

หลักสูตร การทำขนมเทียน
จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ



โดย
ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช
สำนักงาน กศน.จังหวัดบุรีรัมย์
สำนักงาน กศน.
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำขนมไทย (ขนมเทียน) จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาอนุรักษนิยมและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ความเป็นมา

ชนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาล ที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาปรุง แต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณะตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือ เชิงศิลปะแต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆมากมาย ความนิยม ขนมของตามห้างร้านซูเปอร์มาร์เก็ตทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง

ศูนย์การศึกษาอนุรักษนิยมและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราชเห็นความสำคัญของชนมไทย เพื่อสืบทอด และอนุรักษ์ชนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบาย สำนักงาน กศน. ศูนย์การศึกษาอนุรักษนิยมและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช ซึ่งเล็งเห็นถึงความสำคัญของการเรียนรู้ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มีงานทำจึงได้จัดทำหลักสูตรชนมไทยขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำชนมไทย และเห็นคุณค่าของชนมไทย
2. เพื่อพัฒนาให้ประชาชนเกิดความรู้และทักษะอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง

การเรียนรู้ใช้เวลา 3 ชั่วโมง

- | | | |
|-----------------------------------|-------|-------------------|
| 1.เรียนรู้โดยการฝึกอบรมให้ความรู้ | จำนวน | 1 ชั่วโมง 30 นาที |
| 2.เรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริง | จำนวน | 1 ชั่วโมง 30 นาที |

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำขนมเทียน	1.บอกวัสดุ/อุปกรณ์การทำขนมเทียนได้	วัสดุ/อุปกรณ์ การทำขนมเทียน	วิทยากร บรรยายและให้ผู้เรียนได้ศึกษา จากวัสดุ/อุปกรณ์จริง เรียนรู้ทฤษฎีควบคู่กับการ ปฏิบัติจริง ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก	30 นาที	
เครื่องปรุงอัตราส่วนการทำไส้ขนมเทียน	2. บอกเครื่องปรุงอัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำไส้ขนมเทียน	- เครื่องปรุง อัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำไส้ขนมเทียน	วิทยากร บรรยายและให้ผู้เรียนได้ศึกษา จากวัสดุ/อุปกรณ์จริง ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก	30 นาที	
การทำไส้ขนมขนมเทียน	3. บอกวิธีการทำไส้ขนมเทียนตามลำดับขั้นตอน และสามารถทำไส้ขนมเทียนได้	การทำไส้ขนมเทียน	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		30 นาที
การปั้นขนมขนมเทียน	4.สามารถปั้นขนมเทียนได้	การปั้นขนมเทียน	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		30 นาที
การทอดขนมขนมเทียน	5.สามารถทอดขนมเทียนได้	การทอดขนมเทียน	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		30 นาที
การบรรจุกล่อง/เทคนิคการขาย	6.สามารถบอกวิธีการบรรจุกล่อง และเทคนิคการขายได้	การบรรจุกล่อง/การตกแต่งเพื่อการขาย	วิทยากรบรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและอธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		30 นาที
จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น				๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
2. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
3. อบรมให้ความรู้

4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. เรียนรู้ด้วยตนเอง
6. ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้

- สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

- การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
- การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมเทียน

การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- หลักฐานการประเมินผล
- ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
- วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

