



# บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศก.อำเภอเมืองลำพูน

ที่ ศธ ๐๗๐๘๓.๐๑ / ๑๕๕๕

วันที่ ๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการทำข้าวหมากสูตรโบราณ จำนวน ๓ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน

เรื่องเดิม ตามที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน ได้มอบหมายให้ครู กศน.ตำบล รับผิดชอบ ให้ จัดกิจกรรมในหมู่บ้านเป้าหมายร่วมกับภาคีเครือข่าย สนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และ ผู้รับบริการ ในเขตอำเภอเมืองลำพูน นั้น

ตรวจเสนอ

ข้อเท็จจริง บัดนี้ ศก.ตำบลศรีบัวบาน ได้แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการทำข้าวหมาก สูตรโบราณ จำนวน ๓ ชั่วโมง และคณะกรรมการได้พิจารณาหลักสูตรการทำข้าวหมากสูตรโบราณ จำนวน ๓ ชั่วโมง รวมทั้งปรับปรุง แก้ไข เรียบร้อยแล้ว

ข้อกฎหมาย คำสั่งกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่ ๘๘/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๖ เรื่อง ยกเลิก คำสั่งมอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอและผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้เขตปฏิบัติราชการแทน

ข้อพิจารณา คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรเห็นควร อนุมัติหลักสูตรการทำข้าวหมากสูตรโบราณ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ข้อเสนอ จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและอนุมัติหลักสูตร

(นางสาวจิตฤทัย ประทุมมาเกษร)

ครู กศน.ตำบลศรีบัวบาน

4 ธันวาคม 2566

รับ ณ ศก.อำเภอเมืองลำพูน

(นางนิภา ช่วยงาน)  
ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง  
ผู้อำนวยการ ศก.อำเภอเมืองลำพูน

จากที่ ศก.ตำบลศรีบัวบาน ได้รับทราบ  
และได้ดำเนินการพิจารณา หลักสูตร ดังกล่าวแล้ว  
จึงมีมติเห็นชอบ อนุมัติหลักสูตร ดังกล่าว  
และได้แจ้งให้ทราบ 3 วิชา (เรียนร้อยแล้ว)  
จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

## หลักสูตรการทำข้าวหมากสูตรโบราณ จำนวน ๓ ชั่วโมง

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

ข้าวหมากเป็นอาหารหมักพื้นบ้านของไทย ทำจากข้าวเหนียวทั้งข้าวเหนียวธรรมดาและข้าวเหนียวดำ แต่ปัจจุบันมักไม่ค่อยเห็นข้าวหมากจากข้าวเหนียวดำ การทำข้าวหมากถือเป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่ง ในการทำข้าวหมากจะต้องใช้ลูกแป้งข้าวหมาก ซึ่งมีลักษณะเป็นก้อนแป้งครึ่งวงกลม สีขาวนวล น้ำหนักเบา ในลูกแป้งข้าวหมากจะมีเชื้อราซึ่งสามารถสร้างเอนไซม์อะไมเลสออกมาย่อยแป้งในข้าวเหนียวให้เป็นน้ำตาลที่ได้จากการย่อยข้าวเหนียว ข้าวหมากจัดเป็นโปรไบโอติกส์อย่างหนึ่งคืออาหารเสริมจุลินทรีย์มีชีวิตที่ก่อประโยชน์ต่อร่างกายที่อาศัยอยู่ ทำการปรับสมดุลของจุลินทรีย์ในร่างกาย กระตุ้นการสร้างสารต้านอนุมูลอิสระ ภูมิคุ้มกัน มะเร็งช่วยระบบทางเดินอาหารให้ทำงานเป็นปกติและดูดซึมวิตามินดี ผลิตเม็ดเลือดแดงดีขึ้น ยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียก่อโรค รักษาแผลในลำไส้ตลอดจนเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนและยังส่งเสริมให้ชุมชนนั้นมีการส่งเสริมให้ชุมชนมีอาชีพเสริม ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ของตนเอง ชุมชนตลอดจนส่งเสริมการมีงานทำ เป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ให้กับชุมชนอีกด้วย

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนในท้องถิ่นมีความรู้ ความเข้าใจ การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น การถนอมอาหาร
๒. เพื่อส่งเสริมให้ชุมชนนั้นมีการส่งเสริมให้ชุมชนมีอาชีพเสริม ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ของตนเอง ชุมชนตลอดจนส่งเสริมการมีงานทำ เป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ให้กับชุมชน
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้พัฒนาตนเอง พัฒนางานให้ดียิ่งขึ้น

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวหมากสูตรโบราณ	เพื่อให้ผู้เรียนเห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพและการตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	ความสำคัญของการประกอบอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพและการตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	วิทยากรให้องค์ความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นความเป็นมาของการทำข้าวหมากสูตรโบราณและการถนอมอาหาร - วิทยากรอธิบาย	๑ ชั่วโมง	-
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวหมากสูตรโบราณตามขั้นตอนการทำข้าวหมากสูตรโบราณ	ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำข้าวหมากสูตรโบราณ (สาธิตและลงมือปฏิบัติ)	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพการประกอบอาชีพในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ๑.๔ ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๑.๕ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติขั้นตอนการ วิธีทำ วัสดุอุปกรณ์ เทคนิคการทำให้ส่วนเนื้อละเอียดและใช้งานได้นานๆ	-	๒ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๓. ฝึกปฏิบัติจริง

## การวัดและประเมินผล

๑. ประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้าร่วมอบรม
๒. ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม
๓. ผลทดลองฝึกปฏิบัติจริง

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพตรงตามหลักสูตร

## ผู้ขออนุมัติหลักสูตร

ศกร.ตำบลศรีบัวบาน อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

หลักสูตรอนุมัติ วันที่ ๔ เดือน ธันวาคม พ.ศ.๒๕๖๖



( นางนิภา ช่วยงาน )

ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองลำพูน



คำสั่ง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน

ที่ ๑๙๘ / ๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

.....

อาศัยหลักเกณฑ์การดำเนินงานอนุมัติหลักสูตรของ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน แบบทำย คำสั่งคำสั่งกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่ ๘๘/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๖ เรื่อง ยกเลิกคำสั่งมอบอำนาจให้ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอและผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้เขตปฏิบัติราชการ แทน แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร เพื่อพิจารณาเสนอความคิดเห็นเกี่ยวกับการอนุมัติหลักสูตร จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการทำข้าวหมากสูตรโบราณ จำนวน ๓ ชั่วโมง ดังนี้

๑. ว่าที่ร้อยตรีรัฐวุฒิ ไชยชมภู	ไชยชมภู	วิทยากร-	ประธานกรรมการ
๒. นายอัครชัย วุฒิเสน	วุฒิสเสน	ครูอาสาสมัคร	กรรมการ
๓. นายภูวดล ไชยวงศ์	ไชยวงศ์	ครู กศน.ตำบล	กรรมการ
๔. นายทินกร ตั้งแกละ	ตั้งแกละ	ครู กศน.ตำบล	กรรมการ
๕. นางสาวจิตฤทัย ประทุมมาเกษร	ประทุมมาเกษร	ครู กศน.ตำบล	กรรมการและเลขานุการ

ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายโดยเคร่งครัด มิให้เกิดความเสียหาย ต่อทางราชการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖ เป็นต้นไป

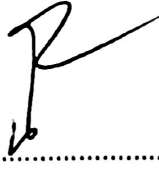
สั่ง ณ วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

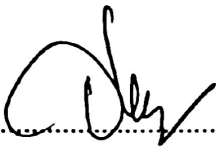
(นางนิภา ช่วงงาน)

ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง

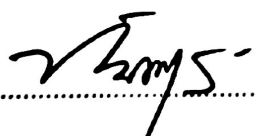
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองลำพูน

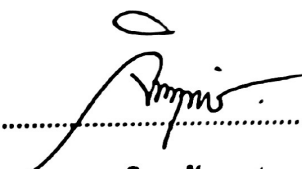
รายชื่อคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการทำข้าวหมากสูตรโบราณ จำนวน ๓ ชั่วโมง


ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
( ว่าที่ร้อยตรีรัฐวุฒิ ไชยชมภู )

ลงชื่อ..........กรรมการ  
( นายอัครชัย วุฒิเสนา )

ลงชื่อ..........กรรมการ  
( นายภูวดล ไชยวงศ์ )

ลงชื่อ..........กรรมการ  
( นายทินกร ตั้งแกละ )

ลงชื่อ..........กรรมการและเลขานุการ  
( นางสาวจิตตฤทัย ประทุมมาเกษร )

  
( นางนิภา ช่วยงาน )  
ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง  
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองลำพูน