

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมเทียนและขนมแข่ง จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

ขนมที่มีความสำคัญในพิธีตรุษจีนคือขนมแข่งและขนมเทียน เพราะสืบเนื่องมาจากในยุคประวัติศาสตร์ที่ชาวจีนหมดหนทางทำมาหากินในประเทศของตัวเอง จนต้องอพยพหนีความยากลำบาก มาทำมาหากินในประเทศไทย ชาวจีนเหล่านี้ต้องการเสปียงที่มีอายุเก็บรักษาได้นาน เอาไว้ประทังชีวิตระหว่างเดินทางโดยเรือสำเภา และขนมแข่งที่เป็นแป้งกวนกับน้ำตาล ก็ตอบโจทย์ความต้องการนี้ได้อย่างพอดีเลย ได้กลายมาเป็นอาหารสำคัญสำหรับชาวจีนในยุคแร่นั่นเอง ต้องอพยพหนีความยากลำบาก ในช่วงต่อมาที่ชาวจีนมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และถึงวันไหว้เจ้า คนจีนเลยถือเอาขนมแข่งที่เคยเป็นเสปียงสำคัญในช่วงยากลำบาก มาเซ่นไหว้เทพเจ้า เพื่อเป็นที่ระลึกถึงวันที่ต้องปากกัดตีนถีบนั่นเอง อีกทั้งขนมแข่งยังมีความหมายสื่อถึงความหวานชื่น ราบรื่น และความอุดมสมบูรณ์ ส่วนขนมเทียนนั้น ก็ถือเป็นขนมไหว้เจ้าอีกชนิดหนึ่ง ที่มีต้นกำเนิดมาจากการดัดแปลงขนมแข่งเช่นกัน โดยใช้แป้งข้าวเหนียวมาทวน และใส่ไส้ถั่วบด ผสมกับเครื่องปรุง กลายเป็นไส้เค็ม จากนั้นห่อด้วยใบตองเป็นรูปสามเหลี่ยมเล็ก ๆ คล้ายทรงเจดีย์ แล้วนำไปนึ่งจนสุก นอกจากชื่อขนมเทียนแล้ว บางคนก็นิยมเรียกว่า ขนมมสว และชาวภาคเหนือก็นิยมเรียกว่า ขนมจ็อกอีกด้วย ซึ่งโดยส่วนมากแล้วขนมเทียนจะนิยมใช้เป็นขนมในงานบุญวันสงกรานต์ และชาวจีนก็นำไปใช้ในงานวันตรุษจีนด้วย **ขนมแข่ง** มีความหมายคือ ชีวิตที่หวานชื่นและราบรื่น โดยเฉพาะขนมแข่งที่ใส่ในชะลอมจะหมายถึงความหวานชื่นอันสมบูรณ์ **ขนมเทียน** มีความหมายคือ การมีชีวิตที่ราบรื่น และด้วยรูปร่างขนมที่เป็นกรวยแหลมเหมือนเจดีย์ในวัด จึงถือว่าเป็นขนมมงคลที่ใช้ในวันสำคัญทั้งของชาวไทยและชาวจีน

การทำขนมเทียนและขนมแข่ง เป็นการส่งเสริมให้ประชาชน ได้ฝึกทักษะอาชีพการทำขนมเทียนและขนมแข่งที่สามารถขายและจำหน่ายในการทำเป็นอาชีพ เสริมให้กับครอบครัวและ ตนเอง เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้กลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชา ทำขนมเทียนและขนมแข่ง มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลด้านการ จัดการและบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของประชาชน และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๕. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ มีทักษะ สามารถทำขนมเทียนและขนมแข่งได้
๒. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ได้

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๔๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง ๒๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร ทำขนมเทียนและขนมแข่ง ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. บอกความสำคัญของการทำขนมเทียนและขนมแข่ง ได้ ๒. บอกทิศทางและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้	๑. ความสำคัญของการประกอบการทำขนมเทียนและขนมแข่ง ๒. ทิศทางและอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสม โดยคำนึงศักยภาพของตนเองได้	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนและขนมแข่ง	๑. บอกวิธีการขั้นตอนกระบวนการ การทำขนมเทียนและขนมแข่ง	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเทียนและขนมแข่ง ๒. วิธีการและขั้นตอนการทำขนมเทียน - การเลือกวัตถุดิบ - การผสมแป้งและนวด - การทำไส้ขนมเทียน - การห่อขนมเทียน - การนึ่ง	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมเทียนและขนมแข่ง ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมเทียนและขนมแข่ง พร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ	๑๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
			วิธีการและขั้นตอนการทำขนมแข่ง - การเลือกวัตถุดิบ - การผสมแป้งและนวด - การนึ่ง			๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓	การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	๑.บรรจุภัณฑ์ - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์รูปแบบการทำขนมเทียนและขนมแข่ง - การบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ ๓. วิทยากรประเมินผลการบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	๑๐ นาที	๒๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้การทำขนมเทียนและขนมแข่ง
๒. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ