

หลักสูตรการทำแซนด์วิช

หลักสูตร ๖ ชั่วโมง

๑. ความเป็นมา

การเปลี่ยนแปลงของโครงสร้างประชากรจากวัยเด็ก วัยผู้ใหญ่ มาเป็นสังคมผู้สูงอายุในยุค ปัจจุบัน การเปลี่ยนแปลงของภาวะเศรษฐกิจและสังคม การรับขนบธรรมเนียม ประเพณี หรือแนวปฏิบัติรวมทั้ง ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี จากต่างประเทศ เข้ามา ทำให้ไม่รู้ว่าส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพและโภชนาการของคน ไทย กลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรังมีอัตราการเกิดโรคเพิ่มสูงขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ได้แก่ โรคเมะเร็ง โรคหัวใจและหลอดเลือด เลือด โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน สาเหตุที่สำคัญคือ พฤติกรรมการดำรงชีวิตเร่งรีบ การมีวิถีชีวิตที่ต้อ แข่งขันกันอย่างสูงในสังคม ทำให้เกิดพฤติกรรมการกินอาหารไม่มีคุณค่าทางโภชนาการขาดการออกกำลังกาย มี ความเครียดสะสม และได้รับมลพิษ มลภาวะจากสิ่งแวดล้อมรอบกาย ชีวิตที่เร่งรีบกับการกินไม่เป็นเวลา พบ บ่อยที่สุดคือการไม่รับประทานอาหารเช้า เนื่องจากช่วงเช้าเป็นช่วงที่ทุกคนเร่งรีบมาก ไปทำงาน ไปโรงเรียน กลัวว่าการจราจรติดขัด และต้องเผื่อเวลาบนท้องถนนไว้มาก ทำให้บางคนไม่เห็นความสำคัญของอาหารเช้า ทั้ง ที่อาหารเช้าจะเป็นมื้อที่สำคัญที่สุดของวัน จำเป็นอย่างยิ่งต่อสมองและการใช้พลังงานทำกิจกรรมไปตลอดวัน ดังนั้น การทานอาหารเช้าที่เป็นเมนูง่าย ๆ ทานได้สะดวก แต่ล้วนไปด้วยโภชนาการครบทั้ง 5 หมู่ จึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้อาชีพเพื่อการสร้างรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติเพื่อเพิ่มพูนทักษะการผลิต

๓. จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการท าแซนด์วิช
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะ และสามารถท าแซนด์วิชได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถน าความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพและมีรายได้ เพิ่มขึ้น

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕. ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑.๕ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔.๕ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การเลือกวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์	-เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแซนด์วิช ได้	-ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนด์วิช -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์	อธิบาย ขั้นตอน การทำ ๒.การเตรียมและคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๒.	การทำน้ำสลัด	-เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำน้ำสลัดเหลือง	-วิธีทำและขั้นตอนการผสมน้ำสลัดเหลือง	-อธิบายการผสมน้ำ สลัดเหลือง -ลงมือปฏิบัติ	๓๐ นาที	๑ ชม. ๓๐ นาที
๓.	การทำแซนด์วิช	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ขั้นตอนการทำแซนด์วิช	-การทำแซนด์วิช -การบรรจุแซนด์วิช	-ลงมือปฏิบัติ		๒ ชม
๔.	การวางแผนการตลาด	-เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคำนวณ ต้นทุนและการ กำหนดราคาขาย -เพื่อให้ผู้เรียน สามารถแสวงหา ตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ -เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำบัญชีจาก การประกอบอาชีพ ได้	-การกำหนด ราคาขาย -การหาตลาด เพื่อจำหน่าย สินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	๑.วิทยากรบรรยาย -การคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ ๒.ให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการคำนวณ ต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	๓๐ นาที

๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ปฏิบัติจริง

๘. สื่อ/ วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

- ๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้
- ๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
- ๓. ใบความรู้
- ๔. แบบทดสอบ

๙. การวัดและประเมินผล

- ๑. ผลงาน
- ๒. ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๑๐. การจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินผลงานระหว่างเรียนและตลอดหลักสูตร ต้องผ่านไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- ๓. มีผลงานที่มีคุณภาพตามที่ผู้สอนกำหนด

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

- ๑. หลักฐานการประเมินผล
- ๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
- ๓. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นายนิติพัฒน์ ทะยานรัมย์)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายวิชิตพงศ์ วัฒนพัฒน์จามร)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายณัฐพงษ์ ทองหล่อ)

ผู้อำนวยการการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแคนดง