

หลักสูตรวิชาการทำขนมเทียน จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่องการเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการทำขนมเทียน เนื่องจากขนมเทียนเป็นขนมพื้นบ้านไทย เป็นขนมที่นิยมใช้ในงานบุญ งานประเพณีต่างๆ ของไทย และชุมชนในพื้นที่ตำบลกระเทียม เช่น ใช้ในการไหว้บรรพบุรุษช่วงเทศกาลวันสารท ใช้ในงานประเพณีวันเข้าพรรษา ออกพรรษา งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานประเพณีต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน และปัจจุบันขนมเทียนก็มีการดัดแปลงใส่ออกไปในรูปแบบที่หลากหลายตามความนิยม ซึ่งจากการสำรวจความต้องการเรียนรู้ของประชาชนตำบลกระเทียม พบว่ามีประชาชนต้องการจะศึกษาวิธีการทำขนมเทียน เพื่อทราบความหมาย ความสำคัญ ขนบธรรมเนียมประเพณี แนวปฏิบัติ ใช้ขนมเทียนในงานพิธีการ พิธีกรรมต่างๆ และค่านิยม รสนิยม ความต้องการของตลาด จึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมเทียน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการทำขนมเทียน การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์ และสร้างชิ้นงานให้มีคุณภาพ สวยงาม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม มีคุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของภาครัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาด โอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้ เนื้อหา เกี่ยวกับการ ทำขนมเทียน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ ความรู้พื้นฐานในการ ทำขนมเทียน	๑. ความรู้พื้นฐานในการ เลือกวัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่ นำมาทำขนมเทียน ๒. ประโยชน์ของการทำขนม เทียน	- วิทยากร ให้ผู้เรียน ศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมเทียน - การพูดคุยแลกเปลี่ยน แสดงความคิดเห็นระหว่าง วิทยากรและผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	
๒	ขั้นตอน วิธีการทำ ขนมเทียน	๑. การฝึกปฏิบัติ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำ ขนมเทียน	๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำ ขนมเทียน ๒. ขั้นตอนวิธีการทำไส้ขนม เทียน	- ฝึกปฏิบัติออกแบบ ชิ้นงาน - ฝึกปฏิบัติงานตาม ขั้นตอนการทำขนม เทียน		๒ ชั่วโมง
๓	การบริหาร จัดการอาชีพ อย่างมี ประสิทธิภาพ และมี คุณธรรม	๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคิดราคาต้นทุน การผลิตได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนยก เทคนิค กลยุทธ์วิธีการ ขาย ด้วยช่องทางที่ หลากหลาย	๑. ขั้นตอนวิธีการทำขนม เทียน ๒. คิดราคาต้นทุนการผลิต ขนมเทียน ๓. เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและ เรียนรู้กับผู้เรียน คิด ราคาต้นทุนการผลิตขนม เทียนด้วยไส้ต่าง ๆ ๒. วิทยากรให้ความรู้ เทคนิค กลยุทธ์ วิธีการ ขายด้วยช่องทางที่ หลากหลาย เช่น การ ขายออนไลน์ การออก ร้านในชุมชน และการ วางขายทั่วไป	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
รวม					๒	๔
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายให้ความรู้
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการอบรม เรื่อง หลักสูตรวิชาการทำขนมเทียน
๒. ใบงาน เรื่อง การคิดต้นทุนสินค้า การคำนวณต้นทุนการผลิต

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรวิชาการขนมเทียน จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ เดือน พ.ศ. เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน หมู่ ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมเทียน</p> <p>๒. ประโยชน์ของการทำขนมเทียน</p>	<p>๑. วิทยาการให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากเอกสารประกอบอบรม เรื่อง หลักสูตรวิชาการทำขนมเทียน</p> <p>- ความเชื่อในการใช้ขนมเทียนในงานพิธีการ พิธีกรรม และประเพณี ต่าง ๆ</p> <p>- ใส่นมเทียนแบบโบราณ และ ใส่นมเทียนแบบต่าง ๆ ตามสมัยนิยม</p> <p>- การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเทียน</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
		<p>๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมเทียน</p> <p>- หม้อ ทัพพี เต้าแก๊ส ถาด กระทะ ซึ่งนั่งขนม ถ้วยวัดตวง ใบตอง มะพร้าวทึนทึก น้ำตาล น้ำใบตอง</p> <p>๒. ขั้นตอนวิธีการทำใส่นมเทียน</p>	<p>สาธิตและฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมการทำขนมเทียน</p> <p>- จัดเตรียม/ทำความสะอาด หม้อ ทัพพี เต้าแก๊ส ถาด กระทะ ซึ่งนั่งขนม ถ้วยวัดตวงแป้ง</p> <p>- จัดหาคัดเลือกใบตอง /ทำความสะอาดใบตอง/การตัดใบตองสำหรับห่อขนมเทียน</p> <p>- หลักการเลือกมะพร้าวทึนทึก การขูดมะพร้าว</p> <p>- การจัดเตรียมใส่นมเทียน ใส่วาน ใส้เค็ม การพักใส้ไว้สำหรับห่อขนมเทียน</p> <p>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p>	
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>๑. ขั้นตอนวิธีการทำขนมเทียน</p> <p>๒. คิรราคาต้นทุนการผลิตขนมเทียน</p>	<p>สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมเทียน</p> <p>- วิทยาการสาธิต การตวงแป้ง การผสมแป้ง นวดแป้ง ปั่นแป้ง วิธีการขั้นตอนการห่อขนมเทียน</p> <p>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการตามขั้นตอนการทำขนมเทียน โดยมีวิทยากรกำกับให้</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
		๓. เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	<p>คำแนะนำและตรวจสอบชิ้นงานขนมเทียน</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรสาธิตการจัดเรียงขนมเทียนในซึ่งเตรียมหนึ่ง - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดเรียงขนมเทียนในซึ่งเตรียมหนึ่งโดยมีวิทยากรกำกับให้คำแนะนำ - ดำเนินการนึ่งขนมเทียน/วิทยากรตรวจสอบชิ้นงานขนมเทียนเมื่อสุก - วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียนคิดราคา ต้นทุนการทำขนมเทียน - วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย เช่น การขายออนไลน์ การออกร้านในชุมชน และการวางขายทั่วไป - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....