

หลักสูตรการทำแซนวิช
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

ความเป็นมา

ก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย ทำให้ประชาชนในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของ ตนเองและบุคคลภายในครอบครัว แต่ละครอบครัวจะต้องต่อสู้กับชีวิตและความเป็นอยู่ภายในครอบครัว ให้มีความเป็นอยู่ที่ดี แต่บางครอบครัวอาจขาดการดูแลเอาใจใส่ตนเองและบุคคลภายในครอบครัว เพราะเนื่องจากต้องออกหางานทำงานแข่งกับเวลา เพื่อหาเงินมาเลี้ยงบุคคลภายในครอบครัว ทำให้ไม่มีเวลาในการดูแลสุขภาพตนเอง ทำให้ตนเองมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารสำเร็จรูปจึงทำให้ มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหาร โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด ทั้งนี้เนื่องจากอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด เป็นอาหารที่มีการเตรียมขึ้นมาจำหน่ายแก่ผู้บริโภค เพื่อความสะดวกและรวดเร็ว ประหยัดเวลา สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมในสภาพที่ต้องเร่งด่วน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ การทำแซนวิช เนื่องจากแซนวิช เป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค อีกทั้งแซนวิชเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว สามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา มีคุณค่าทางโภชนาการที่ครบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแซนวิช จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางใน การประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำแซนวิช
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างของหลักสูตร

เรื่องที่ 1 การทำแซนวิชห่มผ้า

จำนวน 4 ชั่วโมง

- 1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารพาสฟูดส์
- 1.2 ส่วนผสมของการทำแซนวิชห่มผ้า
- 1.3 ขั้นตอนการทำแซนวิชห่มผ้า
- 1.4 วิธีเก็บรักษาขนม

เรื่องที่ 2 การทำแซนวิชโบราณ

จำนวน 4 ชั่วโมง

- 2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารพาสฟูดส์
- 2.2 ส่วนผสมของการทำแซนวิชโบราณ
- 2.3 ขั้นตอนการทำแซนวิชโบราณ
- 2.4 วิธีเก็บรักษาขนม

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

จำนวน 2 ชั่วโมง

- 3.1 การกำหนดราคาขาย
- 3.2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า
- 3.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารคู่มือเรียนหลักสูตรการทำแซนวิชห่มผ้า/แซนวิชโบราณ
2. ฟังการบรรยายให้ความรู้
3. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/แผ่นพับ/ใบความรู้
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. ทำใบงาน
6. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง
7. ฝึกปฏิบัติจริง และทดสอบผ่านเกณฑ์

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. ใบงาน
4. ใบความรู้ / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล


1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร


การจบหลักสูตร

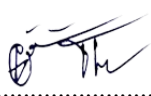
1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา


 ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
 (นางธนัชฐา เพชรน้อย)
 ครู กศน.ตำบล


 ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ)
 ประธานกรรมการสถานศึกษา


 ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นางสำลี ธาราฐ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี
 ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำแซนวิช จำนวน 10 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เรื่องที่ 1 การทำแซนวิชห่มผ้า	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชห่มผ้า 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำแซนวิชห่มผ้า 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำแซนวิชห่มผ้า 4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาการทำแซนวิชห่มผ้า 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชห่มผ้า 2. ส่วนผสมของการทำแซนวิชห่มผ้า 3. ขั้นตอนการทำแซนวิชห่มผ้า 4. วิธีเก็บรักษาการทำแซนวิชห่มผ้า 	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชห่มผ้า 2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำแซนวิชห่มผ้า 3. ส่วนผสมของการทำแซนวิชห่มผ้า 4. ขั้นตอนการทำแซนวิชห่มผ้า 5. วิธีเก็บรักษาการทำแซนวิชห่มผ้า วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน	1	3
เรื่องที่ 2 การทำแซนวิชโบราณ	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชโบราณ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำแซนวิชโบราณ 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำแซนวิชโบราณ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชโบราณ 2. ส่วนผสมของการทำแซนวิชโบราณ 3. ขั้นตอนการทำแซนวิชโบราณ 4. ขั้นตอนการทำน้ำสลัดแซนวิชหรือมายองเนส 5. วิธีเก็บรักษาการทำแซนวิชโบราณ 	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชโบราณ 2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้การทำแซนวิชโบราณ 3. ส่วนผสมของการทำแซนวิชโบราณ 4. ขั้นตอนการทำแซนวิชโบราณ 5. วิธีเก็บรักษาการทำแซนวิชโบราณ วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน	1	3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษา				
เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการการขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาขาย 2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหา ตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1 การกำหนดราคาขาย 2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ 1 การกำหนดราคาขาย 2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1	1

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร

()

วิทยากร

ลงชื่อ.....

(นางธนัชชา เพชรน้อย)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....

(น.ส.วารินทร์ วงษ์ทอง)

เจ้าหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....

(นางสาวมุกฎิภา การงานดี)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสำลี ธรรมารุช)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรการทำแซนวิช

จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....

เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.00 น. - 15.00 น.	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>เรื่องที่ 1 การทำแซนวิชห่มผ้า</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชห่มผ้า 2.ส่วนผสมของการทำแซนวิชห่มผ้า 3.ขั้นตอนการทำแซนวิชห่มผ้า 4.วิธีเก็บรักษาการทำแซนวิชห่มผ้า <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	จำนวน 5 ชั่วโมง
	09.00 น. - 15.00 น.	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>เรื่องที่ 2 การทำแซนวิชโบราณ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชโบราณ 2.ส่วนผสมของการทำแซนวิชโบราณ 3.ขั้นตอนการทำแซนวิชโบราณ 4.วิธีเก็บรักษาการทำแซนวิชโบราณ 5.ขั้นตอนการทำน้ำสลัดแซนวิชหรือมายองเนส 6.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	จำนวน 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร

()

วิทยาการ