

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำขนมเทียน จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์  
๒๕๖๖

#### ความเป็นมา

ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ ก่อกำเนิด ภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ใน ท้องถิ่น มาปรุง แต่งเป็นของหวานได้หลากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ที่บ่งบอกวาคน ไทย มีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตร บรรจงในรูปปลักษณ์ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือ เชิงศิลปะ แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่าง ๆ มากมาย ความนิยม ขนมของตามห้างร้านซูเปอร์มาเก็ต ทำให้ ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์ เห็นความสำคัญของขนมไทย เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพใน ชุมชนพัฒนา คุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มี การสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มีงานทำ จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมเทียนขึ้น

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยยึดหลักความสอดคล้องกับศักยภาพและความพร้อมของ ผู้เรียน ความหลากหลายความแตกต่างของกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งบูรณาการหลักปรัชญาคิดเป็นและหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ได้ตามความเหมาะสม

๒. เป็นหลักสูตร มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่ง วิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มี คุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

๓. เป็นหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความต้องการของตลาดออนไลน์

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียน สามารถนำ ความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

#### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการ เพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มวัย แรงงาน

### ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑.ความรู้เนื้อหาเกี่ยวกับการทำขนมเทียน	๑.เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจความรู้พื้นฐานในการทำขนมเทียน ๒.เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมเทียน	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมเทียน ๒.ประโยชน์ของการทำขนมเทียน	-วิทยากร ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมเทียน -การพูดคุยแลกเปลี่ยน แสดงความเห็นระหว่างวิทยากร และ ผู้เรียน	๓๐ นาที	
๒	๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมเทียน	๑.การฝึกปฏิบัติ ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมเทียน	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมเทียน ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมเทียน	-ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมเทียน		๕ ชั่วโมง
๓	๓.การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ และมีคุณธรรม	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิตได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑.คิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมเทียน ๒.เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียน คิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมพื้นบ้าน ๒.วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลายเช่น การขายทางออนไลน์ -สรุปผลการปฏิบัติงาน	๓๐ นาที	
รวม					๑	๕

### สื่อการเรียนรู้

- สื่อบุคคล ได้แก่ วิทยากร
- สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ ใบความรู้

### การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลงานที่มีคุณภาพ

### คณะกรรมการพิจารณากลับร่องหลักสูตร

- |                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| ๑. นางสาวดารรุ่ง ภูมมา     | ครูชำนาญการพิเศษ  |
| ๒. นางธัญลักษณ์ ระดมงาม    | ครูอาสาสมัคร กศน. |
| ๓. นางยุพา คงคาพันธ์       | ครู กศน.ตำบล      |
| ๔. นางสาวณานิพัชฌ์ นามวงษา | ครู กศน.ตำบล      |
| ๕. นางสาวธิดาภรณ์ บุญชู    | ครู กศน.ตำบล      |
| ๖. นายวิรากร หมายมี        | ครู ครช.          |

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวดารรุ่ง ภูมมา)  
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำขนมเทียน จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน .....

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมเทียน ๒.ประโยชน์ของการทำขนมเทียน	-วิทยาการ ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเทียน -การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นระหว่างวิทยาการ และ ผู้เรียน	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมเทียน ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมเทียน -หม้อ ,ทัพพี,เตาแก๊ส,ถาด ,แป้งข้าวเหนียว -มะพร้าวทึนทึก,งาขาว,น้ำตาลทราย,ใบตอง,น้ำ	-ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน -วิทยาการสาธิตการทำขนมเทียน -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมเทียน	
วันที่..... เวลา.....	๑.การฝึกปฏิบัติ ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมเทียน -หม้อ ,ทัพพี,เตาแก๊ส,ถาด ,แป้งข้าวเหนียว -มะพร้าวทึนทึก,งาขาว,น้ำตาลทราย,ใบตอง,น้ำ	ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน -วิทยาการสาธิตการทำขนมเทียน -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมเทียน	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
	๑.คิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมเทียน ๒.เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยาการบรรยายและร่วมกับผู้เรียนคิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมพื้นบ้าน ๒.วิทยาการให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย เช่นการขายทางออนไลน์ -สรุปผลการปฏิบัติงาน	

ลงชื่อ.....วิทยาการ.....ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

(.....)

วันที่...../...../.....

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

(.....)

วันที่...../...../.....

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม