

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมเทียนแก้ว จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือนสามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำขนมเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม และการทำขนมเทียนแก้ว จัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมเทียนแก้ว เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมเทียนแก้ว
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำขนมเทียนแก้ว

เป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้วได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้วได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้วประกอบอาชีพ ๔. บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๕. อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำขนมเทียนแก้ว ๒. บอกวิธีการทำ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถทำขนมเทียนแก้วได้	๑. อุปกรณ์ในการทำขนมเทียนแก้ว - แป้งถั่วเขียว - น้ำตาลทราย - ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก - น้ำมันพืช - กระเทียม - พริกไทยขาวบด - ใบตอง ฯลฯ	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนรู้การสอน	๓๐ นาที	๔ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			วิธีทำขนมเทียนแก้ว - วิธีทำไส้เค็มขนมเทียน ๑. นำถั่วเขียวซีก ไปล้างน้ำให้สะอาดสัก ๒-๓ รอบ จากนั้นนำมาแช่น้ำทิ้งไว้ ๔ ชั่วโมง ๒. นำถั่วเขียวซีกมานึ่งให้สุก ตำหรือโขลกให้ละเอียด ๓. ตั้งกระทะใช้ไฟกลางค่อนอ่อน ใส่ น้ำมันพืช ใส่กระเทียมลงไปเจียว ๔. จากนั้นกระเทียมเหลือง ให้ใส่ถั่วที่บดไว้ลงไป ปรงรส น้ำตาลทราย พริกไทยป่น เกลือป่น แล้วผัดให้เข้ากัน ปิดแก๊สแล้วนำลงมาพักให้เย็น แล้วนำมาปั้นเป็นก้อนกลม วิธีทำขนมเทียนแก้ว ๑. ร่อนแป้งมันสำปะหลัง แป้งเท้ายายม่อม ใส่ขามผสม เติมน้ำตาลทราย แล้วคนให้เข้ากัน ๒. ค่อยๆ ใส่น้ำเปล่าลงไปทีละนิดจนหมด แล้วนวดให้แป้งละลายดี ๓. จากนั้นนำส่วนผสมมากรอง ๑ รอบ ใส่กระทะที่จะใช้กวน			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๔. จากนั้นใส่น้ำมันพืชนำส่วนผสมมาตั้งไฟ ใช้ไฟกลาง กวนจนแป้งจับตัวร้อนออกจากกระทะ ปิดแก๊สแล้วกวนแป้งให้นุ่ม และพักแป้งให้อุ่น ๕. จากนั้นนำแป้งยัดมาห่อไส้ให้มิดเป็นก้อนกลม แล้วเด็ดออก พักไว้ ๖. นำขนมที่ปั้นพักไว้มาห่อใบตองจนหมดแล้วนำขึ้นนึ่งในซึ้งที่ตั้งน้ำเดือดแล้ว ไฟกลาง ใช้เวลา ๒๐ นาที ๓. สาธิต/ปฏิบัติ ๓.๑ สักส่วนของวัตถุดิบ ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคการทำ			
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้		๑. วิทยากรบรรยาย ๒. อภิปรายร่วมกัน	๑๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ ๒๐ คะแนน
๒. ทักษะการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน
๓. คุณภาพของผลงาน ๔๐ คะแนน