



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน

ที่ ศธ. ๐๗๐๘๓.๐๑/ ๐๙๓

วันที่ ๑๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรชมไทย การทำขนมบั้งปัน จำนวน ๓ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน

เรื่องเดิม ตามที่ กศน.ตำบลบ้านกลาง มีจุดมุ่งหมายที่จะส่งเสริมสุขภาพ ผู้สูงอายุ และประชาชนทั่วไป เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และผู้รับบริการ ตามที่ได้รับจัดสรรงบประมาณปี ๒๕๖๖ ในการจัดกิจกรรมการศึกษาให้กับนักศึกษาของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน เพื่อ

ตรวจสอบดำเนินการจัดการเรียนการสอน นั้น

ข้อเท็จจริง บัดนี้ กศน.ตำบลบ้านกลาง ได้แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรชมไทย การทำขนมบั้งปัน จำนวน ๓ ชั่วโมง และคณะกรรมการได้พิจารณาหลักสูตรชมไทย การทำขนมบั้งปัน จำนวน ๓ ชั่วโมง รวมทั้งปรับปรุง แก้ไข เรียบร้อยแล้ว

ข้อกฎหมาย อาศัยคำสั่งกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่ ๕/๒๕๖๖ เรื่อง มอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอและผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้เขต ปฏิบัติราชการแทน ข้อ ๘

ข้อพิจารณา คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรเห็นควร อนุมัติหลักสูตรชมไทย การทำขนมบั้งปัน จำนวน ๓ ชั่วโมง

ข้อเสนอ จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติหลักสูตร

(นางสาวจุฑาทิพย์ วิจิตร)

ครู กศน.ตำบลบ้านกลาง

(นางนิภา ช่วยงาน)

ผู้อำนวยการพิเศษ กศน.อำเภอเมือง รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการสถานศึกษา กศน.อำเภอเมืองลำพูน

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองลำพูน

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรชนมไทย การทำขนมบ้าบิ่น จำนวน ๓ ชั่วโมง ได้พิจารณาเห็นชอบด้วยกับหลักสูตร

ลงชื่อ



ประธานกรรมการ

(นางอรพรรณ สิทธิใหญ่)

ผู้ทรงคุณวุฒิ

ลงชื่อ



กรรมการ

(นางศศิธร แก้วมาร์ตัน)

ครูอาสาสมัคร กศน.

ลงชื่อ



กรรมการ

(นางสาวจิตฤทัย ประทุมมาเกษร)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ



กรรมการ

(นายอัครชัย วุฒิแสน)

ครูอาสาสมัคร กศน.

ลงชื่อ



กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวจุฑาทิพย์ วิจิตร)

ครู กศน.ตำบล



(นางนิภา ช่วยงาน)

ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ กศน.อำเภอเมืองลำพูน
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองลำพูน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองลำพูน
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

หลักสูตรขนมไทย การทำขนมบ้าบิ่น จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน

๑. ชื่อหลักสูตร หลักสูตรขนมไทย การทำขนมบ้าบิ่น

๒. ระยะเวลา จำนวน ๓ ชั่วโมง

๒.๑ ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

๒.๒ ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

๓. หลักการและเหตุผล

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สายกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสายกับข้าวคาว-หวาน โดยทั่วไป ประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ อาหารหวานที่จัดเป็นสายจะต้องประกอบด้วยของหวานอย่างน้อย ๕ สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สี สัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่กลมกลืนกัน

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน โดย กศน.ตำบลบ้านกลาง จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมไทย การทำขนมบ้าบิ่น ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่น และนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้

๔. จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่น และสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพการทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่นได้

๕. โครงสร้างหลักสูตร

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่น
๒. การทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่น
๓. การบริหารจัดการ

๖. กลุ่มเป้าหมายหลักสูตร

มี ๓ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๖.๑. ประชาชนทั่วไป

๖.๒. ผู้ไม่มีอาชีพ

๖.๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

/๗. การนำหลักสูตร....

๗. การนำหลักสูตรไปใช้

ใช้ในกิจกรรมการเรียนรู้ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน

๘. ผู้ขออนุมัติหลักสูตร

กศน.ตำบลบ้านกลาง อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

๙. หลักสูตรอนุมัติ วันที่ ๑๒ เดือน มิถุนายน พ.ศ.๒๕๖๖



(นางนิภา ช่างงาน)

ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ กศน.อำเภอเมืองลำพูน
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองลำพูน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองลำพูน
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

หลักสูตรระยะสั้น การทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่น จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน

เรื่อง	จุดหมายการเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่น	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่นได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมบ้าบิ่น - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	วิทยาการบรรยาย เรื่อง ๑. การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ ๒. การคัดเลือกวัสดุ ๓. วิทยาการและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน เรื่องการทำขนมบ้าบิ่น	*/๒ ชั่วโมง	
๒. การทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่น	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่นได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่นได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทยได้ ขนมบ้าบิ่นอย่างเหมาะสมและสวยงามได้	การทำขนมบ้าบิ่น - ส่วนผสมของขนมไทย ขนมบ้าบิ่น - ขั้นตอนการทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่น - การบรรจุขนมไทย ขนมบ้าบิ่น	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิตวิธีทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่น - ส่วนผสมของขนมไทย ขนมบ้าบิ่น - ขั้นตอนการทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่น - การบรรจุขนมไทย ขนมบ้าบิ่น ๒. วิทยาการให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย ขนมบ้าบิ่น		๒ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดหมายการเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	วิทยาการบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ - ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	๙/๒ ชั่วโมง	



(นางอรพรรณ สิทธิใหญ่)

ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาหลักสูตร



(นางนิภา ช้วนงาน)

ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ กศน.อำเภอเมืองลำพูน

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองลำพูน

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองลำพูน

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้