

หลักสูตรวิชาชีพการทำแซนวิช

จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การบริโภคอาหารจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรมและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย ทำให้ประชาชนในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของตนเองและบุคคลภายในครอบครัว แต่ละครอบครัวจะต้องต่อสู้กับชีวิตและความเป็นอยู่ภายในครอบครัวให้มีความเป็นอยู่ที่ดี แต่บางครอบครัวอาจขาดการดูแลเอาใจใส่ตนเองและบุคคลภายในครอบครัว เพราะเนื่องจากต้องออกหางานทำงานแข่งกับเวลา เพื่อหาเงินมาเลี้ยงบุคคลภายในครอบครัว ทำให้ไม่มีเวลาในการดูแลสุขภาพตนเอง ทำให้ตนเองมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารสำเร็จรูปจึงทำให้มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหาร โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด ทั้งนี้เนื่องจากอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด เป็นอาหารที่มีการเตรียมขึ้นมาจำหน่ายแก่ผู้บริโภค เพื่อความสะดวกและรวดเร็ว ประหยัดเวลา สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมในสภาพที่ต้องเร่งด่วน เช่น แอสมเบอร์เกอร์ สเต็กแซนด์วิช พาย พิซซ่า ไก่ทอด ไส้กรอก เป็นต้น ส่วนประเภทขนม เช่น โดนัท พุดดิ้ง เค้ก และไอศกรีม เป็นต้น

ศูนย์การศึกษาอนุกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพการทำแซนวิช เนื่องจากแซนวิชเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค อีกทั้งแซนวิชเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว สามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา มีคุณค่าทางโภชนาการที่ครบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแซนวิช จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะในอาชีพต่างๆให้แก่ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจ เพื่อให้สามารถนำไป เป็นอาชีพเสริมก่อให้เกิดรายได้ต่อครอบครัวต่อไป
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เป็นการร่วมกันคิด กันทำและร่วมพัฒนา ก่อให้เกิด ความรักความสามัคคีในชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำแซนวิช
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ
2. ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริม
3. ประชาชนต้องการเปลี่ยนอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ต่อยอดอาชีพเดิม หลักสูตร ๓ ชั่วโมง แบ่งออกเป็น

-ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

-ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างของหลักสูตร

หัวเรื่อง ที่ ๑

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการ ประกอบอาชีพขายขนมปังแซนวิช เพื่อสุขภาพ

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมปังแซนวิชเพื่อสุขภาพ

๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้วัสดุ - อุปกรณ์ - ขั้นตอน - เครื่องมือ-การตลาด-
กระบวนการผลิต - การขนส่ง - แหล่งวัตถุดิบ

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ทราบถึง ช่องทางในการประกอบ อาชีพรวมถึงการจัด จำหน่ายได้

๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับ วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ

เนื้อหา

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมปังแซนวิชเพื่อสุขภาพ

๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆที่ต้องใช้

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- อบรมโดยวิทยากรและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่าง สมาชิก

- วิทยากรอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบใน การทำ (ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง)

หัวเรื่อง ที่ ๒

Workshop : วิธีการทำขนมปัง แซนวิชเพื่อสุขภาพ

- สูตรแซนวิชทูน่า

- สูตรแซนวิชไก่หยอง

- สูตรแซนวิชปูอัด

- สูตรแซนวิชสตอร์เบอร์รี่

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ เรียนรู้ถึงวิธีการทำแซนวิชสูตรต่างๆ

เนื้อหา

๑. ขั้นตอนการทำ

๒. วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม นำรับประทาน

๓. ขั้นตอนการร่วมส่วนผลสมที่พอเหมาะการจัดกระบวนการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- สาธิตวิธีการทำ ๓๐ นาที
- เรียนรู้เชิงปฏิบัติการ ๑ ชม. ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้
2. ใบงาน, แบบทดสอบ
3. วิทยากร, แหล่งเรียนรู้, ภูมิปัญญา
4. สื่อของจริง, ตัวอย่างประกอบการบรรยาย
5. แบบสอบถามความพึงพอใจ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ (ภาคทฤษฎี)

ระหว่างเรียน	สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การอภิปราย การถาม-ตอบ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้
ก่อนเรียนและหลังเรียน	โดยการใช้แบบทดสอบ ใบงาน
จากการปฏิบัติระหว่างเรียน	โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

2. การประเมินผลทักษะ (การปฏิบัติ)

ระหว่างเรียน	สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล พฤติกรรมกลุ่ม การมีส่วนร่วม และ บันทึกผล
หลังเรียน	การปฏิบัติเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม ดูจากผลงานหรือชิ้นงาน ประเภทต่างๆ

3. การประเมินเจตคติ

ระหว่างเรียน	สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การอภิปราย การถาม-ตอบ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้
หลังเรียน	แบบสอบถามความพึงพอใจ

4. ประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง โดยใช้แบบ กศ.ตน.7(1) และแบบ กศ.ตน.7(2)

- ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ 20 คะแนน
- ทักษะการปฏิบัติ 40 คะแนน
- คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 40 คะแนน รวม 100 คะแนน ผลการประเมิน ผ่าน/ไม่ผ่าน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานหรือชิ้นงาน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นสามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

แผนการจัดการเรียนรู้ หลักสูตร การทำแขนวิช

วิชา/เรื่อง....การทำแขนวิช....

.....3.....ชั่วโมง

วันที่สอน.....ครั้งที่.....

เวลา.....น.

หัวเรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)			สื่อการเรียนการสอน	การประเมินผลการเรียน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม		
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทาง การ ประกอบ อาชีพขายขนมปังแซนวิช เพื่อสุขภาพ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบ อาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับ วัตถุดิบ/ อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมปังแซนวิชเพื่อสุขภาพ ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างที่ต้องใช้	- อบรมโดยวิทยากร และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างสมาชิก - วิทยากรอธิบาย ส่วนประกอบ/ วัตถุดิบใน การทำ	๑	-	๑	1. เอกสาร ประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้ 2. ใบงาน, แบบทดสอบ 3. วิทยากร, แหล่ง เรียนรู้, ภูมิปัญญา 4. สื่อของจริง,	1. สังเกตการณ์มีส่วนร่วมในกิจกรรมของผู้เข้ารับการอบรม - การซักถามและการตอบคำถาม - การแสดงความ คิดเห็น 2. ตรวจสอบผลการ ฝึกปฏิบัติของผู้เข้ารับการอบรม
๒. Workshop : วิธีการทำขนมปัง แซนวิชเพื่อสุขภาพ - สูตรแซนวิชทูน่า - สูตรแซนวิชไก่หยอง - สูตรแซนวิชปูอัด - สูตรแซนวิชสตอร์เบอร์รี่	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ถึงวิธีการทำแซนวิชสูตรต่างๆ	๑. ขั้นตอนการทำ ๒. วิธีการตกแต่ง เพื่อให้เกิดความสวยงาม นำมารับประทาน ๓. ขั้นตอนการรวม ส่วนผสมที่พอเหมาะ	- สาธิตวิธีการทำ ๓๐ นาที - เรียนรู้เชิง ปฏิบัติการ ๑ ชม. ๓๐ นาที	-	๒	๒	ตัวอย่างประกอบการ บรรยาย 5. แบบสอบถาม ความพึงพอใจ	

