

หลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ปิงปวงประมาณ ๒๕๖๕
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

กลุ่มอาชีพ เฉพาะทาง จำนวน ๙ หลักสูตร

๑. หลักสูตรการเลี้ยงกบในบ่อซีเมนต์	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๒. หลักสูตรการฟ้อนเจิง	จำนวน	๓๐	ชั่วโมง
๓. หลักสูตรการฟ้อนรำภาคเหนือ (หริภุญไชย)	จำนวน	๓๐	ชั่วโมง
๔. หลักสูตรการออกกำลังกายด้วยหนังยาง	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๕. หลักสูตรร่วางมาตรฐาน	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง
๖. หลักสูตรอบรมหมู่บ้านปลอดขยะ	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๗. หลักสูตรการทำเจลแอลกอฮอล์ล้างมือ	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๘. หลักสูตรการร่วางย้อนยุค	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง
๙. หลักสูตรการทำไม้เสียบธูปบัตรถวญ	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชนกรรมและการบริการ จำนวน ๒๒ หลักสูตร

๑. หลักสูตรการแปรรูปสมุนไพร - จิง	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๒. หลักสูตรการทำขนมดอกจอก	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๓. หลักสูตรการทำขนมถั่วแปบ	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๔. หลักสูตรการทำข้าวเกรียบแก้วมังกร	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๕. หลักสูตรการทำข้าวแต๋นน้ำสมุนไพร	จำนวน	๓๐	ชั่วโมง
๖. หลักสูตรการทำข้าวแต๋นลำไย	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง
๗. หลักสูตรการทำน้ำจิ้ม	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๘. หลักสูตรการทำน้ำพริกสมุนไพร	จำนวน	๙	ชั่วโมง
๙. หลักสูตรการทำขนมไทยสร้างรายได้	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๑๐. หลักสูตรผ้าตันมือ	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๑๑. หลักสูตรการทำแคบหมู	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๑๒. หลักสูตรการทำไส้อ้วสมุนไพร	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๑๓. หลักสูตรการทำก้วยเตี๋ยผัดไทย	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๑๔. หลักสูตรการทำก้วยเตี๋ยลวกสวน	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๑๕. หลักสูตรการทำขนมจีบและการทำซาลาเปา	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๑๖. หลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๑๗. หลักสูตรการทำน้ำจิ้ม	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๑๘. หลักสูตรการทำขนมไทยชาววังแบบประยุกต์	จำนวน	๒๐	ชั่วโมง
๑๙. หลักสูตรการทำยาหม่องน้ำสมุนไพร	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๒๐. หลักสูตรการทำขนมวาฟเฟิล	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๒๑. หลักสูตรการทำหมูแผ่น	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๒๒. หลักสูตรการทำขนมทองม้วน	จำนวน	๓	ชั่วโมง

//กลุ่มอาชีพ...

กลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม จำนวน ๖ หลักสูตร

๑. หลักสูตรการเพาะเห็ดโคนน้อย	จำนวน	๓๐	ชั่วโมง
๒. หลักสูตรการทำปุ๋ยหมัก	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๓. หลักสูตรการเพาะเห็ดนางฟ้า	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๔. หลักสูตรการเพาะเห็ดนางฟ้า	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๕. หลักสูตรการแปรรูปเห็ดนางฟ้า	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๖. หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด	จำนวน	๖๐	ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ อุตสาหกรรม จำนวน ๗ หลักสูตร

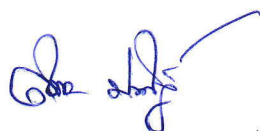
๑. หลักสูตรช่างเชื่อมโลหะเบื้องต้น	จำนวน	๕๐	ชั่วโมง
๒. หลักสูตรช่างไฟฟ้าเบื้องต้น	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๓. หลักสูตรช่างทาสี	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๔. หลักสูตรช่างปูนพื้นฐาน	จำนวน	๓๐	ชั่วโมง
๕. หลักสูตรช่างปุกระเบื้อง	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๖. หลักสูตรช่างปูนพื้นฐาน	จำนวน	๖๐	ชั่วโมง
๗. หลักสูตรช่างทาสี	จำนวน	๓๐	ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ความคิดสร้างสรรค์ จำนวน ๙ หลักสูตร

๑. หลักสูตรการทำตุ้ง	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง
๒. หลักสูตรการทำตุ้งและโคลนล้นนา	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๓. หลักสูตรการประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๔. หลักสูตรการประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๕. หลักสูตรการประดิษฐ์ดอกไม้จากใบเตย	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๖. หลักสูตรการทำหมวกจากหลอดกาแฟ	จำนวน	๑๐	ชั่วโมง
๗. หลักสูตรการจักสานเส้นพลาสติก	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๘. หลักสูตรการทำขนมวุ้นแฟนซีแบบประยุกต์	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๙. หลักสูตรการทำเหรียญโปรยทาน	จำนวน	๓	ชั่วโมง

อนุมัติใช้หลักสูตร

ตั้งแต่วันที่ ๐๐ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เป็นต้นไป



(นายสมชาย ฟองศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

หลักสูตรวิชา การทำขนมวาฟเฟิลจำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาอบรมระบบและการศึกษิตตามอัยยาศัยอำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน

ครั้งที่	รายวิชา	จุดประสงค์	เนื้อหาสาระ	กิจกรรม	จำนวน (ชั่วโมง)		อุปกรณ์	วิธีประเมิน
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
	๑. การทำขนมวาฟเฟิล	๑.มีความรู้ความเข้าใจด้านการทำขนมวาฟเฟิล การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.มีความรู้ความสามารถในการทำขนมวาฟเฟิล ๓.มีความรู้ความสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง ๔.นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และมีอาชีพเสริม ทำให้เกิดรายได้	๑.การเรียนรู้อุปกรณ์ในการทำขนมวาฟเฟิล ๒.วิธีการทำขนมวาฟเฟิล ๑.ขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล ส่วนผสม แป้งสาลีตราว่าว,ผงฟู,แป้งข้าวเจ้า,สออดแน่น,เนยสด,น้ำตาลทราย,นมข้นหวาน,วานิลลา,ไข่ไก่,กะทิ วิธีทำ -ร่อนแป้ง ผงฟู เข้าด้วยกัน ตีแป้งข้าวเจ้า,สออด เนยสด น้ำตาลทราย นมข้นหวาน วานิลลาให้เข้ากัน -ใส่ไข่ไก่ทีละฟองตีให้เข้ากัน ใส่แป้ง สลับกับกะทิ ตีต่อจนส่วนผสมเข้ากันดี -อุ่นเครื่องทำวาฟเฟิลให้ร้อนโดยใช้เบอร์ 3 เมื่อร้อนหยอดขนมให้ทั่วพิมพ์ ปิดพิมพ์ เมื่อขนมสุกเครื่องจะตัดไฟโดยอัตโนมัติ เอาขนมออกจากพิมพ์ ทำ เช่นนี้จนหมดแป้ง	- วิทยากรอธิบาย / สาธิตแล้วผู้เรียน ปฏิบัติตาม ขั้นตอน คือ -วิธีการเลือกวัสดุ อุปกรณ์ที่มีคุณภาพ เรียนการทำขนมวาฟเฟิลตามความ ต้องการโดยการ ปฏิบัติจริงและนำไป ระกอบอาชีพ	๑	๒	- เครื่องขยายเสียง - ใบความรู้	๑ สอบถาม ๑ สัมภาษณ์

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายธีระศักดิ์ ชัยวิศิษฐ์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาอบรมระบบและการศึกษิตตามอัยยาศัย อำเภอเมืองลำพูน