



แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น

โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา

กลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม



โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาปทุมธานี เขต 2

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน





หลักสูตรท้องถิ่น

ทักษะส่งเสริมอาชีพโรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา
ชนมพื้นเมือง



โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาตราดเขต ๒

สำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดกิจกรรมการปฏิรูปการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียน เป็นสำคัญตามพระราชบัญญัติ การศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ. ศ.๒๕๔๕ มาตรา ๒๗ ให้ คณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กำหนดหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน เพื่อความเป็น ไทย ความเป็นพลเมืองที่ดีของชาติ การดำรงชีวิต และการประกอบอาชีพ ตลอดจนเพื่อการศึกษาต่อ

ให้สถานศึกษาขั้นพื้นฐาน มีหน้าที่จัดทำสาระของหลักสูตรในส่วนที่เกี่ยวกับสภาพ ปัญหาในชุมชนและสังคมภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณลักษณะอันพึงประสงค์ เพื่อเป็นสมาชิกที่ดีของ ครอบครัว ชุมชน สังคมและประเทศชาติ โรงเรียนจำเป็นต้องบริหารการใช้หลักสูตรโดยให้ครูผู้สอน จัดประสบการณ์การเรียนรู้ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและสอดคล้องกับความต้องการ ของท้องถิ่น

โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนาจัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นเพื่อเป็นเอกสารนำเสนอการ ดำเนินงานในการเรียนการสอนส่งเสริมทักษะอาชีพ ในชุมชน ตั้งแต่ระดับอนุบาล - ระดับ ประถมศึกษาตอนปลาย ในหัวข้อเรื่อง ชนมพื้นเมือง ชนมพื้นเมืองที่มีมาแต่โบราณ ใช้ชีวิตดิบดีที่มีใน ท้องถิ่น มีความละเอียดอ่อน วิธีการทำพิธีพิถัน รสชาติ อร่อย หอมหวาน สีสนสวยงาม รูปลักษณ์ ชวนรับประทาน

คณะผู้จัดทำหวังว่า หลักสูตรส่งเสริมทักษะอาชีพ เรื่อง ชนมพื้นเมือง ฉบับนี้จะเป็น ประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจศึกษา หากมีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำก็ขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย ตระหนักในความสำคัญของการใช้หลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและท้องถิ่น จึง ได้มอบหมายให้คณะครูดำเนินการสำรวจ

นางสาวมารีญา เจ๊ะปือราเฮง
ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
ความสำคัญของการจัดทำสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น	๑
นิยามและความหมาย	๒
แนวทางการดำเนินงานจัดทำสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น	๓
หน่วยการเรียนรู้ หลักสูตรทักษะส่งเสริมอาชีพในโรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา ขนมพื้นเมือง	๘
โครงสร้างหน่วยการเรียนรู้	๙
หน่วยการเรียนรู้ ขนมพื้นเมือง	๑๑
ภาคผนวก	๒๓
คำสั่งโรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา	๔๘

๑.ความสำคัญของการจัดทำสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๕๐ มาตรา ๘๑ ระบุว่ารัฐต้องจัดการศึกษาอบรมและสนับสนุนให้เอกชนจัดการศึกษาอบรม ให้เกิดความรู้คู่คุณธรรม จัดให้มีกฎหมาย เกี่ยวกับการศึกษาแห่งชาติ ปรับปรุงการศึกษาให้สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม สร้างเสริมความรู้ และปลูกฝังจิตสำนึกที่ถูกต้อง เกี่ยวกับการเมือง การปกครองในระบอบประชาธิปไตย อันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข สนับสนุนการค้นคว้าวิจัยในศิลปะวิทยาการต่างๆ เร่งรัดพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาประเทศ พัฒนาการวิชาชีพครู และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ และวัฒนธรรมของชาติ

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช ๒๕๔๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่๒) พ. ศ.๒๕๔๕ มาตรา ๗ ระบุว่า ภาระบวกรการเรียนรู้ต้องมุ่งปลูกฝังจิตสำนึกที่ถูกต้องเกี่ยวกับการเมือง การปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาและส่งเสริมสิทธิ หน้าที่ เสรีภาพ ความเคารพกฎหมาย ความเสมอภาค และศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ มีความภาคภูมิใจใน ความเป็นไทย รู้จักรักษาผลประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติรวมทั้งส่งเสริมศาสนา ศิลปวัฒนธรรมของชาติ การกีฬา ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย และความรู้อันเป็นสากล ตลอดจนอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความสามารถในการประกอบอาชีพ รู้จักพึ่งตนเอง มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ใฝ่รู้ และเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง

มาตรา ๒๗ ให้คณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กำหนดหลักสูตรแกนกลาง การศึกษาขั้นพื้นฐาน เพื่อความเป็นไทย ความเป็นพลเมืองที่ดีของชาติ การดำรงชีวิต และการประกอบอาชีพ ตลอดจนเพื่อการศึกษาต่อ ให้สถานศึกษาขั้นพื้นฐาน มีหน้าที่จัดทำสาระของหลักสูตรในส่วน ที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาในชุมชน และสังคมภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณลักษณะอันพึงประสงค์ เพื่อเป็นสมาชิกที่ดี ของครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ

มาตรา ๓๗ ให้กระทรวงกระจายอำนาจการบริหารและการจัดการศึกษา ทั้งด้านวิชาการงบประมาณ การบริหารงานบุคคล การบริหารงานทั่วไป ไปยังคณะกรรมการและสำนักงานเขตพื้นที่ การศึกษา และสถานศึกษาในเขตพื้นที่การศึกษาโดยตรง

พระราชบัญญัติ ระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ. ศ.๒๕๔๖ มาตรา๓๕ ระบุว่า สถานศึกษาที่จัดการศึกษาศึกษาขั้นพื้นฐานเฉพาะที่เป็นโรงเรียน มีฐานะเป็นนิติบุคคล และมาตรา ๓๗ ให้มีสำนักงานเขตพื้นที่ การศึกษา เพื่อทำหน้าที่ในการดำเนินการให้เป็นไปตามอำนาจหน้าที่ ของคณะกรรมการฯ และให้มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับการศึกษา ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายนี้ หรือกฎหมายอื่น และมีอำนาจหน้าที่ ดังนี้

(๑) อำนาจหน้าที่ในการบริหารและจัดการศึกษาและพัฒนาสาระของหลักสูตรการศึกษาให้สอดคล้องกับหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน ของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

(๒) อำนาจหน้าที่ในการพัฒนางานด้านวิชาการและจัดให้มีระบบประกันคุณภาพภายในสถานศึกษาร่วมกันกับสถานศึกษาระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยคณะกรรมการการบริหารหลักสูตร และงานวิชาการ สถานศึกษาขั้นพื้นฐาน พ.ศ. ๒๕๕๑ ข้อ ๕ ระบุว่าให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า

“คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและงานวิชาการสถานศึกษา” อยู่ภายใต้คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน และข้อ ๖ ให้คณะกรรมการมีหน้าที่ดังต่อไปนี้

(๑)วางแผนดำเนินงานวิชาการ กำหนดสาระรายละเอียดของหลักสูตรระดับสถานศึกษาและแนวการจัด สัดส่วนสาระการเรียนรู้ และกิจกรรมพัฒนาผู้เรียนของสถานศึกษาให้สอดคล้องกับหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน สภาพเศรษฐกิจ สังคม ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาของท้องถิ่นจากบทบัญญัติของรัฐธรรมนูญ พ.ศ.๒๕๕๐ พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติพ.ศ.๒๕๔๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติม(ฉบับที่๒) พ.ศ.๒๕๔๕ พระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการ กระทรวงศึกษาธิการ ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการดังกล่าวหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการจัดการศึกษา นอกจากต้องจัดการศึกษาให้ผู้เรียนเกิดความรู้คู่คุณธรรมแล้ว ยังจะต้องจัดการศึกษาให้สอดคล้องกับสภาพ ของท้องถิ่นเพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ชีวิตจริงของตนเองในท้องถิ่น เรียนรู้สภาพภูมิศาสตร์ ประวัติความเป็นมา สภาพเศรษฐกิจ สังคม การดำรงชีวิต ภูมิปัญญา ศิลปะ วัฒนธรรม ตลอดจนให้มีความรัก ความผูกพัน และมี ความภาคภูมิใจในท้องถิ่นของตนเอง รวมทั้งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ และการดำรงชีวิตในสังคม สถานศึกษาหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าวนี้ รวมทั้ง จะต้องดำเนินการส่งเสริมสนับสนุนให้ครูผู้สอน สามารถนำสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นไปจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเกิดสัมฤทธิ์ผลบรรลุตามมาตรฐานการเรียนรู้ได้อย่างแท้จริง

๒.นิยามและความหมาย

“ท้องถิ่น” หมายถึง บริเวณสถานที่รวมทั้งสภาพแวดล้อมและสังคมวัฒนธรรม ที่ผู้เรียนส่วนมากมีวิถีชีวิตเกี่ยวข้อง คู่กันเคยมาตั้งแต่กำเนิด มีขอบข่ายครอบคลุมทั้งหมดบ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด กลุ่มจังหวัด และภูมิภาคของท้องถิ่นนั้นๆ

“สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น” หมายถึงรายละเอียดของข้อมูลสารสนเทศรวมทั้งเนื้อหา องค์ความรู้ที่เกี่ยวกับท้องถิ่นในด้านต่างๆ เช่น สภาพภูมิประเทศประเทศ ภูมิอากาศ ทรัพยากรสิ่งแวดล้อม ประวัติความเป็นมา สภาพเศรษฐกิจ สังคม การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา ฯลฯ ตลอดจนสภาพปัญหา และสิ่งที่ควรได้รับการถ่ายทอดพัฒนาในชุมชน และสังคมนั้นๆที่สถานศึกษากำหนดขึ้นเพื่อจะนำไปใช้จัดประสบการณ์ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นของ ตนเอง

“กรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นบ้านตาเสา ” หมายถึง ขอบข่ายของเนื้อหาการเรียนรู้ ท้องถิ่นที่สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานราธิวาสเขต 2 หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง วิเคราะห์และกำหนดขึ้นเพื่ออำนวยความสะดวกให้สถานศึกษา นำไปจัดทำรายละเอียดสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น ตามสภาพความพร้อมและความต้องการของสถานศึกษา

“สถานศึกษา” หมายถึงหน่วยงานที่มีหน้าที่นำสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นไปจัดประสบการณ์ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นของตนเอง

“หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง” หมายถึง หน่วยงานที่มีหน้าที่จัดทำกรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น ซึ่งอาจจัดทำกรอบสาระการเรียนรู้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานราธิวาสเขต 2 หรือกลุ่มสถานศึกษา ร่วมกันจัดทำ หรือสถานศึกษา และสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานราธิวาสเขต 2 ร่วมกันจัดทำ

“ข้อมูลสารสนเทศของท้องถิ่น” หมายถึง รายละเอียดของข้อมูลสารสนเทศในท้องถิ่นซึ่งครอบคลุมทั้งข้อมูลด้านสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ทรัพยากร สิ่งแวดล้อม ประวัติความเป็นมา สภาพเศรษฐกิจ สังคม การดำรงชีวิต การประกอบอาชีพ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา ตลอดจนสภาพปัญหาในชุมชนและสังคมนั้นๆ

๓. แนวทางการดำเนินงานจัดทำสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

การกำหนดเนื้อหาสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น เพื่อให้สถานศึกษานำไปใช้จัดประสบการณ์ให้ ผู้เรียน ได้เรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นของตนเอง ทั้งด้านความสำคัญ ประวัติความเป็นมา สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพเศรษฐกิจ สังคม วิธีการดำรงชีวิต ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา ฯลฯ ตลอดจน สภาพปัญหาในชุมชนและสังคมนั้นๆ อันจะทำให้ผู้เรียนเกิดความรัก ความผูกพัน มีความภาคภูมิใจใน ท้องถิ่น ของตน ยินดีที่จะร่วมสืบสานพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาของท้องถิ่นนั้น มีข้อเสนอแนะแนวทางการ ดำเนินงาน ที่สำคัญดังนี้

การดำเนินงานของส่วนกลางกระทรวงศึกษาธิการ โดยสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานเป็นหน่วยงานใน ส่วนกลาง มีภารกิจสำคัญในการจัดและส่งเสริมการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยมีหน้าที่ ในการจัดทำนโยบายและ จัดทำหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน ซึ่งกำหนดจุดหมายของหลักสูตร การศึกษาขั้นพื้นฐาน พ. ศ. ๒๕๕๑ เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นโดยกำหนดคุณลักษณะอันพึง ประสงค์ ให้ผู้เรียนรัก ประเทศชาติ รักท้องถิ่น มุ่งทำประโยชน์ สร้างสิ่งดีงามให้สังคม มีจิตสำนึกการ อนุรักษ์ภาษาไทย ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี กีฬา ภูมิปัญญาไทย ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ซึ่ง สำนักงานเขตพื้นที่ การศึกษา สถานศึกษา หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จะต้องนำหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พ. ศ.๒๕๕๑ ไปใช้ จัดการศึกษาขั้นพื้นฐานให้บรรลุตามจุดหมายและมาตรฐานการเรียนรู้ที่กำหนดไว้การ ดำเนินงานระดับเขตพื้นที่การศึกษา

พระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ. ศ. ๒๕๔๖ กำหนดให้ สำนักงาน เขตพื้นที่การศึกษา มีหน้าที่ในการบริหารจัดการศึกษาและพัฒนาสาระของหลักสูตรการศึกษา ให้ สอดคล้องกับหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน รวมทั้ง มีหน้าที่ในการพัฒนางานด้านวิชาการร่วมกับ สถานศึกษา สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา จึงได้จัดทำ “กรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น” ในระดับเขตพื้นที่ เพื่อให้สถานศึกษานำไปจัดทำรายละเอียดของเนื้อหาองค์ความรู้ ที่เกี่ยวกับท้องถิ่นให้เหมาะสมกับสภาพ ของสถานศึกษาและนำไปสู่การปฏิบัติจริงโดยได้ดำเนินการดังนี้

๑. ดำเนินการในรูปคณะกรรมการ องค์กรประกอบของคณะกรรมการประกอบด้วย ศึกษาธิการ ครู บริหารการศึกษา ผู้นำชุมชน ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ ประสบการณ์ หลากหลายสาขา เช่น มีความรู้ เกี่ยวกับวิสัยทัศน์ กลุ่มจังหวัด มีความเข้าใจเกี่ยวกับท้องถิ่น ภูมิปัญญา ปัญหาชุมชน มีวิสัยทัศน์ กว้างไกล มีความมุ่งมั่น และเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษา มีความรู้ ด้านจิตวิทยาและพัฒนาการ เด็ก มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร การเรียนการสอน การวัดและประเมินผล ฯลฯ และได้ร่วมกัน กำหนด กรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นให้เหมาะสม ทันสมัยเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพการศึกษาของ ผู้เรียนในเขตพื้นที่ สอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้การศึกษาขั้นพื้นฐานอย่างแท้จริง

๒. ศึกษา/วิเคราะห์หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

คณะกรรมการจัดทำกรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นได้ทำการศึกษา/วิเคราะห์หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน ซึ่งครอบคลุมทั้งมาตรฐานการเรียนรู้ การศึกษาขั้นพื้นฐาน มาตรฐานการเรียนรู้ช่วงชั้น และสาระการเรียนรู้ ชั้นปีของกลุ่มสาระการเรียนรู้ต่างๆ ตามหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน เพื่อจะได้ทราบถึงขอบข่ายของการ กำหนดกรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

๓. ศึกษา/วิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศของท้องถิ่น

ซึ่งคณะกรรมการได้ศึกษาวิเคราะห์/ สังเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศของท้องถิ่น ครอบคลุมทั้งวิสัยทัศน์ หมู่บ้านตำบล อำเภอแวง/จังหวัดความสำคัญ ประวัติ ความเป็นมา สภาพภูมิอากาศ ภูมิประเทศ สภาพ เศรษฐกิจ สังคม วิธีการดำรงชีวิต ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่นสภาพปัญหา เหตุการณ์ สำคัญในชุมชนและสังคมนั้นๆ รวมทั้งศึกษาวิเคราะห์และ สังเคราะห์ข้อมูลจุดเน้นหรือข้อมูลประเด็นที่ สถานศึกษาในเขตพื้นที่ ให้มีความสำคัญ แล้วยนำข้อมูลที่ได้มา ทั้งหมดใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการจัดทำ กรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

๔. กำหนดกรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

เมื่อคณะกรรมการได้วิเคราะห์/สังเคราะห์ ทราบถึงขอบข่ายของการกำหนดกรอบสาระ การเรียนรู้ท้องถิ่นจากหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน รวมทั้งข้อมูลสารสนเทศของท้องถิ่นและสถานศึกษาแล้ว จึงร่วมกันกำหนดกรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น ซึ่งสถานศึกษานำไปกำหนดรายละเอียดของเนื้อหาองค์ ความรู้ เกี่ยวกับท้องถิ่นได้ง่ายและสอดคล้องกับจุดเน้น ของสถานศึกษา

๕. สอบถามและรับฟังความคิดเห็นจากผู้เกี่ยวข้อง

เมื่อจัดทำกรอบสาระการเรียนรู้ ท้องถิ่นเสร็จแล้ว ได้นำไปรับฟังความคิดเห็นจากบุคคลที่ เกี่ยวข้องในท้องถิ่น เช่น ผู้ทรงคุณวุฒิผู้บริหาร การศึกษา ผู้บริหารสถานศึกษา ครู อาจารย์ ศึกษานิเทศก์ ผู้ปกครอง นักเรียน ผู้นำชุมชน ตลอดจน ผู้เกี่ยวข้องต่างๆ เพื่อตรวจสอบความสมบูรณ์ ก่อนที่จะนำไป ปรับปรุงและให้สถานศึกษานำไปจัดทำ รายละเอียดสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นของสถานศึกษาต่อไป

๖. เผยแพร่และประชาสัมพันธ์กรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

หลังจากปรับปรุง กรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นให้สมบูรณ์แล้ว สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษา นราธิวาสเขต 2 จะเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์กรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นให้สถานศึกษาทุกแห่งในเขตพื้นที่ ได้ทราบและนำไปเป็นกรอบ จัดทำรายละเอียดของเนื้อหาการเรียนรู้ท้องถิ่นของสถานศึกษาอย่างเหมาะสม

๗. นิเทศ ติดตาม และประเมินผล

หลังจากสถานศึกษาได้นำกรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นไปจัดทำรายละเอียดของเนื้อหาองค์ความรู้ที่ เกี่ยวข้องกับท้องถิ่นและจัดประสบการณ์การเรียนรู้ให้เกิด ขึ้นกับผู้เรียนแล้ว สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษานราธิวาสเขต 2 จะนิเทศ ติดตาม กำกับ และประเมินผล การจัดประสบการณ์การเรียนรู้ เกี่ยวกับท้องถิ่นของสถานศึกษารวมทั้งติดตามประเมินผลคุณภาพของผู้เรียน ว่าเป็นไปตามมาตรฐานการ เรียนรู้หรือไม่ และนำผลการประเมินมาใช้วางแผน ปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ การศึกษาต่อไป

การดำเนินงานระดับสถานศึกษา

สถานศึกษาเป็นหน่วยงานระดับปฏิบัติการที่จะต้องนำกรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น ที่สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาเป็นผู้จัดทำไปสู่การปฏิบัติให้เป็นรูปธรรมเพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นของตนเองเกิดความรักความผูกพันและมีความภาคภูมิใจในท้องถิ่นสถานศึกษาจึงต้องนำ กรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น มาจัดทำรายละเอียดของเนื้อหาองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับท้องถิ่น ให้เหมาะสมกับบริบทของสถานศึกษาและสภาพของชุมชนนั้นๆ

แนวทางการดำเนินงาน

๑. ควรดำเนินงานในรูปคณะกรรมการระดับสถานศึกษา ซึ่งประกอบด้วย ครู ผู้บริหาร ผู้นำทางศาสนา ผู้นำชุมชน ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์หลากหลาย เพื่อจะได้ร่วมกันพิจารณาจัดทำสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น ให้เหมาะสมกับบริบทของสถานศึกษา และสภาพของชุมชน ตามกรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นที่สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากำหนดไว้

๒. วิเคราะห์กรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นที่สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากำหนด เพื่อจะได้ทราบถึงขอบข่ายในการกำหนดรายละเอียดของเนื้อหา องค์ความรู้เกี่ยวกับท้องถิ่น ของสถานศึกษาซึ่งสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากำหนดไว้

๓. วิเคราะห์หลักสูตรสถานศึกษา เพื่อจะได้ทราบถึงจุดเน้น หรือประเด็นที่สถานศึกษาให้ความสำคัญและการจัดสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น ว่าควรอยู่ในกลุ่มสาระการเรียนรู้ใด ชั้นปีใด เป็นรายวิชาพื้นฐาน หรือรายวิชาที่ต้องการเรียนเพิ่มเติม และควรจะมีเนื้อหามากน้อยอย่างไร ตามที่หลักสูตรสถานศึกษากำหนดไว้

๔. ศึกษา/วิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศของสถานศึกษาและชุมชนเพื่อนำมาเป็นข้อมูล จัดทำสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นของสถานศึกษาให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

๕. จัดทำสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นของสถานศึกษา เมื่อคณะกรรมการได้วิเคราะห์/ สังเคราะห์กรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น ข้อมูลสารสนเทศของสถานศึกษา ชุมชน และวิเคราะห์ หลักสูตรสถานศึกษา ทราบแล้วว่าในกลุ่มสาระการเรียนรู้ใด ชั้นปีใดบ้างที่จะต้อง จัดทำสาระการเรียนรู้ ท้องถิ่น และจะจัดทำเป็นรายวิชาพื้นฐานหรือรายวิชาเพิ่มเติม จากนั้นจึงร่วมกันพิจารณากำหนดเนื้อหา องค์ความรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นอย่างเหมาะสม ให้สอดคล้องกับบริบท จุดเน้นของสถานศึกษาและสภาพชุมชน ซึ่งอาจจัดทำสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นเป็นช่วงชั้น หรือเป็นชั้นปีก็ได้การนำสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นไปจัด ประสบการณ์การเรียนรู้ให้ผู้เรียนนั้น สถานศึกษาหรือครูผู้สอนสามารถนำไปวางแผนจัดประสบการณ์ ให้ ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นของตนเองในกลุ่มสาระการเรียนรู้ต่างๆ ให้บรรลุมาตรฐานการเรียนรู้ที่ กำหนดไว้ ตามโครงสร้างของหลักสูตรสถานศึกษา กำหนดโดยครูผู้สอนสามารถดำเนินการได้หลายลักษณะ เช่นจัดทำรายวิชาเพิ่มเติม

ครูผู้สอนอาจจัดทำรายวิชาที่เป็นสาระการเรียนรู้พื้นฐานหรือรายวิชาที่เป็นสาระการเรียนรู้เพิ่มเติมของสถานศึกษานั้นๆ ก็ได้ ในการจัดทำครูผู้สอนอาจปรับปรุง พัฒนารายวิชาที่มีอยู่เดิม หรือจัดเป็นรายวิชาใหม่ เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณภาพบรรลุตามมาตรฐานการเรียนรู้ของกลุ่มสาระการเรียนรู้ และระดับชั้นนั้นๆปรับกิจกรรมการเรียนการสอนหรือจัดกิจกรรมเสริมหรือบูรณาการในรายวิชาต่างๆ

เพื่อให้ผู้เรียนมีประสบการณ์การเรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นของตนเองตามมาตรฐานการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในกลุ่มสาระการเรียนรู้ และระดับชั้นนั้นๆ ทั้งนี้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ครูผู้สอน อาจเชิญวิทยากร ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือนำนักเรียนออกไปเรียนรู้สภาพจริงในท้องถิ่นก็จะทำให้การเรียนรู้มีความหมายต่อผู้เรียนมากยิ่งขึ้นการจัดประสบการณ์การเรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นนี้ครูผู้สอนอาจพัฒนาสื่อสิ่งพิมพ์ หรือจัดทำสื่อประกอบการเรียนรู้อื่นๆให้ผู้เรียนศึกษาค้นคว้า หรือเรียนรู้ด้วยตนเองก็ได้ เมื่อดำเนินการ จัดกิจกรรมการเรียนรู้เสร็จแล้ว ครูผู้สอนควรประเมินคุณภาพผู้เรียนตามมาตรฐานการเรียนรู้ และประเมิน สาระการเรียนรู้ท้องถิ่นของสถานศึกษา รวมทั้งควรปรับปรุงและพัฒนาแผนการจัดการเรียนรู้ให้มีความ เหมาะสมและเป็นปัจจุบันอยู่เสมอ

กรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น
โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาจันทบุรีเขต ๒

หน่วยการเรียนรู้
หลักสูตรทักษะส่งเสริมอาชีพในโรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา
ขนมพื้นเมือง



หน่วยการเรียนรู้
หลักสูตรทักษะส่งเสริมอาชีพในโรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา
ชนมพื้นเมือง

การประกอบอาหารพื้นบ้านเป็นการนำเอาความรู้และประสบการณ์ของคนในชุมชนด้านอาหารมาประยุกต์ใช้ในการประกอบเป็นอาหารบริโภคในชีวิตประจำวัน ตลอดถึงวัฒนธรรมประเพณี การรับประทาน การเลือกและเก็บถนอมอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ (วัชรา วรณ อ่ำไพ, ๒๕๕๒ หน้า ๕๑) ทุกวัฒนธรรมของมนุษย์ ไม่ว่าจะกลุ่มชาติพันธุ์ใดล้วนแล้วแต่ต้องดิ้นรนเพื่อการมีชีวิตอยู่รอด “การทำมาหากิน” จึงเป็นวิถีที่มีมาอยู่ทุกยุคสมัยนับตั้งแต่ดึกดำบรรพ์ที่มนุษย์รู้จักการแสวงหาอาหารจากธรรมชาติและได้พัฒนามาสู่กระบวนการเรียนรู้ในการปลูกพืช การรักษาสายพันธุ์ และการเลี้ยงสัตว์จนกลายมาเป็นสังคมเกษตรกรรมในรูปแบบต่างๆ เพื่อนำเอาผลผลิตมาเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะพืชที่เป็นอาหารเลี้ยงมนุษย์บนโลกมากกว่าร้อยละ ๘๐ ของอาหารที่มนุษย์บริโภคและมีวิธีการหรือพฤติกรรมบริโภคที่แตกต่างหลากหลายกันออกไปตามสังคม วัฒนธรรม ดังนั้นอะไรเป็นอาหารและอาหารคืออะไรจึงเป็นเรื่องของความรู้ ที่สืบทอดมาจากขนบธรรมเนียมประเพณี ความเชื่อ ค่านิยมของคน ร่วมในสังคม วัฒนธรรมเดียวกัน การบริโภคจึงเป็นความรู้เชิงวัฒนธรรม (เพ็ญนภา และคณะ ๒๕๓๘ หน้า ๑๗)

อาหารพื้นบ้านเป็นการนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่หรือเสาะจากแหล่งธรรมชาตินำมาประกอบอาหารแบบง่ายๆ หรืออาจดัดแปลงให้ซับซ้อนขึ้นในบางโอกาส เช่น การทำบุญ การทำอาหารพิธีกรรม ประเพณี ฯลฯ ส่วนการบริโภคก็นิยมแตกต่างกันออกไปตามสภาพความเป็นอยู่และวัฒนธรรม

โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา ตั้งอยู่หมู่ที่ ๖ ตำบลขอลา อำเภอเวียง จังหวัดนราธิวาส ชุมชนหมู่บ้านตำเสาประกอบอาชีพเกษตรกร ธุรกิจค้าขาย ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม สภาพพื้นที่เป็นที่ลุ่มติด

กับคลองมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะกับการประกอบอาชีพทำการเกษตร เช่น ปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ และธุรกิจค้าขายระหว่างไทย-มาเลเซีย สภาพพื้นที่เป็นคลองเป็นเขตแดน เป็นแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่นบ้านตำเสา แหล่งเรียนรู้ในชุมชนที่เสริมสร้างประสบการณ์ตรงแก่นักเรียนหลายด้าน ด้านการเกษตร ด้านธุรกิจครัวเรือน และธุรกิจการค้าขาย เช่น ธุรกิจขนมปัง อาหารพื้นเมือง ธุรกิจการค้าระหว่างไทย-มาเลเซีย ที่มีอยู่ในชุมชนเป็นแหล่งเรียนรู้เสริมหลักสูตรสถานศึกษาทั้งในและนอกห้องเรียน เพื่อให้ นักเรียนได้เรียนรู้ประสบการณ์ตรง

โครงสร้างหน่วยการเรียนรู้

หน่วย ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เนื้อหาสาระ	เวลาเรียน (ชั่วโมง)
๑	ขนมโค	ขนมโคเป็นขนมไทยที่รู้จักกันโดยทั่วไปทำ ง่ายส่วนประกอบไม่เยอะ เป็นขนมหนึ่งอย่าง ที่นิยมกินเพราะทำได้ง่าย ๆ มีเนื้อแป้งที่นุ่ม รสชาติหวานละมุน หอมกลิ่น มะพร้าวและน้ำตาลปีก	๒ ชม
หน่วย ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เนื้อหาสาระ	เวลาเรียน (ชั่วโมง)
๒	กล้วยทอด	กล้วยทอด กล้วยแขก ขนมไทยที่แม่จะหากิน ง่าย ๆ ใช้แป้งทอดกรอบสำเร็จรูป ใส่กะทิ มะพร้าวขูด และงาขาวคั่ว เสร็จแล้วก็เอา กล้วยชุบแล้วทอด	๒.ชม
๓	บัวลอย	บัวลอย เป็นขนมไทยอีกหนึ่งอย่างที่นิยม กินเป็นอย่างมาก เพราะทำได้ง่าย ๆ มีเนื้อที่ เหนียวนุ่ม รสชาติหวานละมุน หอมกลิ่นกะทิ มีสีเดียวหรือหลากสีก็ได้	๒.ชม
๔	ขนมกรวย	แป้งข้าวเจ้ากับแป้งถั่วเขียว ผสมน้ำตาล เกลือ กะทิ มี 2 ชั้น คล้ายขนมถ้วยภาคกลาง แต่ ภาชนะเป็นกรวย	๒.ชม
๕	กล้วยฉาบ	กล้วยฉาบเคลือบน้ำตาล วิธีทำก็ไม่ยุ่งยากแค่ จับกล้วยทอดจนสุก สุกท้ายก็เคล้ากับน้ำตาล ทราย	๒.ชม
๖	เกี้ยวน้ำ	เกี้ยวน้ำ น้ำชุบไก่ เนื้อวัว พร้อมเคล็ดลับน้ำ ชุบสีทอง สูตรอาหารทำง่าย เป็นเมนูที่บอก เลยว่า คิดอะไรไม่ออก บอกเกี้ยวน้ำ! น้ำชุบ หวานหอมกลมกล่อม คู่กับเกี้ยวน้ำรสชาติดี ไก่ สามารถเป็นเมนูอาหารเช้า ให้ลูกๆ ก่อน ไปโรงเรียน หรือจะเป็นมือเย็นเบาๆ ใน ครอบครัวก็ได้เช่นกัน!	๒.ชม
๗	แซนวิชโร	แซนด์วิชโรลสดปู้ด เป็นอีกเมนูง่ายๆ ไม่ว่าจะ จะเป็นมือเช้าแซนเร่ริบหรือเป็นอาหารว่าง ยามบ่ายหลังทำกิจกรรมก็อร่อย อยู่ท้อง	๒.ชม

หน่วย ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เนื้อหาสาระ	เวลาเรียน (ชั่วโมง)
๘	ซาบู่	เป็นอาหารญี่ปุ่นประเภทหม้อไฟแบบหนึ่ง คล้ายกับสุกี้ก็มีส่วนผสมต่าง ๆ เช่น ผัก เนื้อ หั่นบาง ๆ และอาหารทะเล โดยการปรุงจะนำ วัตถุดิบต่าง ๆ เหล่านี้จุ่มแช่ลงในน้ำเดือด หรือน้ำ ซุป และปล่อยให้สุกพัก จากนั้นนำส่วนผสม อย่างอื่น เช่น เต้าหู้ บะหมี่ ลงตุ๋นให้เข้ากัน แล้วรับประทาน ...	๒.ช.ม
๙	กล้วยตาก	กล้วยตาก” เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทย นิยมรับประทานกัน เพราะมีรสชาติดีและ รับประทานง่ายกว่ากล้วยธรรมดา ทั้งนี้กล้วย ถือเป็นอาหารที่มีแคลอรีต่ำ สารอาหารสูง	๒.ช.ม
๑๐	กล้วยปิ้ง	กล้วยปิ้งหรือที่เราเรียกว่ากล้วยทับ ขนม หวาน ที่เราคุ่นเคยกินเป็นอย่างดี ความหอม ของกล้วยที่ถูกปิ้งด้วยเตาถ่านว่าหอมแล้ว	๒.ช.ม
๑๑	ส้มตำ	ส้มตำคือการนำผักผลไม้หลากชนิดมาตำใน ครกดินให้พอบุบ แล้วตำเคล้าเพื่อให้น้ำปรุง รสซึมเข้าไปในเนื้อผักผลไม้ รู้ความหมายของ ส้มตำกัน	๒.ช.ม

ขนมพื้นเมือง

๑. ขนมโค

วัตถุประสงค์ในการจัดเตรียม การทำขนมโค มีดังนี้

๑. แป้งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม
๒. ใบเตย ๓ ใบ
๓. น้ำตาลแว่น ๒ แว่น
๔. มะพร้าว ๒ ลูก
๕. น้ำเปล่า ๑ แก้ว

วิธีการทำขนมโค มีดังนี้

๑. นำใบเตยหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วปั่นให้ละเอียด เพื่อนำน้ำใบเตยมาผสมกับแป้งข้าวเหนียวให้เป็นสีเขียว
๒. ปอกมะพร้าว นำน้ำมะพร้าวใส่แก้ว และขูดมะพร้าวให้เป็นเส้นเล็ก ๆ
๓. ทำแป้งให้เป็นสีเขียว โดยนำแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำใบเตย นวดแป้งจนกว่าแป้งไม่ติดมือ ถ้าใส่น้ำมากเกินไปจะทำให้แป้งเหลวต้องใส่ให้พอดีจนแป้งกับน้ำเข้ากัน พักแป้งไว้
๔. ทำแป้งให้เป็นสีขาว โดยนำแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำมะพร้าว นวดแป้งจนกว่าแป้งไม่ติดมือ ถ้าใส่น้ำมากเกินไปจะทำให้แป้งเหลวต้องใส่ให้พอดีจนแป้งกับน้ำเข้ากัน พักแป้งไว้ ใช้น้ำมะพร้าวเพื่อเพิ่มความหอม ของมะพร้าว แต่ถ้าไม่มี หรือมีไม่เยอะใส่น้ำเปล่าผสมไปได้
๕. ตัดน้ำตาลแว่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ เพื่อทำไส้
๖. นำแป้งมาปั้นให้เป็นก้อนกลม ๆ ไม่ต้องใหญ่มาก กดแป้งให้เป็นรูปทรงกลาง แล้วใส่น้ำตาลแว่นเป็นไส้ห่อคลุมไส้ให้มิดใช้มือคลึงแป้งให้กลม
๗. ตั้งหม้อต้มน้ำสำหรับต้มแป้งให้น้ำเดือด
๘. นำแป้งลงหม้อต้มเมื่อแป้งสุกตัวแป้งก็จะลอยขึ้นให้ตักขึ้นทันที
๙. ตักออกใส่จานมะพร้าวที่โรยด้วยเกลือป่นเล็กน้อยคลุกเคล้าเบา ๆ ให้มะพร้าวจับตัวกับแป้ง
๑๐. เรียบร้อยจะจัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ



๒.กล้วยทอด

ส่วนผสมกล้วยทอด กล้วยแขก

๑. กล้วยน้ำว้าสุกห่าม ๆ ๑ หวี
๒. แป้งทอดกรอบ ๑๐๐ กรัม
๓. น้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม
๔. หัวกะทิ ๑๔๐ กรัม
๕. เนื้อมะพร้าวขูด (เหลือจากคั้นกะทิ) ๕๐ กรัม
๖. งาขาวดิบ ๒๕ กรัม
๗. น้ำปูนใส ๑ ช้อนโต๊ะ
๘. เกลือ ๑/๔ ช้อนชา
๙. ใบเตย

วิธีทำกล้วยทอด

๑. นำแป้งทอดกรอบ และหัวกะทิ ใส่ลงในโถผสม แล้วใช้ตะกร้อคนพอเข้ากัน จากนั้นใส่น้ำปูนใส แล้วคนให้ส่วนผสมเข้ากันดี จนแป้งเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน ถ้าไม่มีตะกร้อมือ ใช้มือคนแทนได้
๒. ใส่น้ำตาลทราย และเกลือตามลงไป คนให้น้ำตาลทรายละลาย
๓. จากนั้น ใส่เนื้อมะพร้าวขูด และงาขาวลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี และน้ำตาลทรายละลายจนหมด
๔. นำกล้วยน้ำว้ามาปอกเปลือก และหั่นเป็นแนวยาว ความหนาต่อชิ้นประมาณ ๐.๕-๑ เซนติเมตร
๕. ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ท่วม ใช้ไฟกลาง นำกล้วยมาชุบแป้ง แล้วนำลงไปทอดในน้ำที่ร้อน โดยใส่กระทะทีละชิ้น
๖. เมื่อใส่กล้วยเรียบร้อยแล้ว ให้ใส่ใบเตยตามลงไป เพื่อเพิ่มความหอมให้กล้วย คอยคนเป็นระยะ เพื่อให้กล้วยเป็นสีเสมอกัน และไม่ให้กล้วยไหม้
๗. พอกกล้วยเริ่มเป็นสีเหลืองตามต้องการ ให้นำขึ้นจากกระทะ พักสะเด็ดน้ำมัน จนกล้วยเริ่มเย็นลง พร้อมเสิร์ฟ



๓.บัวลอย

ส่วนผสม บัวลอยน้ำกะทิ

บัวลอยฟักทอง

แป้งข้าวเหนียว 50 กรัม

ฟักทองนึ่งสุก บดละเอียด 30 กรัม

น้ำ 2-3 ช้อนโต๊ะ (ปรับได้แล้วแต่ความชื้นของสิ่งที่นำมา)

วิธีทำบัวลอย

- ตัวบัวลอย

๑. นำฟักทอง มันม่วง เผือก และมันเทศ มาล้างให้สุก จากนั้นนำมาบดให้ละเอียด
๒. ผสมฟักทองบดกับแป้งข้าวเหนียว และน้ำเปล่า จากนั้นนวดให้แป้งผสมเข้ากันจนเนียนดี ทำแบบเดียวกันกับมันม่วง เผือก และมันเทศ
๓. นำแป้งมาปั้นเป็นก้อนกลม ขนาดตามต้องการ แล้วพักไว้ (อย่าลืมหาผ้ามาคลุมแป้งด้วย)

- น้ำกะทิ

๑. นำน้ำกะทิเทใส่หม้อตั้งไฟ
๒. ใส่น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว เกลือ และใบเตย ลงในหม้อ จากนั้นคนเป็นระยะเพื่อป้องกันการแตกมัน รอจนกะทิเดือดยกลงจากเตาได้เลย

วิธีต้มบัวลอย

๑. ตั้งน้ำในหม้อต้มให้เดือด ใส่บัวลอยที่ปั้นไว้ลงไปต้ม
๒. สังเกตว่าเมื่อบัวลอยสุก เม็ดบัวลอยจะลอยขึ้นมา ให้ช้อนบัวลอยขึ้นมาใส่น้ำกะทิที่ทำไว้
๓. ตักเสิร์ฟใส่ชามพร้อมรับประทาน



๔.ขนมกรวยโบราณ

วัตถุดิบและส่วนผสมสำหรับทำตัวขนม

๑. แป้งข้าวเจ้า ๑๑๐ กรัม
๒. แป้งถั่วเขียว ๑ ช้อนโต๊ะ
๓. น้ำตาลปีบ ๑๕๐ กรัม
๔. เกลือ ½ ช้อนชา
๕. กะทิ ๕๐๐ มิลลิลิตร
๖. ใบเตย ๒ – ๓ ใบ

วัตถุดิบและส่วนผสมสำหรับทำหน้าขนม

๑. แป้งข้าวเจ้า ๓ ช้อนโต๊ะ
๒. กะทิ ๒๔๐ มิลลิลิตร
๓. เกลือ ๑ ช้อนชา

ขั้นตอนวิธีการทำขนมกรวยโบราณ

วิธีการเตรียมทำกรวยใบตอง

๑. เริ่มแรกตัดใบตองประมาณ ๒-๔ ก้าน แล้วเช็ดทำความสะอาด จากนั้นทำการฉีกใบตองขนาดกว้างประมาณ ๘.๕ เซนติเมตร
๒. ต่อมาตัดแบบด้วยกระดาษเป็นครึ่งวงกลมโดยมีเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑๖.๕ เซนติเมตร แล้ววางทาบลงบนใบตอง
๓. ตัดใบตองให้เป็นครึ่งวงกลมตามแบบกระดาษครึ่งวงกลมที่เตรียมไว้ แล้วม้วนใบตองที่ตัดแล้วให้เป็นรูปกรวยโดยมีเส้นผ่าศูนย์กลาง ๓ เซนติเมตร
๔. เมื่อม้วนเป็นรูปกรวยแล้วเกล็ดด้วยไม้กัณฑ์ปากกรวย

ขั้นตอนการทำขนมกรวยโบราณ

๑. ผสมแป้งข้าวเจ้า และแป้งถั่ว ใสในภาชนะผสม โดยเติมน้ำลงทีละน้อย แล้วลงมือนวดอย่างน้อย ๑๐ นาที จากนั้นเติมน้ำตาลปีบ และน้ำเล็กน้อย นวดต่อไปจนเข้ากันดี แล้วพักไว้ ๑๐ นาที
๒. ทำส่วนหน้าขนมโดยการผสมแป้ง กะทิ และเกลือ แล้วคนให้เข้ากัน
๓. ตั้งลังถึงต้มน้ำให้เดือด อย่าใส่น้ำมาก เพราะหากน้ำเริ่มเดือด น้ำจะท่วมขนมได้
๔. เสียบกรวยใบตองที่ทำไว้ลงในรูของลังถึง โดยให้เหลือรูว่าง เพื่อให้ไอน้ำพุ่งขึ้นข้างบนได้ด้วย หยอดแป้งที่ผสมแล้วลงในกรวยประมาณ $\frac{3}{4}$ ของกรวย แล้วยกขึ้นหนึ่งประมาณ ๕ นาที จากนั้นหยอดส่วนหน้ากะทิข้างบนปากกรวยให้เต็มกรวยพอดี แล้วนั่งต่ออีกประมาณ ๔ นาที จึงยกลงจากหม้อหนึ่ง พักไว้จนขนมเย็นสนิทจึงจัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

เทคนิคเคล็ดลับที่ทำให้ขนมกรวยโบราณอร่อยมากยิ่งขึ้น

๑. ส่วนผสมของแป้งเมื่อผสมแล้วต้องเหลวไม่ข้นมาก
๒. เวลาผสมแป้งค่อยๆ ตะล่อมแป้งให้เข้ากันโดยใช้พายไม้หรือช้อนไม้ช่วย
๓. ตอนนึ่งขนมให้ใส่น้ำ $\frac{1}{2}$ ของลังถึง ถ้าใส่น้ำมาก นอกจากจะเดือดท่วมขนมแล้ว จะทำให้ขนมแฉะ ไม่น่ารับประทานอีกด้วยค่ะ



๕.กล้วยฉาบ

วัตถุดิบ

๑. กล้วยน้ำว้าห่าม ๑ หัว
๒. น้ำตาลทราย ๕๐๐ กรัม
๓. เกลือ ๑ ช้อนชา
๔. น้ำมันสำหรับทอด
๕. มะนาว ๒ ลูก
๖. น้ำเปล่า ¼ ถ้วยตวง

วิธีทำกล้วยฉาบ

STEP 1 : ปอกเปลือก

นำกล้วยน้ำว้าห่ามมาปอกเปลือก แล้วแช่ในน้ำผสมน้ำมะนาว เพื่อป้องกันไม่ให้กล้วยดำ

STEP ๒ : ทอด

ขั้นตอนวิธีทำกล้วยฉาบถัดมาคือ ตั้งน้ำมันให้ร้อน เอากล้วยที่ปอกไว้มาผานลงไปทอด คอยคนอย่าให้กล้วยติดกัน ทอดจนสุกเหลือง แล้วตักขึ้นพักไว้

STEP ๓ : คลุกน้ำตาล

ตั้งหม้อไฟกลาง ใส่น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำเปล่า เคี่ยวให้ละลายเป็นผลึกเล็กน้อย แล้วนำไปราดลงกล้วยที่ทอดไว้ คลุกให้เข้ากัน



๖. เกี้ยวน้ำ

วัตถุดิบ

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| ๑. แผ่นเกี้ยว ๒๐ แผ่น | ๒. กุ้งสับ ๑๐๐ กรัม |
| ๓. ไข่สับ ๑๐๐ กรัม | ๔. กระเทียม ๑ กลีบ |
| ๕. พริกไทยขาวเม็ด ๑ ช้อนชา | ๖. รากผักชี ๓ ราก |
| ๗. ซอสปรุงรส ๑ ช้อนโต๊ะ | ๘. น้ำมันงา ๑ ช้อนโต๊ะ |
| ๘. ไข่ไก่ ๑ ฟอง | ๑๐. น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ |
| ๑๑. น้ำซุปรกระดูกไก่ ๑ ลิตร | ๑๒. ต้นหอมซอย ตามชอบ |
| ๑๓. ผักกวางตุ้ง ตามชอบ | ๑๔. ซอสหอยนางรม ๑ ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำ

STEP 1 : ทำไส้

- โขลกกระเทียม พริกไทยขาวเม็ด และรากผักชี เข้าด้วยกันจนละเอียด
- ใส่กุ้งสับลงในชามผสม ตามด้วยหมูสับ กระเทียม พริกไทยขาวเม็ด และรากผักชีที่โขลกไว้ ซอสปรุงรส น้ำมันงา น้ำตาลทราย ซอสหอยนางรมและไข่ไก่ จากนั้นคนให้เข้ากัน

STEP ๒ : ห่อ

- ตักไส้วางลงบนแผ่นเกี้ยวประมาณ ๑ ช้อนชา และห่อให้สวยงาม ทำแบบเดียวกันจนครบ
- TIP : ใช้น้ำเปล่าทาขอบ ๆ แผ่นเกี้ยว จะทำให้แผ่นเกี้ยวห่อติดกันและไม่แตกเวลาไปต้มค่ะ
- นำไปต้มในน้ำเดือดจัด และตักออกไปใส่ชาม

STEP ๓ : จัดเสิร์ฟ

- นำหม้อขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทน้ำซุปรกระดูกหมูลงไป และรอจนเดือด
- ใส่ผักกวางตุ้ง และต้มจนสุก
- เทใส่ถ้วยเกี้ยวที่เตรียมไว้ และโรยต้นหอมซอย พร้อมเสิร์ฟจ้า



๗.แซนวิชโรลสลัดปูอัด

ส่วนผสม

- ๑.มายองเนส ๒ ช้อนโต๊ะ
- ๒.มะเขือเทศเชอร์รี่ หั่นชิ้นเล็กๆ ๔-๕ ลูก
- ๓.ปูอัด ๒-๓ แห่ง
- ๔.ไข่กุ้ง ๑ ช้อนโต๊ะ
- ๕.ผักสลัด ๒-๓ ใบ
- ๖.ขนมปัง ๔ แผ่น

วิธีทำ

- ๑.ตัดขอบขนมปังออก ริดให้แบน วางผักสลัดลงไป
- ๒.นำไข่กุ้ง มะเขือเทศผสมกับมายองเนส ราดบนผัก แล้ววางปูอัดลงไป
- ๓.ม้วนให้เป็นโรล หั่นให้พอดีคำ จัดจานเสิร์ฟลูกได้เลย



Kan La Pat

๘.ชาบู

วัตถุดิบสำหรับทำชาบู

๑. น้ำจิ้มสุกี้สูตรวางตั้ง ตราเอโร่ตามชอบ
๒. ชูดเนื้อหมูสไลซ์ตามชอบ
๓. ชูดผักรวมตามชอบ

วัตถุดิบสำหรับทำน้ำซุขชาบู

๑. น้ำเปล่า ๑ ลิตร
๒. ปลาโอแห้ง ๓๐ กรัม
๓. ปลาซาร์ดีนตากแห้ง ๒๐ กรัม
๔. ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น ๒๐๐ มิลลิลิตร
๕. มิริน ๑๐๐ มิลลิลิตร
๖. เหล้าสาเก ๕๐ มิลลิลิตร
๗. น้ำตาลทรายแดง ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

STEP ๑ : ทำน้ำซุขชาบู

- เทน้ำเปล่าลงในหม้อ รอน้ำเดือด ใส่เนื้อปลาโอแห้ง และปลาซาร์ดีนตากแห้งลงไป ต้มต่อประมาณ ๕ นาที หรือจนเริ่มเดือด แล้วตักเนื้อปลาออก
- ปรงรสด้วยซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น และน้ำตาลทรายแดงคนให้เข้ากัน จากนั้นเติมมิริน และเหล้าสาเกลงไปคนให้ เข้ากันอีกครั้ง เตรียมไว้

STEP ๒ : เตรียมน้ำจิ้ม และ เครื่องชาบู

- เทน้ำจิ้มสุกี้สูตรวางตั้ง ตราเอโร่ใส่ถ้วยน้ำจิ้ม เตรียมไว้
- นำชูดผักรวมใส่ลงไปตามด้วยชูดเนื้อสไลซ์หรือสามารถใส่ของที่ชอบอย่างอื่นนอกเหนือจากนี้ลงไปในหม้อชาบูก็ได้

STEP ๓ : จัดเสิร์ฟ

- นำหม้อชาบูตั้งไฟจนเดือด คีบผัก หรือหมูที่ชอบมาจิ้มกับน้ำจิ้มสุกี้สูตรวางตั้ง ตราเอโร่ เพียงแค่นี้ “ชาบู” ของเราก็พร้อมปาร์ตี้กับเพื่อนแล้วค่ะ



๙.กล้วยตาก

วิธีการทำกล้วยตาก

- ๑.เลือกกล้วยที่แก่จัดสีเปลือกเป็นสีเหลืองกล้วยตากที่ได้จะซ้ำเป็นเงาเทคนิคทำให้กล้วยทั้งหวีสุกเท่ากัน คือจะต้องบ่มกล้วยก่อน โดยให้เลือกกล้วยที่แก่จัด ตัดออกเป็นหวี แล้วใช้กระดาษคลุม
- ๒.แกะ กล้วย ออกจากเปลือก ตัดเส้นใยที่ติดออก หากไม่ตัดเส้นใยออก เมื่อนำไป ตากแดด กล้วยจะดำ และตัดส่วนที่เป็นสีดำ หรือสีน้ำตาลออกด้วย
- ๓.ก่อนนำกล้วยไปตากให้แช่กล้วยในน้ำเกลือ ๑๐-๑๕ นาที จากนั้นนำกล้วยเรียงใส่กระด้งหรือกระจาดที่มีรู แล้วนำไปตากแดด
- ๔.หลังจากตากแดดในแต่ละวันนำกล้วยใส่ถุงใส่แล้วกดให้กล้วยแบนแล้วเก็บใส่ถุงหรือกล่องเก็บไว้ในที่ที่บ่มแสง แล้วนำออกมาตากต่อในวันรุ่งขึ้น
- ๕.กล้วยจะเริ่มเป็นสีน้ำตาลซึ่งเกิดจากความร้อนไปทำให้แป้งในกล้วยกลายเป็นน้ำตาลโดยธรรมชาติ ใช้เวลาในการตากประมาณ ๓-๕ วัน แล้วแต่ความชอบ หากตากนานเกินไปกล้วยจะแข็ง



๑๐.กล้วยปิ้ง

วัตถุดิบ

- ๑.กล้วยน้ำว้าห่าม ๘ ลูก
- ๒.กะทิธัญพืช ๑ กล่อง
- ๓.น้ำตาลปีบ ๑ ช้อนโต๊ะ
- ๔.เกลือป่น ¼ ช้อนชา
- ๕.น้ำตาลทราย ๑ ช้อนชา อ่านต่อได้ที่

วิธีทำ

STEP ๑ : เคี้ยวกะทิเหน้าน้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย เกลือป่น กะทิธัญพืชลงไปในหม้อ เปิดไฟกลาง เคี้ยวไปเรื่อย ๆ ประมาณ ๑๕ นาที

Tip : เวลาเคี้ยวอย่าให้เหนียวมาก เพราะเวลาน้ำกะทิเย็นจะเหนียวขึ้นกว่าเดิมค่ะ

STEP ๒ : ปิ้งกล้วย ทับกล้วย

๑.นำกล้วยมาปอกเปลือกตัดหัวท้าย หั่นเป็นแว่น

๒.นำไปย่างบนกระทะเทพลอนให้หอม

๓.พอกกล้วยปิ้งได้ที่ นำมาทับให้แบน โดยวางถุงพลาสติกลงบนกล้วยก่อน แล้วค่อยใช้สากทับ

Tip : กดตอนร้อน ๆ จะทับได้แบนง่ายกว่าตอนกล้วยเย็น อ่านต่อได้ที่

STEP ๓ : ราดน้ำจิ้ม

นำกล้วยมาเสียบไม้จิ้ม ราดด้วยน้ำกะทิธัญพืชที่เคี้ยวไว้

วิธีทำ กล้วยปิ้ง

เทน้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย เกลือป่น กะทิลงไปในหม้อ เปิดไฟกลาง เคี้ยวไปเรื่อย ๆ ประมาณ ๑๕ นาที ปอกเปลือกกล้วย หั่นเป็นแว่น แล้วนำไปย่างบนกระทะเทพลอนให้หอม เสร็จแล้วทับให้แบน จัดเสิร์ฟ ราดด้วยกะทิที่ทำไว้



๑๑. ส้มตำ

วัตถุดิบ

มะละกอดิบ ๑ ลูก , มะเขือเทศสีดา ๕ ลูก , แครอท (ขูดเป็นเส้นยาว) , ถั้วฝักยาว , พริกขี้หนูแดง ๕ เม็ด , กระเทียมกลีบเล็ก ๕ กลีบ , กุ้งแห้ง ๑ ชต. , ถั้วลิสงคั่ว ๑ ชต. , น้ำมะนาว ๑ ชต. , น้ำปลา ๑/๒ ชต. , น้ำตาลปี๊บ ๑/๒ ชต.

วิธีทำ

๑. ทำความสะอาด และ ปอกเปลือกมะละกอ แล้วจึงสับมะละกอ เสร็จแล้วฝานเป็นเส้นยาว พักไว้ก่อน
๒. ตำพริก,กระเทียม ให้พอแหลก แล้วจึงเด็ดถั้วฝักยาวเป็นท่อนตามลงไป ตำให้เข้ากันดี
๓. หั่นมะเขือเทศใส่ลงไปในครก ปูรุกรสด้วยน้ำปลา,น้ำตาลปี๊บ,น้ำมะนาว
๔. คลุกเคล้าให้ทั่วจนกว่าน้ำตาลปี๊บจะละลายจนหมด
๕. เติมมะละกอ,แครอท ตามลงไป ตำทุกอย่างให้เข้ากัน สุดท้ายเติมกุ้งแห้ง,ถั้วลิสงคั่ว คลุกเคล้าให้เข้ากัน เป็นอันเสร็จ



ภาคผนวก

ขนมโค



วิธีการทำขนมโค



กล้วยทอดทรงเครื่อง



วิธีทำกล้วยทอด



กล้วยฉาบ



วิธีทำกล้วยฉาบ



กล้วยตาก



วิธีทำกล้วยตาก



ยำมาม่า



วิธีทำยำมาม่า



เกี้ยวน้ำ



วิธีทำเกี้ยวน้ำ



ชาบู



วิธีการทำชาบู



แผนวิช



วิธีการทำแซนวิช



กล้วยทับ



วิธีทำกล้วยทับ



กระท้อนทรงเครื่อง



วิธีทำกระท้อนทรงเครื่อง



แซนวิชโรล



วิธีทำแซนวิชโรล



สัมภาษณ์



วิธีทำส้มตำ





คำสั่งโรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา

ที่ ๒๒/๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่น ปีการศึกษา ๒๕๖๗

ด้วยสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาจันทบุรีเขต ๒ ได้กำหนดนโยบายให้สถานศึกษาจัดทำหลักสูตรท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ในชุมชน เป็นแหล่งเรียนทางประวัติศาสตร์ เน้นการมีส่วนร่วม สร้างโอกาสและคุณภาพผู้เรียน สู่สังคมที่ยั่งยืน

โรงเรียนบางบ้านตำเสาพัฒนา อาศัยอำนาจตามมาตรา ๒๗ (๑) แห่งพระราชบัญญัติระเบียบข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๗ และมาตรา ๓๙ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๖ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. ๒๕๕๓ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและเกิดประสิทธิภาพ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่น ดังนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ มีหน้าที่ ให้คำปรึกษา แนะนำ เสนอแนะ ในการดำเนินการให้เป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์สนับสนุนกำกับ ติดตาม ดูแล และแก้ไขปัญหาต่างๆ ให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๑.๑ นายอัปเดตเลาะ มะเย็ง	ครู โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา	ประธานกรรมการ
๑.๒ นายอัปเดตเลาะ มะเย็ง	ครู โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา	กรรมการ
๑.๓ นายอัสสิยะ อาชิ	ครู โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา	กรรมการ
๑.๔ นางสาวรีนา আহหมัดนุกูล	ครู โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา	กรรมการ
๑.๕ นางสาวนุรมา รอแม	ครู โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา	กรรมการ
๑.๖ นางสาวรุสนีบินลอหิง	ครู โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา	กรรมการ
๑.๗ นางสาวรุสนานี วาเลาะ	ครู โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา	กรรมการ
๑.๘ นางสาวรัศมี ขาเร็ง	ครู โรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา	กรรมการและเลขาธิการ

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน มีหน้าที่ วางแผนดำเนินงานและจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นของโรงเรียน ปีการศึกษา ๒๕๖๕ รวบรวมเอกสารเป็นรูปเล่ม และสรุปและรายงานผลการใช้หลักสูตรท้องถิ่น ปีการศึกษา ๒๕๖๕

๒.๑ นายอัปเดตเลาะ มะเย็ง	ครู
๒.๒ นายอัสสิยะ อาชิ	ครู
๒.๓ นางสาวรีนา আহหมัดนุกูล	ครู

๔.นางชัยนะ	สอนิ	ครู
๕.นางสาวนุรมา	รอแม่	ครู
๖.นางสาวโรสนานี	หะยีปือราเฮง	ครู
๗.นางสาวซาลีฮะ	เจ๊ะมุ	ครู
๘.นายมัสนัน	สาและ	ครู
๙.นางสาวรุสนานี	วาเลาะ	ครู
๑๐.นายรอซาลี	สะแปอิง	พนักงานราชการ
๑๑.นายยูสุวัน	อูเซ็ง	พนักงานราชการ
๑๒.นางสาวรอฮานา	แยนา	พนักงานราชการ
๑๓.นางวาสนา	ทองเล็ก	พนักงานราชการ
๑๔.นายอดิศักดิ์	มามะ	ครูอัตราจ้าง
๑๕.นางสาวนุรฟิรดาวส์	มุดอ	ครูอัตราจ้าง
๑๖.นางสาวนัสสริน	บินหะมะ	ธุรการ
๑๗.นางสาววีศมี	ขาเร็ง	ครู

ทั้งนี้ให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้ง ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบ ตั้งใจ และเต็มกำลังความสามารถ ให้งานสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี บังเกิดผลดีแก่โรงเรียนและทางราชการสืบไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗



(นางสาวมารีญา เจ๊ะปือราเฮง)

ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านตำเสาพัฒนา



โรงเรียนบ้านท่าเสาพัฒนา
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาจันทบุรีเขต 2
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

