



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กศน. อำเภอเมืองลำพูน

ที่ ศธ. ๐๒๑๐.๖๘๐๑ / ๗๔๐๓

วันที่ ๑๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรขนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ) จำนวน ๓ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาณอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

เรื่องเดิม ตามที่ ศูนย์การศึกษาณอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน ได้มอบหมายให้ ครู กศน.ตำบลศรีบัวบาน จัดกิจกรรมการศึกษาณอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ โดยจัดกิจกรรม เพื่อสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และผู้รับบริการ ในเขตอำเภอเมืองลำพูน

ตราจ.เสนอ

ข้อเท็จจริง บัดนี้ กศน.ตำบลศรีบัวบาน ได้แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรขนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ) จำนวน ๓ ชั่วโมง และคณะกรรมการได้พิจารณาหลักสูตรขนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ) จำนวน ๓ ชั่วโมง รวมทั้งปรับปรุง แก้ไข เรียบร้อยแล้ว

ข้อกฎหมาย อาศัยคำสั่งสำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการที่๔๘๙/๒๕๕๓ เรื่องมอบอำนาจให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาณอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูนและผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์การศึกษาณอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปฏิบัติราชการแทน ข้อ ๘

ข้อพิจารณา คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรเห็นควร อนุมัติหลักสูตรขนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ) จำนวน ๓ ชั่วโมง

ข้อเสนอ จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติหลักสูตร

13 ธันวาคม 2565

(นางสาวจิตฤทัย ประทุมมาเพชร)

เรียน ผอ.กศน.อ.เมืองลำพูน

ครู กศน.ตำบลศรีบัวบาน

ตามที่ กศน.ตำบลศรีบัวบาน ได้ขอพิจารณา

พิจารณาหลักสูตร ขนมต้มโบราณ หลักสูตร

ข้อ ๖ กศน.ตำบลศรีบัวบาน ได้ดำเนินการจัดทำ

หลักสูตร ขนมต้มโบราณ (ขนมต้มโบราณ) จำนวน ๓ ชั่วโมง

เรียบร้อยแล้ว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และพิจารณาอนุมัติหลักสูตร

ทนาย

นายทินกร ตั้งแกะ

นายสมชาย พองศักดิ์

(นายสมชาย พองศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาณอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
อำเภอเมืองลำพูน

หลักสูตรขนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ) จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

ชื่อหลักสูตร หลักสูตรขนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ)

ระยะเวลา ๓ ชั่วโมง

๒.๑ ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

๒.๒ ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

หลักการและเหตุผล

ขนมไทยถือเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และที่สำคัญสามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้หลากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆ มากมาย ความนิยมขนมของตามห้างร้าน ซูเปอร์มาร์เก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง

ดังนั้น กศน.ตำบลศรีบัวบาน จึงจัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยขึ้น เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชน เพื่อฝึกทักษะอาชีพตามความต้องการและความสนใจ และมองเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้

หลักการ

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

วัตถุประสงค์

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม และมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๓. มีความรู้ความเข้าใจ ฝึกทักษะในอาชีพ สามารถต่อยอดพัฒนาอาชีพของตนเอง

/โครงสร้างหลักสูตร....

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพขนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ) มีโครงสร้างหลักสูตรดังนี้

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทยสร้างรายได้

๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

๑.๓ ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

๑.๓.๑ ต้นทุนการผลิต

๑.๓.๒ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ

๒.๑ ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมต้มโบราณ)

๒.๑.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย (ขนมต้มโบราณ)

๒.๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์

๒.๑.๓ ขั้นตอนกระบวนการทำขนมไทย (ขนมต้มโบราณ)

๒.๑.๔ วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์

๒.๑.๕ บรรจุภัณฑ์ขนมไทย (ขนมต้มโบราณ)

กลุ่มเป้าหมายหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๓. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

การนำหลักสูตรไปใช้

ใช้ในกิจกรรมการเรียนรู้ ของการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย

๒. การสาธิต

๓. การฝึกปฏิบัติ

๔. การประเมิน

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้

๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงาน

ผู้ขออนุมัติหลักสูตร

กศน.ตำบลศรีบัวบาน อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

หลักสูตรอนุมัติ วันที่ ๑๓ เดือนธันวาคม พ.ศ.๒๕๖๕



(นายสมชาย พองศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

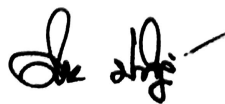
รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรขนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ) จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทยสร้างรายได้	๑.๑ อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๓ ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๓.๑ ต้นทุนการผลิต ๑.๓.๒ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	๑.๑ วิทยากรให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๒ วิทยากรให้ความรู้เรื่องต้นทุนการผลิตและการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	๓๐ นาที	-
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติขนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ) มีพื้นฐานได้และอธิบายขั้นตอนการทำขนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ) ได้ตามสูตรที่กำหนด	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมต้มโบราณ) - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมต้มโบราณ - งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนกระบวนการทำขนมต้มโบราณ - วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์ - บรรจุภัณฑ์ขนมต้มโบราณ	- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น - ผู้เรียนสรุปความรู้ - วิทยากรประเมินผลการของผู้เรียน	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง

หลักสูตรชนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ) จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาชนนกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๓ ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๓.๑ ต้นทุนการผลิต ๑.๓.๒ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	๑.๑ วิทยากรให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๒ วิทยากรให้ความรู้เรื่องต้นทุนการผลิต และการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	๐.๕ ชั่วโมง	
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติขนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ) มีพื้นฐานได้และอธิบายขั้นตอนการทำขนมไทยโบราณสร้างรายได้ (ขนมต้มโบราณ) ได้ตามสูตรที่กำหนด	๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมต้มโบราณ) - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย (ขนมต้มโบราณ) - งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ -ขั้นตอนกระบวนการทำขนมไทย (ขนมต้มโบราณ) -วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์ -บรรจุภัณฑ์ขนมไทย (ขนมต้มโบราณ)	- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น - ผู้เรียนสรุปความรู้ -วิทยากรประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียน	๐.๕ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

จันทร์เพ็ญ ประทุมมาเกษร
(นางจันทร์เพ็ญ ประทุมมาเกษร)
ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาหลักสูตร



(นายสมชาย ฟองศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาชนนกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน