

หลักสูตรอาชีพการทำขนมเทียน ขนมแข่ง จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองอุทัยธานี

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับ การเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่มช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการทำงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำขนมเทียน ขนมแข่ง เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมายจากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำขนมเทียน ขนมแข่ง ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำขนมเทียน ขนมแข่ง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

-2-

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำขนมเทียน ขนมแข่ง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงความสำคัญและได้รับความรู้เบื้องต้นในเรื่องของการทำขนมเทียน ขนมแข่ง	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมเทียน ขนมแข่ง	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำขนมเทียน ขนมแข่ง	30 นาที	-
2.	วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเทียน ขนมแข่ง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวัสดุอุปกรณ์และสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำขนมเทียน ขนมแข่ง ได้	วัสดุอุปกรณ์และการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเทียน ขนมแข่ง		
3.	วิธีการทำขนมเทียน ขนมแข่ง	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเทียน ขนมแข่ง ได้	ขั้นตอนการทำขนมเทียน ขนมแข่ง	วิทยากรให้ความรู้เรื่องขั้นตอนการทำขนมเทียน ขนมแข่ง วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมเทียน ขนมแข่งและให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำขนมเทียน ขนมแข่ง	30 นาที	8 ชั่วโมง
4.	การบริหารจัดการ อาชีพ การประกอบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมเทียน ขนมแข่ง	การคิดราคาต้นทุน กำไร	- วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้การคิดราคาต้นทุน กำไรร่วมกัน	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	อาชีพการทำขนมเทียนขนมแข่ง	2. เพื่อให้ให้ผู้เรียนขายสินค้าหน้าร้าน/ออนไลน์ และสามารถการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้		- วิทยากรบอกเทคนิคการขายสินค้าหน้าร้านออนไลน์ การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้		

-3-

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ..... ☒ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล

หลักสูตรอาชีพการทำขนมเทียน ขนมแข่ง จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

วันที่.....เวลาเรียน น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ 1.....	09.00 น. - 15.00 น.	- วิทยาการให้ความรู้เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับการทำขนมเทียน - วิทยาการให้ความรู้คุณสมบัติของแป้งทำขนมเทียน จากแป้งแต่ละชนิด - วิทยาการให้ความรู้วิธีการทำแป้งขนมเทียน - วิทยาการให้ความรู้ เกี่ยวกับสัดส่วนของไส้ขนมเทียน - วิทยาการให้ความรู้วัตถุดิบในการทำไส้ขนมเทียน - วิทยาการให้ความรู้การทำไส้ขนมเทียน - วิทยาการสาธิตการทำแป้งขนมเทียน โดยการผสมแป้ง น้ำตาลทราย และน้ำตามอัตราส่วน นวดให้เข้ากัน ประมาณ 10 นาที พักไว้ อุณหภูมิห้อง 30 นาที - วิทยาการสาธิตการตัดใบตองเพื่อห่อขนมเทียน - วิทยาการให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงการทำขนมเทียนตามขั้นตอนที่วิทยาการสาธิต - วิทยาการสาธิตการนึ่งขนมเทียน (20 นาที) และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง จนเสร็จพร้อมเสิร์ฟ - วิทยาการและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้การคิดราคาต้นทุน กำไรร่วมกัน - วิทยาการบอกเทคนิคการขายสินค้าหน้าร้านออนไลน์	5 ชั่วโมง

		การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้	
วันที่ 2	09.00 น. - 15.00 น.	- วิทยากรให้ความรู้เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับการทำขนมแข่ง - วิทยากรให้ความรู้คุณสมบัติของแป้งทำขนมแข่ง จากแป้งแต่ละชนิด - วิทยากรให้ความรู้วิธีการทำแป้งขนมแข่ง - วิทยากรให้ความรู้ เกี่ยวกับสัดส่วนของขนมแข่ง - วิทยากรสาธิตการทำแป้งขนมแข่ง โดยการผสมแป้ง น้ำตาลทราย และน้ำตามอัตราส่วน นวดให้เข้ากัน ประมาณ 10 นาที พักไว้ อุณหภูมิห้อง 30 นาที - วิทยากรสาธิตการตัดใบตองเพื่อทำกระทงขนมแข่ง - วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงการทำขนมเทียนตามขั้นตอนที่วิทยากรสาธิต - วิทยากรสาธิตการนึ่งขนมแข่ง (20 นาที) และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง จนเสร็จพร้อมเสิร์ฟ - วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้การคิดราคาต้นทุน กำไรร่วมกัน - วิทยากรบอกเทคนิคการขายสินค้าหน้าร้านออนไลน์ การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้	5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม