

หลักสูตรการทำขนมเทียนแก้ว จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริม ความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ภายในกรอบเวลา 2 ปี ที่พัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพ ที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการ บูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เลือกใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ตามความเหมาะสมของแต่ละในพื้นที่
4. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัวได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว 2.2 ลักษณะของผู้บริโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว 2.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิเคราะห์ให้ความรู้	20 นาที	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม 3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว 1.1 การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำขนมเทียนแก้ว 2.1 เตรียมอุปกรณ์การทำขนมเทียนแก้ว	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	-	5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.2 นำส่วนผสมของไส้ขนมเทียน แก้วมาผัดให้เข้ากัน พอไส้เย็นนำมาปั้น เป็นก้อนกลมจนหมด 2.3 ทำแป้งขนมเทียนแก้ว ร่อนแป้ง ให้เข้ากันแล้วใส่น้ำตาลทรายคนให้เข้า กันใส่น้ำเปล่าทีละนิดแล้วค่อย ๆ นวด แป้ง จากนั้นนำมาห่อไส้ให้มิด 2.4 นำขนมเทียนแก้วมานึ่งในซึ่ง ประมาณ 30 นาที			
3.	การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ	3. มีความรู้ความ เข้าใจและฝึกทักษะ การบริหารจัดการใน อาชีพได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	1. สามารถบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว 1.1การจัดการเกี่ยวกับการควบคุม คุณภาพการทำขนมเทียนแก้ว 1.2 การคิดคำนวณต้นทุนการทำขนม เทียนแก้ว 1.3 การวางแผนการผลิต 2. การจัดการตลาดในการประกอบ อาชีพการทำขนมเทียนแก้ว 2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า 2.2 การกระจายผลผลิต 2.3 การวางแผนการตลาด 3. การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับ การประกอบอาชีพการทำขนมเทียน แก้ว 3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการ ประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว - ความต้องการของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายการทำขนมเทียนแก้ว - คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่าย 3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ระหว่างผู้เรียน ด้วยกัน	20 นาที	-
4	โครงการ ประกอบอาชีพ	4. มีโครงการ ประกอบอาชีพเพื่อใช้ เป็นแนวทางในการ พัฒนาอาชีพของ ตนเอง	1. ความหมายของโครงการประกอบ อาชีพการทำขนมเทียนแก้ว 2. องค์ประกอบของโครงการประกอบ อาชีพการทำขนมเทียนแก้ว 3. การเขียนโครงการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ระหว่างผู้เรียน ด้วยกัน	20 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			4. การตรวจสอบความเป็นไปได้ของการประกอบโครงการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว เพื่อการมีงานทำอย่างมั่นคง			

สื่อการเรียนรู้

- 1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมเทียนแก้ว
- 2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
- 3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
- 4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลและประเมินผล

- 1. แบบประเมินความพึงพอใจ
- 2. สรุปรายงานและผลดำเนินโครงการ และการฝึกปฏิบัติจริง(ชิ้นงาน)
- 3. การติดตามนำความรู้ไปใช้

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2. มีผลงานจากการฝึกปฏิบัติที่มีคุณภาพ