หลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ปีงบประมาณ 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. หลักสูตรรำวงมาตรฐาน	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง
๖. หลักสูตรอบรมหมู่บ้านปลอดขยะ	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๗. หลักสูตรการทำเจลแอลลกอฮอร์ล้างมือ	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๘. หลักสูตรการรำวงย้อนยุค	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง
๙. หลักสูตรการทำไม้เสียบธนบัตรกฐิน	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ จำนวน ๒๒ หลักสูตร

๑. หลักสูตรการแปรรูปสมุนไพร - ขิง	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๒. หลักสูตรการทำขนมดอกจอก	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๓. หลักสูตรการทำขนมถั่วแปป	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. หลักสูตรผ้าด้นมือ	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๑๑. หลักสูตรการทำแคบหมู	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๑๒. หลักสูตรการทำไส้อั่วสมุนไพร	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๑๓. หลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๑๔. หลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๑๕. หลักสูตรการทำขนมจีนและการทำซาลาเปา	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. หลักสูตรการทำตุง	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง
๒. หลักสูตรการทำตุงและโคมล้านนา	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

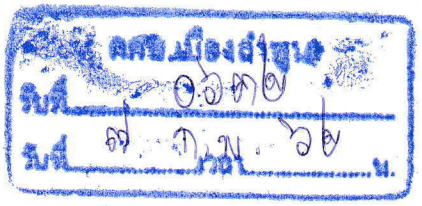
อนุมัติใช้หลักสูตร

ตั้งแต่วันที่ ๑๐ **เดือน** มกราคม **พ.ศ.** ๒๕๖๕ **เป็นต้นไป**

(นายสมชาย ฟองศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

25



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กศน. ตำบลประตูป่า
ที่ ศธ. ๐๒๑๐.๖๘๐๑ (๑๔) / ๐๒๑ วันที่ ๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒
เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

เรื่องเดิม ตามคำสั่งที่ ๐๘๑/๒๕๖๒ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ลงวันที่ ๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ นั้น

ตรวจเสนอ
๑๒ กุมภา
/ กศ / ๖๒

ข้อเท็จจริง บัดนี้ กศน.ตำบลประตูป่า ได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรระยะสั้น การทำข้าวเกรียบปากหม้อ และคณะกรรมการได้พิจารณาหลักสูตรการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ รวมทั้งปรับปรุง แก้ไข เรียบร้อยแล้ว

ข้อกฎหมาย อาศัยคำสั่งสำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการที่๔๘๙/๒๕๕๓เรื่องมอบอำนาจให้ผู้อำนวยการสถานศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูนและผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปฏิบัติราชการแทน ข้อ ๘

ข้อพิจารณา คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรเห็นควร อนุมัติหลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ

ข้อเสนอ จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติหลักสูตร

จุฑาทิพย์ วิจิตร์
(นางสาวจุฑาทิพย์ วิจิตร์)
ครู กศน.ตำบล

☐ กลุ่มอำนวยการ
☑ กลุ่มงานจัดการศึกษา
☐ กลุ่มงานภาคีเครือข่าย
☐ อื่นๆ.....

แทน ผอ.กศน.อำเภอเมืองลำพูน
เห็นชอบตามเสนอ
๑๒
(ทรงเดช สันติศิริ)

(นายทรงเดช สันติศิริ)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
อำเภอเมืองลำพูน

หลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
หลักสูตรระยะสั้น จำนวน ๕ ชั่วโมง

หลักสูตร การทำข้าวเกรียบปากหม้อ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง
๒.๑ ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒.๒ ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

หลักการและเหตุผล
ข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นของว่างที่เรียกชื่อตามลักษณะของอุปกรณ์และวิธีการทำที่มีทั้งไส้เค็มและไส้เค็ม ทำจากหมูหรือไก่สับละเอียดผัดผสมกับหัวผักกาดเค็มถั่วลิสงคั่ว ปรุงรสด้วยน้ำปลาน้ำตาลปีบผัดนเหนียวจับตัวเป็นก้อน ห่อด้วยแป้งสุกใส ใส่ไส้แล้วม้วนปิดเป็นคำตามขนาดที่ต้องการ ตักขึ้นคลุกกับะเทียมเจียว รับประทานกับผักกาดหอม ผักชีและพริกขี้หนู ส่วนไส้หวานนั้น จะเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าข้าวอนปากหม้อ ไส้จะประกอบด้วยมะพร้าวทึนทึกขูดเส้นด้วยกระต่ายจีนแล้ว นำไปกวนกับน้ำตาลทรายจนมถั่วทองคั่วหอมๆลงไปด้วย เมื่อห่อเสร็จตักใส่ลงในน้ำกะทิแทนน้ำมันกระเทียมเจียวโรยด้วยงาคั่วบุบพอน้ำตาลกับเกลือเล็กน้อยก่อนรับประทาน

ดประสงค์
๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนนำไปประกอบอาชีพเสริมได้
๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เรื่อง การทำข้าวเกรียบปากหม้อ
๔.๓ เพื่อให้ผู้เรียนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

ลุ่มเป้าหมายของหลักสูตร
นักศึกษาการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยและประชาชนทั่วไป

ารนำหลักสูตรไปใช้
ใช้อบรม/ฝึกปฏิบัติ เพื่อพัฒนาการใช้งานในด้านการทำข้าวเกรียบปากหม้อ

ขออนุมัติหลักสูตร
กศน.ตำบลประตูป่า

หลักสูตรอนุมัติ วันที่ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๖๒

หลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
หลักสูตรระยะสั้น จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

ครั้งที่	รายวิชา	จุดประสงค์	เนื้อหาสาระ	วิธีการสอน/กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง		อุปกรณ์การสอน	วิธีประเมิน
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๑.	๑. ประวัติความเป็นมาเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ๒. การใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อและการดูแลรักษา ๒. ขั้นตอน วิธีการทำส่วนผสมของแป้งและทำแป้งข้าวเกรียบปากหม้อ	๑. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมา การใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ๒. เพื่อให้มีความรู้และสามารถทำส่วนผสมของแป้งและทำแป้งข้าวเกรียบปากหม้อ	- ประวัติความเป็นมาเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ - ความรู้เรื่องการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ - การทำดูแลรักษาอุปกรณ์ - ขั้นตอน วิธีการทำส่วนผสมของแป้งและทำแป้งข้าวเกรียบปากหม้อ	- วิทยากรอธิบาย - สาธิตปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง	- เอกสารประกอบการเรียน - วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	-สังเกต -สอบถาม -สัมภาษณ์ -แบบทดสอบ

ครั้งที่	รายวิชา	จุดประสงค์	เนื้อหาสาระ	วิธีการสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง		อุปกรณ์ การสอน	วิธีประเมิน
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๒.	๑. ขั้นตอนการทำส่วนผสมของไส้ข้าวเกรียบปากหม้อและวิธีการทำไส้ข้าวเกรียบปากหม้อ ๒. วิธีทำข้าวเกรียบปากหม้อ	๑. เพื่อให้มีความรู้และสามารถทำส่วนผสมของไส้ข้าวเกรียบปากหม้อและวิธีการทำไส้ข้าวเกรียบปากหม้อ ๒. เพื่อสามารถทำข้าวเกรียบปากหม้อ	- ขั้นตอนการทำส่วนผสมของไส้ข้าวเกรียบปากหม้อ - วิธีการทำไส้ข้าวเกรียบปากหม้อ - วิธีทำข้าวเกรียบปากหม้อ	- วิทยากรอธิบาย - สาธิตปฏิบัติ	-	๒ ชั่วโมง	- เอกสารประกอบการเรียน - วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	-สังเกต -สอบถาม -สัมภาษณ์ -แบบทดสอบ