



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำขนมเทียนแก้ว
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “สกร.เพื่อประชาชน” โดยการจัดการเรียนวิชาชีพพระยาสัณห์ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของ ตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และ การพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และเพิ่มศักยภาพการแข่งขันยุคดิจิทัล ที่จะต้อง “จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการ มีงานทำ Reskill Upskill” และ ออกใบรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่ จำเป็นในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทาง การเกษตร โดยการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การทอผ้าไหม การทอผ้าคลุมไหล่ย้อมสีจาก ธรรมชาติ เพื่อรองรับการเติบโตในอนาคตสามารถสร้างรายได้ สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมการขายได้เป็นอย่างดี ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจเร่งด่วน ดังกล่าว สกร.อำเภอกุดรัง ได้เห็นความสำคัญของการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพพระยาสัณห์ตามความสนใจของกลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่ สกร.ระดับอำเภอกุดรังจัด กิจกรรมการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยาสัณห์รูปแบบกลุ่มสนใจให้กับประชาชนทั่วไปในเขต อำเภอกุดรังตามความสนใจ เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ใน ชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

๑. ความเป็นมา	๑
๒. หลักการของหลักสูตร	๑
๓. จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
๔. กลุ่มเป้าหมาย	๒
๕. ระยะเวลา	๒
๖. โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเทียนแก้ว	๒-๓
๗. วัตถุประสงค์และขั้นตอนการทำ	๓-๔
๘. สื่อการเรียนรู้	๔
๙. การวัดและประเมินผล	๔
๑๐. การจบหลักสูตร	๔
๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๔
๑๒. การเทียบโอน	๕
๑๓. แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๔
๑๔. แบบทดสอบหลังเรียน	๑๕-๑๖

หลักสูตรการทำขนมเทียนแก้ว
จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๖๑ ภายใตกรอบที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขา รู้เรา เถาทันเพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดการทำขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง

๒. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้วได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมเทียนแก้วได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทะเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำงานเขียนแก้ว	๑. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเทียนแก้ว ๒. สามารถเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมเทียนแก้ว ๓. สามารถอธิบายเทคนิคการทำขนมเทียนแก้ว ๔. วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมเทียนแก้ว	- ขั้นตอนการทำขนมเทียนแก้ว - การเลือกขนาดของใบตอง - การเตรียมใบตอง - การเก็บรักษาการทำขนมเทียนแก้วหลังทำเสร็จแล้ว	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	๓๐ นาที	๑ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ๓.๑.๑ สามารถวางแผนการจัดการทำขนมเทียนแก้วได้ ๓.๑.๒ สามารถเก็บรักษาคุณภาพของขนมเทียนแก้วได้ ๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนในการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๔ สามารถทำบัญชีรายรับ - รายจ่ายได้ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้ ๓.๒.๑ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้ ๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้ ๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้ ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำขนมเทียนแก้วได้ ๓.๑.๒ การเก็บรักษาคุณภาพของการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๔ การทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง	๓.๑ การบริหารจัดการทำขนมเทียนแก้วให้กับผู้เรียน ๓.๑.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ - อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ ๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๓ ศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาดจัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๒.๒ กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการจัดการ ๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาดเช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่าย	-	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว	๔.๑ บอกความสำคัญของการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๒ บอกประโยชน์ของการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๓ บอกองค์ประกอบขององค์ประกอบของการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๔ บอกการเขียนโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว	๔.๑ ความสำคัญของการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๒ ประโยชน์ของอาชีพการทำขนมเทียน ๔.๓ องค์ประกอบขององค์ประกอบของอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของการทำขนมเทียนแก้ว ประโยชน์ของการทำขนมเทียนแก้วแล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินกาประกอบอาชีพต่อไป	-	๓๐ นาที

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

๓. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

๔. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง

๕. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

วัตถุดิบ

- แป้งข้าวเหนียว ๑ ถ้วยตวง
- น้ำตาลทรายสำหรับตัวแป้ง ๒ ½ ถ้วยตวง
- กะทิ ๒ ถ้วยตวง
- น้ำเปล่า ๖ ถ้วยตวง
- ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก ๑½ ถ้วยตวง
- พริกไทยป่น ๑ ช้อนชา
- เกลือป่น ๑ ½ ช้อนชา
- น้ำตาลทรายสำหรับตัวไส้ ๑ ถ้วยตวง

วิธีทำ

ขั้นตอนที่ ๑ : กวนไส้

นำถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก กะทิ และน้ำตาล ใส่โถปั่นแล้วปั่นผสมให้เข้ากันดี

นำส่วนผสมที่ปั่นเข้ากันดีแล้วมากวนในกระทะไฟอ่อน ปรงรสด้วยเกลือและพริกไท

เมื่อกวนจนจับตัวเป็นก้อนดีแล้ว พักไว้

ขั้นตอนที่ ๒ : กวนแป้ง

ผสมแป้งถั่วเขียว น้ำตาลทราย และน้ำเปล่า ในกระทะ กวนด้วยไฟอ่อนจนแป้งสุกใส พักไว้

ขั้นตอนที่ ๓ : ห่อใบตอง นึ่ง

พับใบตองเป็นลักษณะกรวย

ใส่แป้งถั่วเขียวที่กวนสุกแล้วลงไปก่อน ตามด้วยไส้ที่ปั่นเป็นก้อนกลมแล้วใส่แป้งถั่วเขียวอีกทีหนึ่ง

พับใบตองปิดให้เป็นทรงสามเหลี่ยมแล้วจึงนำไปนึ่งเป็นเวลา ๒๐-๓๐ นาที พร้อมรับประทาน

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร

๒. สื่อออนไลน์ /หนังสือ

๓. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑.. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน

๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธราช ๒๕๕๑ สารการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว	๑.๑ บอกความสำคัญการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัตถุดิบ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ พูน ๑.๒.๖ การเลือกใช้วัตถุดิบการออกแบบ ๑.๒.๗ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ผู้เรียน ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และ ใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ ผู้เรียน วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ผู้เรียน ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมก๊ัดจากผ้าที่เหมาะสมกับตนเอง	ทฤษฎี .๓๐ นาที	ปฏิบัติ -

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว	๒.๑ สามารถ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๒.๒ สามารถจัดทำ / จัดหาวัตถุดิบการประกอบอาชีพขนมเทียนแก้ว	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเทียนแก้ว ๒.๑.๒ ชนิดของผ้าที่จะนำมาทำทำขนมเทียนแก้ว ๒.๑.๓ ประเภทของวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมเทียนแก้ว ๒.๒ ขั้นตอนการทำทำขนมเทียนแก้ว ๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๒.๒.๒ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมเทียนแก้ว ๒.๓.๑ การทำขนมเทียนแก้ว ๒.๓.๒ การคำนวณต้นทุนในการจัดทำขนมเทียนแก้ว ๒.๓.๓ การกำหนดราคาขายของขนมเทียนแก้ว ๒.๔.๓ การวางแผนในการจัดจำหน่ายขนมเทียนแก้ว	๒.๑ ทบทวนความรู้เบื้องต้นในเกี่ยวกับการทำขนมเทียนแก้ว ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชนพร้อมจดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการเรียนรู้ การฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๒.๕ ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะอาชีพตามหลักสูตร และตามแผนการเรียนรู้ ๒.๖ ครูและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ ๒.๗ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๘ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามหลักสุตรกำหนด ๒.๙ ผู้เรียนปฏิบัติจริง	ทฤษฎี ๓๐ นาที	ปฏิบัติ ๑ ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๑ สามารถวางแผนการจัดการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๒ สามารถดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนในการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๔ สามารถทำบัญชีรายรับรายจ่ายได้ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้ ๓.๒.๑ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้ ๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้ ๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้ ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๓.๑ สามารถวิเคราะห์	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๑) ค่าใช้จ่าย ๒) การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต ๓.๑.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ ๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๓ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๓.๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการ	ทฤษฎี	ปฏิบัติ ๓๐ นาที

	ศักยภาพในการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว ๑) ค่าใช้จ่าย ๒) การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ๓.๓.๒ สามารถแก้ปัญหาความ เสี่ยงในการประกอบอาชีพการ ทำขนมเทียนแก้ว	๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงใน การประกอบอาชีพการทำขนม เทียนแก้ว	ความเสี่ยง ๓.๓.๒ ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยง พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน ๓.๔.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการ ดำเนินงานในแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart) ๓.๔.๒ ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้วตามแบบตารางการ ปฏิบัติงาน (Gantt Chart)		
--	--	---	---	--	--

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๓ บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๔ บอกการเขียนโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป	ทฤษฎี	ปฏิบัติ ๓๐ นาที

แบบทดสอบหลังเรียนหลักสูตรการทำขนมเทียนแก้ว

๑. ขนมเทียนแก้วมีลักษณะเด่นที่แตกต่างจากขนมเทียนทั่วไปอย่างไร?

- ก. มีไส้หวานกว่า
- ข. แป้งมีความใสและเหนียวนุ่ม
- ค. ห่อด้วยใบตองสด
- ง. ใช้แป้งสาลีเป็นส่วนประกอบหลัก

๒. ส่วนผสมหลักที่ทำให้แป้งของขนมเทียนแก้วมีความใสคืออะไร?

- ก. แป้งข้าวเหนียว
- ข. แป้งมันสำปะหลัง
- ค. น้ำตาลปีบ
- ง. กะทิ

๓. ขนมเทียนแก้วมักจะใช้ไส้ประเภทใดมากที่สุด?

- ก. ไส้เค็ม (ถั่วกวน)
- ข. ไส้เผือก
- ค. ไส้สังขยา
- ง. ไส้ช็อกโกแลต

๔. วัตถุดิบที่ใช้เพิ่มความเงางามให้กับขนมเทียนแก้วคืออะไร?

- ก. น้ำมันพืช
- ข. น้ำกะทิ
- ค. น้ำเชื่อม
- ง. น้ำมันมะพร้าว

๕. ขนมเทียนแก้วเป็นขนมที่นิยมทำขึ้นในโอกาสใด?

- ก. วันสงกรานต์
- ข. วันตรุษจีน
- ค. วันลอยกระทง
- ง. วันออกพรรษา

๖. กระบวนการสำคัญที่ทำให้แป้งของขนมเทียนแก้วมีลักษณะใสคืออะไร?

- ก. การต้มในน้ำเดือด
- ข. การนึ่งด้วยไอน้ำ
- ค. การกวนจนแป้งใส
- ง. การอบด้วยความร้อนต่ำ

๗. หากต้องการให้ขนมเทียนแก้วมีรสชาติหอมขึ้น ควรเติมส่วนผสมใด?

- ก. ใบเตย
- ข. วานิลลา
- ค. ผงฟู
- ง. น้ำผึ้ง

๘. ขนมเทียนแก้วมีความหมายเชิงมงคลอย่างไรในวัฒนธรรมไทย-จีน?

- ก. สื่อถึงความสุขสมหวัง
- ข. หมายถึงความโปร่งใส ซื่อสัตย์
- ค. แสดงถึงความมั่งคั่งร่ำรวย
- ง. สื่อถึงความรักและความอบอุ่น

๙. หากต้องการให้ขนมเทียนแก้วมีสีสันต่าง ๆ เช่น สีเขียวหรือสีม่วง ควรใช้สีจากอะไร?

- ก. สีผสมอาหารเท่านั้น
- ข. สีจากพืชธรรมชาติ เช่น ใบเตย อัญชัน
- ค. ใช้สีเทียนมาละลายน้ำ
- ง. เติมน้ำส้มสายชูลงไป

๑๐. วิธีเก็บรักษาขนมเทียนแก้วให้คงความอร่อยได้นานที่สุดคืออะไร?

- ก. แช่ตู้เย็นในภาชนะปิดสนิท
- ข. วางไว้ในที่โล่งมีอากาศถ่ายเท
- ค. อบในเตาอบทุกวัน
- ง. แช่ในน้ำเกลือ

เฉลย: หลักสูตรการทำขนมเทียนแก้ว

๑.ป

๒.ป

๓.ก

๔.ค

๕.ป

๖.ค

๗.ก

๘.ป

๙.ป

๑๐.ก