

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำแซนวิช จำนวน ๖ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโนนนารายณ์



### ความเป็นมา

การบริโภคอาหารจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรมและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย ทำให้ประชาชนในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของตนเองและบุคคลภายในครอบครัว แต่ละครอบครัวจะต้องต่อสู้กับชีวิตและความเป็นอยู่ภายในครอบครัวให้มีความเป็นอยู่ที่ดี แต่บางครอบครัวอาจขาดการดูแลเอาใจใส่ตนเองและบุคคลภายในครอบครัว เพราะเนื่องจากต้องออกหางานทำงานแข่งกับเวลา เพื่อหาเงินมาเลี้ยงบุคคลภายในครอบครัว ทำให้ไม่มีเวลาในการดูแลสุขภาพตนเอง ทำให้ตนเองมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารสำเร็จรูปจึงทำให้ มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหาร โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด ทั้งนี้เนื่องจากอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด เป็นอาหารที่มีการเตรียมขึ้นมาจำหน่ายแก่ผู้บริโภค เพื่อความสะดวกและรวดเร็ว ประหยัดเวลา สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมในสภาพที่ต้องเร่งด่วน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโนนนารายณ์ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ การทำแซนวิช เนื่องจากแซนวิชเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค อีกทั้งแซนวิชเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว สามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา มีคุณค่าทางโภชนาการที่ครบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแซนวิช จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำแซนวิช
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

### ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน	๒ ชั่วโมง	๓๐ นาที
ภาคปฏิบัติ จำนวน	๓ ชั่วโมง	๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขาย - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขาย ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้อันเบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายพร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำขนมวิซ - สูตรขนมวิซไส้สตอรี่ - สูตรขนมวิซไส้ปูอัด - สูตรขนมวิซไส้ทูน่า - สูตรขนมวิซไส้ใบเตย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ถึงวิธีการทำขนมวิซสูตรต่างๆ	๑. ขั้นตอนการทำ ๒. ขั้นตอนการรวมส่วนผสมที่พอเหมาะ ๓. วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม นำรับประทาน	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอน - การทำขนมวิซไส้สตอรี่ - การทำขนมวิซปูอัด - การทำขนมวิซไส้ทูน่า - การทำขนมวิซไส้ใบเตย ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๑ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
๓.	การบรรจุภัณฑ์	๑. ผู้เรียนบอกความหมายของการบรรจุภัณฑ์ได้	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมวิซ ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๓๐ นาที
รวม					๒.๓๐	๓.๓๐

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

## การวัดผลประเมินผล

๑. สืบเกิดจากความสนใจ ความร่วมมือ

๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ

๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ

๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร  
(.....)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ .....หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง  
(.....)  
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ .....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(.....)

ประธานกรรมการสถานศึกษา สกร.อำเภอโนนนารายณ์

ลงชื่อ .....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(.....)  
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอโนนนารายณ์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตรการทำแซนวิช จำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่.....เวลาเรียน.....น. เรียนวันละ.....ชั่วโมง

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ .....	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายแซนวิช พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยาการอธิบายและสาธิตขั้นตอน - การทำแซนวิชไส้สตอว์รี่ - การทำแซนวิชปู้อัด - การทำแซนวิชไส้ถั่ว - การทำแซนวิชไส้ใบเตย ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
	๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยาการอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์แซนวิช ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ทฤษฎี ๓๐ นาที ปฏิบัติ ๓๐ นาที

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....