

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. หลักสูตรร่วางมาตรฐาน	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง
๖. หลักสูตรอบรมหมู่บ้านปลอดขยะ	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๗. หลักสูตรการทำเจลแอลกอฮอล์ล้างมือ	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๘. หลักสูตรการร่วางย้อนยุค	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง
๙. หลักสูตรการทำไม้เสียบธนบัตรกฐิน	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. หลักสูตรการทำข้าวแต่น้ำสมุนไพร	จำนวน	๓๐	ชั่วโมง
๖. หลักสูตรการทำข้าวแต่น้ำลำไย	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

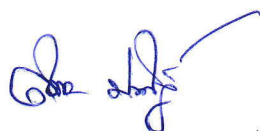
๑. หลักสูตรช่างเชื่อมโลหะเบื้องต้น	จำนวน	๕๐	ชั่วโมง
๒. หลักสูตรช่างไฟฟ้าเบื้องต้น	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๓. หลักสูตรช่างทาสี	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๔. หลักสูตรช่างปูนพื้นฐาน	จำนวน	๓๐	ชั่วโมง
๕. หลักสูตรช่างปุกระเบื้อง	จำนวน	๔๐	ชั่วโมง
๖. หลักสูตรช่างปูนพื้นฐาน	จำนวน	๖๐	ชั่วโมง
๗. หลักสูตรช่างทาสี	จำนวน	๓๐	ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ความคิดสร้างสรรค์ จำนวน ๙ หลักสูตร

๑. หลักสูตรการทำตุ๊ก	จำนวน	๑๕	ชั่วโมง
๒. หลักสูตรการทำตุ๊กและโคลนล่านา	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

หลักสูตรระยะสั้น

๑. ชื่อหลักสูตรระยะสั้นวิชา

๑. หลักสูตรวิชาการทำขนมจีนน้ำเงี้ยว - ทำขนมจีนน้ำยา จำนวน ๖ ชั่วโมง
๒. หลักสูตรวิชาการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน จำนวน ๓ ชั่วโมง
๓. หลักสูตรวิชาการทำก๋วยเตี๋ยวน้ำซีโครงหมุดุ่น จำนวน ๓ ชั่วโมง
๔. หลักสูตรวิชาการทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย จำนวน ๓ ชั่วโมง

๒. ระยะเวลาเรียน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

๓. เหตุผล

เนื่องจากอาหารเป็นสิ่งที่มีความสำคัญต่อร่างกาย อาหารมีหลายประเภทมีอาหารคาว อาหารหวาน ผู้ประกอบอาชีพในการจำหน่ายอาหารต้องมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย สีกลิ่นสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การทำขนมจีนน้ำเงี้ยว-ขนมจีนน้ำยา ,การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ,ก๋วยเตี๋ยวน้ำซีโครงหมุดุ่น ,การทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย เป็นอาหารที่เกี่ยวกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน สามารถนำไปประกอบอาชีพค้าขายอาหาร เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง หากซื้อวัตถุดิบทำขนมจีนน้ำเงี้ยว-ขนมจีนน้ำยา การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวน้ำซีโครงหมุดุ่น การทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย เป็นความต้องการของตลาดในปัจจุบันเพราะสามารถฝึกหัดกันได้ง่าย แต่ต้องใช้ศิลป์ในการทำ ความเข้าใจและความสนใจมีใจรักในการประกอบอาชีพหรือทำอาหารหลาย ๆ รูปแบบเป็นตัวเลือกของผู้รับบริการ เมื่อผลิตออกมาแล้ว ผู้เรียนสามารถนำไปเป็นอาชีพเสริม เป็นอาชีพ และจำหน่ายในท้องตลาดได้ง่ายสามารถทำกินกันในครอบครัวเวลาว่าง อีกทั้งยังเป็นการเสริมสร้างในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของผู้เรียนได้อีกด้วย

๔. จุดประสงค์

๔.๑ เป็นหลักสูตรที่เน้นการมีงานทำ

๔.๒ เพื่อให้มีทักษะในการทำขนมจีนน้ำเงี้ยว-ขนมจีนน้ำยา ,การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ,การทำก๋วยเตี๋ยวน้ำซีโครงหมุดุ่น ,การทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และ ประกอบอาชีพได้

๕. กลุ่มเป้าหมายของหลักสูตรนักศึกษานอกโรงเรียน และประชาชนทั่วไป

๖. การนำหลักสูตรไปใช้

ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมือง และหน่วยงานอื่น

๗. ผู้ขออนุมัติหลักสูตร

กศน. อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

๘. หลักสูตรอนุมัติ วันที่ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

๙. ตรวจสอบและปรับปรุงวันที่ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายทรงเดช สันติศิริ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

วันที่ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่อ/อุปกรณ์	เวลา	ประเมินผล	หมายเหตุ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาใบงานเนื้อหาจากใบความรู้ ช่องทางการประกอบอาชีพ	- เอกสาร - ใบความรู้	๓ ชั่วโมง	- สอบถามความเข้าใจ - สังเกตการณ์ปฏิบัติ - ตรวจผลงาน	
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยด้วยมือได้ไทย	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๒. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกายเตี้ยด้วยมือได้ไทย	๒.๑ อธิบายและสาธิตและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกายเตี้ยด้วยมือได้ไทย ๒.๒ วิจัยการและผู้เรียนร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น และลงมือฝึกปฏิบัติ ๒.๓ ผู้เรียนสรุปความรู้ อธิบายลักษณะและประโยชน์ของการทำกายเตี้ยด้วยมือได้ไทย	- วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกายเตี้ยด้วยมือได้ไทย			
๓. การเตรียมอุปกรณ์							

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่อ/อุปกรณ์	เวลา	ประเมินผล	หมายเหตุ
	๒.๒.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำส่วนผสมและปรุง การทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ๒.๒.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์การทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ๒.๒.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ๓. สามารถทำบัญชีรับ - จ่าย ง่าย ๆ ได้ ๔ บอกคุณลักษณะของผู้ประกอบอาชีพ	๒.๒.๒ ขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ๒.๒.๒ งบประมาณในการทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย	- ฝึกการทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย - อธิบายการหาลูกค้าและการบริการ - การกำหนดราคาขาย - และเทคนิคการขาย				

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายทรงเดช สันติศิริ)

ผู้อำนวยการ กศน. อำเภอเมืองลำพูน