานาและผู้สูงอายุที่ต้องการนำไปประกอบอาชีพ
๓. ผู้ประกอบอาชีพชานาและผู้สูงอายุในพื้นที่

เนื้อหาหลักสูตร : การทำขนมเทียน

๑. ความหมายและความสำคัญของการทำขนมเทียน
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเทียน
๓. วิธีการและขั้นตอนการทำขนมเทียน
๔. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำขนมเทียนอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด

เวลาเรียน	หลักสูตร ๕	ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

รูปแบบการเรียนรู้

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียน อย่างน้อย ๘๕ %
2. สาทิต / ฝึกปฏิบัติจริง

อุปกรณ์และสื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร

ที่	หัวข้อเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)
๑.	๑. ความหมายและความสำคัญของการทำขนมเทียน	๑. สามารถบอกความหมายและความสำคัญของการทำขนมเทียนได้ ๒.สามารถบอกประโยชน์ของการถนอมอาหารได้	๑. ความหมาย ๒. ความสำคัญ ๓.ประโยชน์ของการถนอมอาหาร	๑ ชั่วโมง
๒	วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเทียน	๑.สามารถบอกส่วนผสมต่างๆในการทำขนมเทียนได้	๑.วัสดุอุปกรณ์ ๑.๑ วัตถุดิบในการทำขนมเทียน ๑.๒ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้	๑ ชั่วโมง
๓.	วิธีการและขั้นตอนการทำขนมเทียน	๑. สามารถบอกวิธีการคัดเลือกที่จะนำการทำขนมเทียนได้ ๒.ลงมือปฏิบัติการ(การทำขนมเทียน)	๑. วิธีการคัดเลือกขั้นตอนการใส่ส่วนผสม ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	๒ ชั่วโมง
๔.	การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำขนมเทียนอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด	๑.สามารถบอกวิธีการป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำขนมเทียนอย่างถูกต้องได้ ๒.สามารถบอกวิธีการจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ และการจัดการด้านการตลาดได้	๑. วิธีการป้องกัน วิธีการเก็บรักษา ๒. วิธีการจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ และการจัดการด้านการตลาด	๑ ชั่วโมง

การวัดผลประเมินผลการเรียน

๑. การสังเกตพฤติกรรมการณ์การเรียนและการมีส่วนร่วม
๒. ผลงาน (ชิ้นงาน)

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวเพชรรัตน์ นนทวงศ์)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ผู้ตรวจสอบหลักสูตร

(นางวิไลพร ศรีกุล)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายทรงชัย เจือจันทร์)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตร การทำขนมเทียน จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐น.- ๑๕.๐๐ น.

สถานที่

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐ น. - ๑๐.๐๐ น.	- ประวัติความเป็นมา - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์(ต่อ) - วิธีการ/ขั้นตอนการทำ - ข้อควรระวัง	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐น. - ๑๕.๐๐ น.	- ฝึกปฏิบัติการทำขนมเทียน	ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)
วันที่

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม