

หลักสูตร การทำแซนวิชโบราณ
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่เข้าเรียนหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๖๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก

แซนวิช เป็นขนมปังหั่นแบบคู่หนึ่งประกบกัน ตรงกลางมักมีหมูแฮม ชีส ไข่ดาว แดงกวาดอง ทามาโยนเนส มัสตาร์ด หรือแยม ถ้าเป็นแบบอเมริกันมักใช้ขนมปังทั้งแผ่น บางครั้งปิ้งด้วย ถ้าเป็นแบบอังกฤษมักเป็นชิ้นเล็กๆ แซนวิช มีหลากหลายชนิด ที่กินกันโดยทั่วไป จะมี แซนวิชแฮมชีส แซนวิชหมูหยองน้ำพริกเผา แซนวิชทูน่าชีส แซนวิชไก่ แซนวิชไข่ คลับแซนวิช แซนวิชทูน่าชีส รูปร่างของตัวแซนวิชเองก็มีหลากหลาย แซนวิชแบบสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม แบบม้วนเรียกซูชิ แซนวิชแบบเย็น แซนวิชแบบต้องปิ้งกิน แซนวิชแบบอบกิน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน จึงได้จัดหลักสูตรเพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน ได้สำรวจความต้องการของประชาชน เพื่อจัดการศึกษากลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ จากข้อมูลดังกล่าว ประชาชนให้ความสนใจ หลักสูตรการทำแซนวิชโบราณ ปัจจุบันในยุคเร่งรีบ อาหารเช้า หรืออาหารว่างอย่างแซนวิชเป็นอีกเมนูหนึ่งที่ใคร ๆ ก็ซื้อกินเพราะสะดวกและกินง่ายไม่เลอะมือ ไม่ว่าจะตั้งขายที่ไหนก็ขายดิบขายดี ต้นทุนต่ำกำไรเยอะ หรือถ้าอยากทำกินเองในเวลาเร่งรีบก็ใช้เวลาแป๊บเดียว กศน.ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรการทำแซนวิชโบราณ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำแซนวิชโบราณ ให้เพื่อการมีงานทำมีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น
๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ
๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนรู้และสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียนการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรการทำแซนวิชโบราณ มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำแซนวิชโบราณได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการเรียนรู้

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง - นาที
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง - นาที

ประกอบด้วยสาระการเรียนรู้

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|--|---|---|---|------------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ | ๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำแซนวิชโบราณได้ ๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้ | ๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การคั้ววัสดุ - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่าของแซนดิวิช - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหาร - ประโยชน์ของการถนอมอาหาร | ๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความรู้พื้นฐาน ประโยชน์และคุณค่าของแซนดิวิช | ๒ | |
| ๒. ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ | | ๒.๑ วิธีการทำแซนวิชโบราณ ๒.๒.๑ การทำแซนวิชโบราณ - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ | .๑ วิทยากรบรรยายและแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำแซนวิชโบราณ ๒. วิทยากรบรรยายพร้อมคำนวณงบประมาณในการจัดซื้ออุปกรณ์ ๓. วิทยากรสาธิตการทำแซนวิชโบราณให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำแซนวิชโบราณ ๔. วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ๕. วิทยากรบรรยาย สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ๖. วิทยากรตรวจสอบความถูกต้อง ๗. จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๘. วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด | | ๔ |
| รวมทั้งสิ้น | | | | ๖ ชั่วโมง | |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำแซนวิชโบราณ เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

๑. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำแซนวิชโบราณ (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การสาธิต

สื่อการเรียนรู้

สื่ออิเล็กทรอนิกส์ <https://www.youtube.com/watch?v=jgECut-irqA>

กระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. ปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการทำแซนวิชโบราณ ที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๖ คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา