

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. หลักสูตรร่วมาตฐาน	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง
๖. หลักสูตรอบรมหมู่บ้านปลอดขยะ	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๗. หลักสูตรการทำเจลแอลกอฮอล์ล้างมือ	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๘. หลักสูตรการร่วมย่อนยุค	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง
๙. หลักสูตรการทำไม้เสียบธนูบัตรกฐิน	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ จำนวน ๒๒ หลักสูตร

๑. หลักสูตรการแปรรูปสมุนไพร - ชิง	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. หลักสูตรผ้าต้นมือ	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๑๑. หลักสูตรการทำแคบหมู	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๑๒. หลักสูตรการทำไส้ข้าวสมุนไพร	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๑๓. หลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๑๔. หลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวสุญสน	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

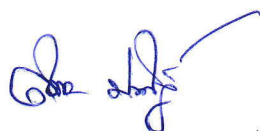
๑. หลักสูตรช่างเชื่อมโลหะเบื้องต้น	จำนวน	๕๐	ชั่วโมง
๒. หลักสูตรช่างไฟฟ้าเบื้องต้น	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๓. หลักสูตรช่างทาสี	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๔. หลักสูตรช่างปูนพื้นฐาน	จำนวน	๓๐	ชั่วโมง
๕. หลักสูตรช่างปูกระเบื้อง	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๖. หลักสูตรช่างปูนพื้นฐาน	จำนวน	๖๐	ชั่วโมง
๗. หลักสูตรช่างทาสี	จำนวน	๓๐	ชั่วโมง

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

หลักสูตรการทำไส้อั่วสมุนไพร จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

ความเป็นมา

ไส้อั่ว เป็นอาหารพื้นเมืองทางภาคเหนือของประเทศไทย อั่ว หมายถึง ไส้ไส้, แทรก, ยัดไว้ตรงกลาง ปกติทำจากเนื้อหมูบด (สามารถผสมกับมันแข็งของหมู เพื่อไม่ให้เนื้อหมูด้านเวลาสุก) ผสมพริกแห้ง กระเทียม ขมิ้น (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้) ข่า ใบมะกรูด หอมแดง และเครื่องปรุงรส แล้วกรอกลงไปในไส้อ่อนของหมูที่เกลาร้างบางแล้ว บิดให้เป็นท่อน ประวัติความเป็นมาของไส้อั่ว ไส้อั่วเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวเหนือ ที่รู้จักกันดี นิยมรับประทานกับข้าวเหนียว หรือรับประทานคู่กับน้ำพริกก็ได้ และในปัจจุบันเป็นอาหารที่คู่กับงานขันโตกแบบพื้นเมืองล้านนาไส้อั่วพื้นบ้านจริงๆ แล้ว ไม่นิยมรับประทานกับผักเหมือนกับไส้กรอก คำว่า อั่ว หมายถึง แทรก หรือยัดไว้ตรงกลางไส้อั่ว จึงหมายถึงไส้ที่มีการนำสิ่งของยัดไว้ การทำไส้อั่วนิยมใช้ ไส้หมูและเนื้อหมูในอดีตเมื่อยามเทศกาลหรือเมื่อการจัดงานใด ๆ ถ้ามีการลัมหมู มักมีเนื้อจำนวนมาก จนบางครั้งนำมาทำอาหารไม่ทันก็เน่าเสียได้ จึงมีการนำเอาเนื้อเหล่านั้นมาถนอมอาหารโดยการตากแห้งหรือย่างไฟ หรือนำมาประกอบอาหารที่สามารถเก็บไว้กินได้นาน เช่น ทำแหนม เป็นต้น ในการทำไส้อั่วก็เช่นกัน ถือเป็นการทำอาหารที่สามารถเก็บไว้กินได้นาน 1 - 2 วัน

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนนำไปประกอบอาชีพเสริมได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เรื่อง การทำไส้อั่วสมุนไพร
3. เพื่อให้ผู้เรียนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำให้อ้วสมุนไพรมูลค่าสูง จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำให้อ้วสมุนไพรมูลค่าสูง
 - 1.3 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำให้อ้วสมุนไพรมูลค่าสูง
2. ทักษะในการประกอบอาชีพการทำให้อ้วสมุนไพรมูลค่าสูง จำนวน 4 ชั่วโมง
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำให้อ้วสมุนไพรมูลค่าสูง
 - 2.2 ขั้นตอนกระบวนการทำให้อ้วสมุนไพรมูลค่าสูง
 - 2.2.1 วัสดุ-อุปกรณ์
 - 2.2.2 วิธีการและขั้นตอนการทำให้อ้วสมุนไพรมูลค่าสูง
 - 2.2.3 วิธีการเก็บรักษา

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การศึกษาดูงาน
4. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
5. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย อย่างน้อย 4 ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

วันที่อนุมัติ.....ตุลาคม 2562

หลักสูตรการทำสั้วสมุนไพร

หลักสูตรระยะสั้น กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาอบรมและอาชีวศึกษาตามอรัญญาชัยอำเภอเมืองลำพูน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสั้วสมุนไพร จำนวน 1 ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสั้วสมุนไพร 1.3 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำสั้วสมุนไพร	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้ 1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองตลาด และการลงทุน 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะในการประกอบอาชีพการทำสั้วสมุนไพรมีจำนวน 4 ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 3. เพื่อให้ผู้เรียนปฏิบัติทำสั้วสมุนไพรมีพื้นฐานได้และอธิบายขั้นตอนการทำสั้วสมุนไพรมีได้ตามสูตรที่กำหนด	1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสั้วสมุนไพรมี 1.2 ขั้นตอนกระบวนการทำสั้วสมุนไพรมี 1.2.1 วัสดุอุปกรณ์ 1.2.2 วิธีการและขั้นตอนการทำสั้วสมุนไพรมี 1.2.3 วิธีการเก็บรักษา	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสั้วสมุนไพรมี 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสั้วสมุนไพรมี 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้ 5. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการทำสั้วสมุนไพรมี 6. วิทยากรประเมินผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....
(นางพรพร สุริยาสิทธิ์)

ประธานคณะกรรมการหลักสูตร

ลงชื่อ.....
(นายพรพรเดช สันติศิริ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนและการศึกษาศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน