

หลักสูตรการทำขนมแซนวิชไส้ทะลัก จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาอนุบาลและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤติทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีกันในหมู่คณะและชุมชน ยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการ เช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชน สอดคล้องกับนโยบายรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกัน อันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพ เกิดความเข้มแข็งในชุมชน สามารถพึ่งตนเอง มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนจนไม่มีอาชีพให้มีรายได้เสริม ครอบตนเองให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในระดับหนึ่ง อันจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

อาชีพการทำขนมแซนวิชไส้ทะลัก เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่นำวัตถุดิบที่มีอยู่ และหาเข้ามาแปรรูป อาหาร และยังเป็นการถนอมอาหารแบบง่ายๆ ในสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพต่างๆเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดการทำขนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน ฉบับภูมิปัญญาชาวบ้านสูตรดั้งเดิมที่สามารถหาวัตถุดิบได้ง่ายที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ได้นานและเป็นการสร้างมูลค่า สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน เน้นการดำเนินงานประสานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
2. เป็นหลักสูตรที่ทำให้บุคคลที่สนใจในหลักสูตรได้รับความรู้ใหม่ สามารถนำไปเผยแพร่ต่อไปได้

3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากการเรียนรู้หลักสูตรการขนมทำกะหรี่ปั๊ไปใช้ประโยชน์สามารถนำไปประกอบอาชีพหลัก หรือประกอบอาชีพเสริมได้
4. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
5. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกการเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำขนมแซนวิชไส้ทะลัก
2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำขนมทำขนมแซนวิชไส้ทะลัก
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำขนมทำขนมแซนวิชไส้ทะลัก
4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำขนมแซนวิชไส้ทะลัก

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลหนองบัวโคกที่สนใจ และไม่มีอาชีพ หรือมีอาชีพอยู่แล้วต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

สถานที่

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ประวัติความเป็นมาของกะหรี่ปั๊	สามารถบอกประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการของขนมแซนวิชไส้ทะลัก	ประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการของขนมแซนวิชไส้ทะลัก	ศึกษาจากสื่ออินเทอร์เน็ตหรือใบความรู้ที่วิทยากรเป็นผู้จัดทำมาให้	๒๐ นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม	สามารถบอกชื่อส่วนประกอบ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมแซนวิชไส้ทะลัก	ชื่อส่วนประกอบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมแซนวิชไส้ทะลักได้	วิทยากรนำวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกะหรี่ปั๊มาให้ผู้เรียนดู พร้อมทั้งบอกรายละเอียดเกี่ยวกับวัสดุ	๒๐ นาที	

		ได้		อุปกรณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง		
3	ขั้นตอนการทำขนมแซนวิชไส้ทะลักไส้ต่างๆ	สามารถบอกปริมาณส่วนผสมของการขนมแซนวิชไส้ทะลัก พร้อมทั้งสามารถทำขนมแซนวิชไส้ทะลักต่างๆได้	ปริมาณส่วนผสมของการทำโดนัท พร้อมทั้งสามารถทำขนมแซนวิชไส้ทะลักไส้ต่างๆได้	วิทยากรสอนวิธีการทวง วัด ปริมาณส่วนผสม วิทยาการสาธิตการทำขนม แซนวิชไส้ทะลักไส้ต่างๆ พร้อมทั้งให้ผู้เรียนทำตามไปพร้อมๆ กัน		๒ ชม.
4	ธุรกิจการขายขนมแซนวิชไส้ทะลัก	สามารถคำนวณราคาต้นทุน และหาตลาดในการจำหน่ายขนมแซนวิชไส้ทะลักได้	วิธีการคำนวณราคาต้นทุน และหาตลาดในการจำหน่ายขนมแซนวิชไส้ทะลักได้	วิทยากรแจ้งราคาของวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการคำนวณต้นทุน และการสำรวจตลาดที่จะขาย	๒๐ นาที	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๑.การบรรยาย
- ๒.การสาธิต ทดลอง
- ๓.การฝึกปฏิบัติ

เครื่องมือ วัสดุุดิบและอุปกรณ์

- ๑.ขนมปังฟาร์มเฮาส์
- ๒.น้ำสลัดสูตรสำเร็จ
- ๓.หมูหยอง
- ๔.โบโลน่า
- ๕.ผักสลัด
- ๖.ไส้กรอก
- ๗.มายองเนส
- ๘.ปูอัด
- ๙.ฝอยทอง
- ๑๐.ไข่กุ้ง
- ๑๑.ซอสมะเขือเทศ
- ๑๒.กล่องแซนวิชเรียบแบบลิ้นอก
- ๑๓.ไม้จิ้มฟัน
- ๑๔.ทูน่า
- ๑๕.พริกเผา
- ๑๖.กระดาษสติ๊กเกอร์หน้ามัน
- ๑๗.ถุงมือพลาสติก
- ๑๘.มีดตัดขนมปัง
- ๑๙.เขียงพลาสติก
- ๒๐.เขียงพลาสติก

วิธีการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์

ให้เลือกทั้งแซนด์วิชไส้ควาและไส้หวาน ใช้ขนมปังชนิดตามชอบ สามารถดัดแปลงส่วนผสมที่ทำได้ และใช้วัตถุดิบคุณภาพดี

ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติ

นำขนมปังมาตัดริมแข็งออก ใ้ไส้แล้วประกบกัน ๒ แผ่น หรือ ๓ แผ่น ตามต้องการจากนั้นตัดครึ่งเป็นชิ้นสามเหลี่ยมหรือตัดอีกครั้งเป็นชิ้นสามเหลี่ยมเล็ก ห่อด้วยกระดาษพลาสติกใส

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้ วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสมการขนมแซนด์วิชไส้ทะลักและอื่นๆ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. ตอบแบบสอบถาม
๒. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะเรียน
๓. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะปฏิบัติตามขั้นตอน
๔. ตรวจผลงาน

เงื่อนไขในการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเข้าร่วมในการอบรมครบถ้วนตามระยะเวลาที่กำหนด การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ผ่านการวัดและประเมินผลตามที่กำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. วุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักสูตรการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อผู้อนุมัติโครงการ
(นายวัชรินทร์ เขียวอ่อน)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ