



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สกร.อำเภอป่าซาง

ที่ ศธ 07083.05 / 0017

วันที่ 2 มกราคม 2567

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการทำเหมม

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอป่าซาง

เรื่องเดิม ด้วย ศกร.ตำบลม่วงน้อย ได้สำรวจแล้วเป็นความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

ข้อเท็จจริง บัดนี้ ศกร.ตำบลม่วงน้อย ได้ทำหลักสูตรทำเหมม และคณะกรรมการได้พิจารณาหลักสูตรการทำเหมม จำนวน 20 ชั่วโมง รวมทั้งแก้ไขปรับปรุงเรียบร้อยแล้ว

ข้อกฎหมาย อาศัยอำนาจตามคำสั่งกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่ 88/2566 ลงวันที่ 13 มิถุนายน พ.ศ. 2566 เรื่อง ยกเลิกคำสั่งมอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ และผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้เขตปฏิบัติราชการแทน และหนังสือสำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ ที่ ศธ 0210.04/5666 ลงวันที่ 27 กันยายน 2561 เรื่องหลักเกณฑ์การเบิกจ่ายการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ข้อพิจารณา พิจารณาหลักสูตรเห็นควร อนุมัติหลักสูตรทำเหมม จำนวน 20 ชั่วโมง

ข้อเสนอ จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติหลักสูตร

เรียน ผอ. สกร.อำเภอป่าซาง
เรียน คณะกรรมการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ
เพื่อดำเนินการต่อไป
กมล.
(นางสาววิรินทร์ภัทร์ ไชยกันทา)


(นางสาวปองกมล พงศ์กลาง)
ครู-กศน.ตำบลม่วงน้อย

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางพินิจ อุประโจง)

ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอป่าซาง

หลักสูตรอาชีพการทำขนม จำนวน 20 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอป่าซาง

ความเป็นมา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (2560-2574) กำหนดกรอบการพัฒนาประเทศ ที่มุ่งเน้นให้เกิด “การพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย” และสร้างค่านิยมร่วมกันให้คนไทยตระหนัก ถึงความจำเป็น และการปรับเปลี่ยนกระบวนการคิด เจตคติ กระบวนการทำงานโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง ตามพระราชดำรัส พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว นำทางในการบริหารประเทศ กระทรวงศึกษาธิการเห็นความสำคัญของแนวคิดดังกล่าว จึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และมั่นคง เพื่อพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก เพื่อเป็นการสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน.ได้ นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของ กระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการ ศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับ กลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถ แข่งขันแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคเอเชีย และระดับสากล เพื่อให้การจัดการศึกษาของสำนักงาน กศน. เป็นการ ศึกษาตลอดชีวิตอย่างแท้จริง ปัจจุบันเกษตรกร นิยมปลูกพืชเชิงเดี่ยว ทำให้มีผลผลิตจำนวนมากออกสู่ตลาดส่งผลให้ราคาผลผลิต ตกต่ำหรือบางส่วนไม่ได้ขนาดตาม ความต้องการของตลาด มีปริมาณมากจนล้นตลาดทำให้เกษตรกรมีรายได้ ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการแก้ปัญหา ดังกล่าว สกร.อำเภอป่าซาง จึงจัดทำหลักสูตร “การทำขนม” เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการ พัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของ ผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและ ครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพ ให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพได้จริง

จุดมุ่งหมาย

ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำขนม และประกอบอาชีพอย่างมีคุณธรรม สามารถประกอบอาชีพ เลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 20 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 17 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนม	1.บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนม 2.บอกความเป็นไปได้ในการอาชีพการทำขนม ได้แก่การลงทุน ดูแลรักษา ทุน และ ตรวจสอบได้ 3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำขนม	1 ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการทำขนม 2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 3 แหล่งเรียนรู้ 4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนม	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารขนมในรูปแบบที่เหมาะสม กับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลาง ฯลฯ โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	1	1

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแหนม	1. สามารถอธิบายการเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำอาหารแหนมได้ 2. สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำแหนมดังนี้ ➢ แหนมหมู ➢ แหนมซี่โครงหมู ➢ แหนมปีกไก่ ➢ แหนมเห็ด ➢ แหนมปลา 3. มีความรู้เรื่องและสามารถเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ต่าง ๆ มาทำแหนมได้ ๔. สามารถนำแหนมไปประกอบอาหารประเภทต่างๆ ได้	1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำแหนม 2. สถานที่ / พื้นที่ 3. การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารการทำแหนม ➢ แหนมหมู ➢ แหนมซี่โครงหมู ➢ แหนมปีกไก่ ➢ แหนมเห็ด ➢ แหนมปลา 4. การทำความสะอาดวัตถุดิบ 4.1. ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร 5. การเตรียมวัตถุดิบ 6. การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบส่วนผสมการทำแหนม 7. การหาแหล่งวัตถุดิบ 8. การสำรวจราคาวัตถุดิบเพื่อนำมาคำนวณต้นทุนกำไรการแปรรูปแหนม	1. การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการ เตรียมการประกอบอาชีพ 2. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องวิธีการทำแหนมการทำ บัญชีรายรับ รายจ่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบการเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย 3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 4. ฝึกปฏิบัติจริง 1) อธิบายขั้นตอนการทำแหนม ➢ แหนมหมู ➢ แหนมซี่โครงหมู ➢ แหนมปีกไก่ ➢ แหนมเห็ด ➢ แหนมปลา 2) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุง ส่วนผสม	1	12

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			9. ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำแหนม ดังนี้ ➤ แหนมหมู ➤ แหนมซี่โครงหมู ➤ แหนมปีกไก่ ➤ แหนมเห็ด ➤ แหนมปลา 10. การคัดเลือกและจัดซื้อ วัตถุดิบ การทำแหนม เครื่องปรุงส่วนผสม ใบตอง	3) ลงมือการผสมและหมักแหนม และบรรจุภัณฑ์ 4) สาธิตการนำแหนมดังนี้ ➤ แหนมหมู ➤ แหนมซี่โครงหมู ➤ แหนมปีกไก่ ➤ แหนมเห็ด ➤ แหนมปลา มาปรุงอาหาร แบบต่าง ๆ และมาปฏิบัติจริง 5. วัดและประเมินผลตามหลักสูตร กำหนด	1	4
รวมจำนวนชั่วโมง					3	17

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
 (นางสาวปองกมล พงศ์กลาง)
 ครู กศน.ตำบลม่วงน้อย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นางสาววิรินทร์ภัทร์ ไชยกันทา)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นางสาวจันทร์ศิริ ปัญญาวงศ์)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นางพนิจ อุประโจง)
 ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง
 ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอป่าซาง