

**หลักสูตรวิชาการทำขนมเทียน จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มพาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ**

**ความเป็นมา**

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่องการเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนา ทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ สนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมรการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้าง ช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความ ร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการทำขนมเทียน เนื่องจากขนมเทียน เป็นขนมพื้นบ้านไทย เป็นขนมที่นิยมใช้ในงานบุญ งานประเพณีต่างๆ ของไทย และชุมชนในพื้นที่ตำบลกระเทียม เช่น ใช้ในการไหว้บรรพบุรุษช่วงเทศกาลวันสารท ใช้ในงานประเพณีวัน เข้าพรรษา ออกพรรษา งานขึ้นบ้านใหม่ งาน แต่งงาน งานประเพณีต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน และปัจจุบันขนม เทียนก็มีการดัดแปลงไปในรูปแบบที่หลากหลาย ตามความนิยม ซึ่งจากการสำรวจความต้องการเรียนรู้ ของประชาชนชนตำบลบ้านฝื่อ พบว่ามีประชาชนต้องการจะศึกษา วิธีการทำขนมเทียน เพื่อทราบความหมายความสำคัญ ขนบธรรมเนียมประเพณี แนวปฏิบัติ ใช้ขนมเทียนในงานพิธีการ พิธีกรรมต่างๆ และค่านิยม รสนิยม ความต้องการของตลาด จึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมเทียน เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

**จุดมุ่งหมายของหลักสูตร**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการทำขนมเทียน การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์ และสร้างชิ้นงานให้มี คุณภาพ 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	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้ เนื้อหา เกี่ยวกับการ ทำขนมเทียน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ ความรู้พื้นฐานในการ ทำขนมเทียน	๑. ความรู้พื้นฐานในการ เลือกวัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนม เทียน ๒. ประโยชน์ของการทำ ขนมเทียน	วิทยากร ให้ผู้เรียน ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมเทียน - การพูดคุยแลกเปลี่ยน แสดงความคิดเห็นระหว่าง วิทยากรและผู้เรียน	๑ ชม.	-
๒	ขั้นตอน วิธีการทำ ขนมเทียน	๑. การฝึกปฏิบัติ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำ ขนมเทียน	๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การ ทำขนมเทียน ๒. ขั้นตอนวิธีการทำไส้ ขนมเทียน	- ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน - ฝึกปฏิบัติงานตาม ขั้นตอนการทำขนมเทียน		๒ ชม.
๓	การบริหาร จัดการอาชีพ อย่างมี ประสิทธิภาพ และมี คุณธรรม	๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิตได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนออก เทคนิค กลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วย ช่องทางที่ หลากหลาย	๑. ขั้นตอนวิธีการทำ ขนม เทียน ๒. คิดราคาต้นทุนการ ผลิต ขนมเทียน ๓. เทคนิคกลยุทธ์วิธีการ ขายด้วยช่องทางที่ หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและ เรียนรู้กับผู้เรียน คิดราคาต้นทุน การผลิตขนมเทียนด้วยไส้ต่าง ๆ ๒. วิทยากรให้ความรู้ เทคนิค กลยุทธ์ วิธีการขายด้วย ช่องทางที่หลากหลาย เช่น การขายออนไลน์ การออก ร้านในชุมชน และการวางขาย ทั่วไป	๑ ชม.	๒ ชม.
					๒	๔

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายให้ความรู้

๒. สาธิต

๓. ฝึกปฏิบัติ

๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการอบรม เรื่อง หลักสูตรวิชาการทำขนมเทียน

๒. ใบงาน เรื่อง การคิดต้นทุนสินค้า การคำนวณต้นทุนการผลิต

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
3. ผลงาน/ชิ้นงาน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                        |              |
|------------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ  | ครู คศ.๑     |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา    | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางสาวสุรัตนา ชาวสวน | ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นายสมชาย หาสุข ครู   | กศน.ตำบล     |

## คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- ๑.นายวัชระ นาคกระแสร์ ครูชำนาญการ

หมายเหตุ : สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคมพ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดและพัฒนาหลักสูตรให้ ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ตำแหน่งครู คศ.๑

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอจอมพระ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอจอมพระ

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

## 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
วันที่.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมเทียน</p> <p>๒. ประโยชน์ของการทำขนมเทียน</p>	<p>. วิทยาการให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากเอกสารประกอบอบรม เรื่อง หลักสูตรวิชาการทำขนมเทียน</p> <p>- ความเชื่อในการใช้ขนมเทียนในงานพิธีการ พิธีกรรม และประเพณี ต่าง ๆ</p> <p>- ใส้ขนมเทียนแบบโบราณ และ ใส้ขนมเทียนแบบต่าง ๆ ตามสมัยนิยม</p> <p>- การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเทียน</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
		<p>๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมเทียน</p> <p>- หม้อ ทัพพี เตาแก๊ส ถาด กระทะ ซึ่งนั่งขนม ถ้วยวัดตวง ใบตอง มะพร้าวทึนทึก น้ำตาล น้ำใบตอง</p> <p>๒. ขั้นตอนวิธีการทำไส้ขนมเทียน</p>	<p>สาธิตและฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมการทำขนมเทียน</p> <p>- จัดเตรียม/ทำความสะอาด หม้อ ทัพพี เตาแก๊ส ถาด กระทะ ซึ่งนั่งขนม ถ้วยวัดตวงแบ่ง</p> <p>- จัดหาคัดเลือกใบตอง /ทำความสะอาดใบตอง/การตัดใบตองสำหรับห่อขนมเทียน</p> <p>- หลักการเลือกมะพร้าวทึนทึก การขูดมะพร้าว</p> <p>- การจัดเตรียมใส้ขนมเทียน ใส้หวาน ใส้เค็ม การพับไส้ไว้สำหรับห่อขนมเทียน</p> <p>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p>	
วันที่.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>๑. ขั้นตอนวิธีการทำขนมเทียน</p> <p>๒. คิตราคาดัชนีทุนการผลิตขนมเทียน</p>	<p>สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมเทียน</p> <p>- วิทยาการสาธิต การตวงแบ่ง การผสมแบ่ง นวดแบ่ง ปั้นแบ่ง วิธีการขั้นตอนการทำขนมเทียน</p> <p>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการตามขั้นตอนการทำขนมเทียน โดยมีวิทยากรกำกับให้คำแนะนำและตรวจสอบชิ้นงานขนมเทียน</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

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

ลงชื่อ.....วิทยากร  
(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช  
(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน  
(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
(.....)

วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม