



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กศน. อำเภอเมืองลำพูน

ที่ ศธ. ๐๒๑๐.๖๘๐๑ / ๓๗๖๖

วันที่ ๒๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรขนมแพนเค้กการตูน จำนวน ๓ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาครอบครัวและชุมชนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

เรื่องเดิม ตามที่ ศูนย์การศึกษาครอบครัวและชุมชนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน ได้มอบหมายให้ ครู กศน.ตำบลศรีบัวบาน จัดกิจกรรมการศึกษาครอบครัวและชุมชนและการศึกษาตามอัธยาศัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ โดยจัดกิจกรรม เพื่อสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และผู้รับบริการ ในเขตอำเภอเมืองลำพูน

ข้อเท็จจริง บัดนี้ กศน.ตำบลศรีบัวบาน ได้แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรขนมแพนเค้กการตูน จำนวน ๓ ชั่วโมง และคณะกรรมการได้พิจารณาหลักสูตรขนมแพนเค้กการตูน จำนวน ๓ ชั่วโมง รวมทั้งปรับปรุง แก้ไข เรียบร้อยแล้ว

ข้อกฎหมาย อาศัยคำสั่งสำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการที่๔๘๔/๒๕๕๓ เรื่องมอบอำนาจให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาครอบครัวและชุมชนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูนและผู้อำนวยการสถานศึกษาครอบครัวและชุมชนและการศึกษาตามอัธยาศัย ปฏิบัติราชการแทน ข้อ ๘

ข้อพิจารณา คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรเห็นควร อนุมัติหลักสูตรขนมแพนเค้กการตูน จำนวน ๓ ชั่วโมง

ข้อเสนอ จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติหลักสูตร

26 ธันวาคม 2565

154/น. ๗๐.๐๓๕-๐.๒๖๕๕/๗๖

ตามท กศน.ตำบลศรีบัวบาน/๗๖

๐๒๑๐.๖๘๐๑/๓๗๖๖

๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๕

ในเขตอำเภอเมืองลำพูน

ในเขตอำเภอเมืองลำพูน

นายทินกร คังแสง

นายทินกร คังแสง

(นางสาวจิตฤทัย ประทุมมาเกษร)

ครู กศน.ตำบลศรีบัวบาน

-๐๓๕๕/๗๖

(นายสมชาย พองศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาครอบครัวและชุมชนและการศึกษาตามอัธยาศัย
อำเภอเมืองลำพูน

หลักสูตรขนมแพนเค้กการ์ตูน จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

ชื่อหลักสูตร หลักสูตรขนมแพนเค้กการ์ตูน

ระยะเวลา 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

หลักการและเหตุผล

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง ดังนั้น กศน.ตำบลศรีบัวบาน จึงจัดทำหลักสูตรการทำขนมแพนเค้กขึ้น เพื่อสร้างเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ เป็นทางเลือกที่หลากหลาย ลวดลายดึงดูดลูกค้า เป็นจุดเด่นที่น่าสนใจ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชน เพื่อฝึกทักษะอาชีพตามความต้องการและความสนใจ และมองเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

วัตถุประสงค์

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ การทำขนมแพนเค้กการ์ตูน
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม และมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
3. มีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะในอาชีพ สามารถต่อยอดพัฒนาอาชีพของตนเอง

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพขนมแพนเค้กการ์ตูน มีโครงสร้างหลักสูตรดังนี้

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมแพนเค้กการ์ตูน
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - 1.3 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ
 - 1.3.1 ต้นทุนการผลิต
 - 1.3.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ
 - 2.1 ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมแพนเค้กการ์ตูน
 - 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมแพนเค้กการ์ตูน
 - 2.1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์
 - 2.1.3 ขั้นตอนกระบวนการทำขนมแพนเค้กการ์ตูน
 - 2.1.4 วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์
 - 2.1.5 บรรจุภัณฑ์ขนมแพนเค้กการ์ตูน

กลุ่มเป้าหมายหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

การนำหลักสูตรไปใช้

ใช้ในกิจกรรมการเรียนรู้ ของการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. การฝึกปฏิบัติ
4. การประเมิน

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงาน

ผู้ขออนุมัติหลักสูตร

กศน.ตำบลศรีบัวบาน อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

หลักสูตรอนุมัติ วันที่ 26. เดือนธันวาคม พ.ศ.2565



(นายสมชาย พองศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรแผนแม่บทการศึกษานานาชาติ 3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	1. ช่องทางการประกอบอาชีพ ประกอบอาชีพการ ทำขนมแพนเค้ก การขึ้น	1.1 อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมแพนเค้ก การขึ้น 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 1.3.1 ต้นทุนการผลิต 1.3.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบ	1.1 วิเคราะห์ให้ควมรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพและความ เป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.2 วิเคราะห์ให้ความรู้เรื่องต้นทุนการ ผลิตและการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และ วัตถุดิบ	30 นาที	-
2.	2. ทักษะการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 3. เพื่อให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ มีพื้นฐานได้และอธิบายขั้นตอนการทำตามสูตรที่กำหนด	2. ทักษะการประกอบอาชีพ 2.1 ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมแพนเค้ก การขึ้น 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมแพนเค้ก การขึ้น 2.1.2 ขั้นตอนการขึ้นขนมแพนเค้ก 2.1.3 ขั้นตอนการขึ้นขนมแพนเค้ก 2.1.4 วิธีการเก็บรักษาขนมแพนเค้ก 2.1.5 บรรจุภัณฑ์ขนมแพนเค้ก	- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิเคราะห์อธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น - ผู้เรียนสรุปความรู้ - วิเคราะห์ประเมินผลการของผู้เรียน	30 นาที	2 ชั่วโมง

หลักสูตรขนมแพนเค้กการ์ตูน จำนวน 3 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมแพนเค้กการ์ตูน	1.1 อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมแพนเค้กการ์ตูน 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 1.3.1 ต้นทุนการผลิต 1.3.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	1.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.2 วิทยากรให้ความรู้เรื่องต้นทุนการผลิตและการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	30 นาที	
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 3. เพื่อให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ มีพื้นฐานได้และอธิบายขั้นตอนการตามสูตรที่กำหนด	2. ทักษะการประกอบอาชีพ 2.1 ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมแพนเค้กการ์ตูน 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมแพนเค้กการ์ตูน 2.1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 2.1.3 ขั้นตอนกระบวนการทำขนมแพนเค้กการ์ตูน 2.1.4 วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์ 2.1.5 บรรจุภัณฑ์ขนมแพนเค้กการ์ตูน	- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น - ผู้เรียนสรุปความรู้ - วิทยากรประเมินผลการทำงานของผู้เรียน	30 นาที	2 ชั่วโมง

นางสาวจุฑาภรณ์ วิจิตร

(นางสาวจุฑาภรณ์ วิจิตร)

ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาหลักสูตร

นายสมชาย ฟองศักดิ์

(นายสมชาย ฟองศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน