

หลักสูตรการทำแซนด์วิชโบราณ
หลักสูตร ๒๗ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม และการบริการ

๑. ความเป็นมา

การเปลี่ยนแปลงของโครงสร้างประชากรจากวัยเด็ก วัยผู้ใหญ่ มาเป็นสังคมผู้สูงอายุในยุคปัจจุบัน การเปลี่ยนแปลงของภาวะเศรษฐกิจและสังคม การรับขนบธรรมเนียม ประเพณี หรือแนวปฏิบัติรวมทั้งความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีจากต่างประเทศ เข้ามา ทำให้ไม่รู้ว่าส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพและโภชนาการของคนไทย กลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรังมีอัตราการเกิดโรคเพิ่มสูงขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ได้แก่ โรคมะเร็ง โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน สาเหตุที่สำคัญคือพฤติกรรมการดำรงชีวิตเร่งรีบ การมีชีวิตที่ต้องแข่งขันกันอย่างสูงในสังคม ทำให้เกิดพฤติกรรมการกินอาหารไม่มีคุณค่าทางโภชนาการขาดการออกกำลังกาย มีความเครียดสะสม และได้รับมลพิษ มลภาวะจากสิ่งแวดล้อมรอบกาย ชีวิตที่เร่งรีบกับการกินไม่เป็นเวลา พบบ่อยที่สุดคือการไม่รับประทานอาหารเช้า เนื่องจากช่วงเช้าเป็นช่วงที่ทุกคนเร่งรีบมาก ไปทำงาน ไปโรงเรียน กลัวว่าการจราจรติดขัด และต้องเผื่อเวลาบนท้องถนนไว้มาก ทำให้บางคนไม่เห็นความสำคัญของอาหารเช้า ทั้งที่อาหารเช้าจะเป็นมื้อที่สำคัญที่สุดของวัน จำเป็นอย่างยิ่งต่อสมองและการใช้พลังงานทำกิจกรรมไปตลอดวัน

ดังนั้น การทานอาหารเช้าที่เป็นเมนูง่ายๆ ทานได้สะดวก แต่ล้วนไปด้วยโภชนาการครบทั้ง ๕ หมู่ จึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้อาชีพเพื่อการสร้างรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติเพื่อเพิ่มพูนทักษะการผลิต

๓. จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำแซนด์วิชโบราณ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะ และสามารถทำแซนด์วิชโบราณได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพและมีรายได้เพิ่มขึ้น

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕. ระยะเวลา

จำนวน ๒๗ ชั่วโมง วันที่.....

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การเลือกวัสดุดิบและบรรจุภัณฑ์	-เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแซนด์วิชโบราณได้	-ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนด์วิชโบราณ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์	อธิบาย ขั้นตอน การทำ การเตรียมและคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์	๕	-
๒.	การทำน้ำสลัด	-เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำน้ำสลัดเหลือง	-วิธีทำและขั้นตอนการผสมน้ำสลัดเหลือง	-อธิบายการผสมน้ำสลัดเหลือง -ลงมือปฏิบัติ	๒	๔
๓.	การทำแซนด์วิชโบราณ	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ขั้นตอนการทำแซนด์วิชโบราณ	-การทำแซนด์วิช -การบรรจุแซนด์วิชโบราณ	-ลงมือปฏิบัติ	๒	๗
๔.	การวางแผนการตลาด	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	-การกำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	๑.วิทยากรบรรยาย -การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ ๒.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	๒	๕
รวม					๑๑	๑๖

๗. สื่อการเรียนรู้

เอกสารประกอบการเรียนรู้
ใบความรู้
แบบทดสอบ
บุคคล

๘. การวัดผลประเมินผล

การประเมินความรู้ทั้งภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้การสังเกต สอบถาม การมีส่วนร่วม การบันทึกผลการเรียนรู้ ตามจุดมุ่งหมายของหลักสูตรอาชีพเพื่อประกอบอาชีพ

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ