หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การทำแซนวิชโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

๑. ความเป็นมา

แซนด์วิช เป็นขนมปังหั่นแบบคู่หนึ่งประกบกัน ตรงกลางมักมีหมูแฮม ชีส ไข่ดาว แตงกวาดอง ทามายองเนส มัสตาร์ด หรือแยม ถ้าเป็นแบบอเมริกันมักใช้ขนมปังทั้งแผ่น บางครั้งปิ้งด้วย ถ้าเป็นแบบอังกฤษมักเป็นชิ้นเล็กๆ แซนวิช มีหลากหลายชนิด ที่กินกันโดยทั่วไป จะมี แซนด์วิชแฮมชีส แซนด์วิชหมูหยองน้ำพริกเผา แซนด์วิชปูอัดมายองเนส แซนด์วิชไก่ แซนด์วิชไข่ คลับแซนด์วิช แซนด์วิชทูน่าชีส รูปร่างของตัวแซนด์วิชเองก็มีหลากหลาย แซนด์วิชแบบสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม แบบม้วนเรียกซูชิ แซนด์วิชแบบเย็น แซนวิชแบบต้องปิ้งกิน แซนด์วิชแบบอบกิน

ปัจจุบันในยุคเร่งรีบ อาหารเช้า หรืออาหารว่างอย่างแซนวิชเป็นอีกเมนูหนึ่งที่ใคร ๆ ก็ซื้อกิน เพราะสะดวกและกินง่ายไม่เลอะมือ ไม่ว่าจะตั้งขายที่ไหนก็ขายดิบขายดี ต้นทุนต่ำกำไรเยอะ หรือถ้าอยากทำกินเองในเวลาเร่งรีบก็ใช้เวลาแป๊บเดียว

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ

๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนและสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียนการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

๓. จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารบการฝึกอบรมสามารถทำแซนวิชโบราณได้

๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ขาดโอกาส / ผู้พลาดโอกาส
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	เวลาเรียน (ชั่วโมง)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ				
	๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การคัดวัสดุ - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่าของแซนด์วิช - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหาร - ประโยชน์ของการถนอมอาหาร	๔๐ นาที	-	๔๐ นาที	
๒	ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ				
	๒.๑ วิธีการทำแซนวิช**โบราณ**				
	๒.๒.๑ การทำแซนวิชโบราณ - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- ๒๐ นาที	๔ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง ๒๐ นาที	
	รวม	๑	๔	๕	

๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อและแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/วิทยากร

๒. เรียนรู้ด้วยการแลกเปลี่ยนจากกระบวนการกลุ่ม/เพื่อน

๓. เรียนรู้ด้วยการถ่ายทอดความรู้และชมการสาธิต จากวิทยากร ครูภูมิปัญญาและสถานประกอบการ

๔. เรียนรู้ด้วยการสังเกต สอบถามสัมภาษณ์และศึกษาดูงาน

๕. เรียนรู้ด้วยการลงมือฝึกปฏิบัติ

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร

๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้

๑.๒ ใบงาน

๑.๓ ใบความรู้

๒. วิทยากรแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา

๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

๙. การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

๑๐. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำแชนวิชโบราณ สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวชะนางรก สมทิพย์)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นางวิลาวัลย์ ร้านจันทร์)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายพีระพัฒน์ โมลา)
ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกณัฐ สิงหะ)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอศีขรภูมิ
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แบบ กศ.ตน.12

แผนการการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางบัวลอย กันนิกา
หลักสูตร การทำแซนวิชโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)
วันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖ **เวลาเรียน** ๐๙.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.
สถานที่ บ้านหัวเข่า หมู่ที่ ๓ ตำบลคาละแมะ อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐- ๑๐.๐๐ น.	**<u>การทำแซนวิชโบราณ</u>** ๑. การเตรียมอุปกรณ์การทำแซนวิชโบราณ	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑. วิธีการและขั้นตอนการทำแซนวิชโบราณ ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางบัวลอย กันนิกา)
วันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบ กศ.ตน.12

แผนการการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวนวลจันทร์ ทองคำ
หลักสูตร การทำแซนวิชโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)
วันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖ **เวลาเรียน** ๐๙.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.
สถานที่ บ้านสะโน หมู่ที่ ๑๐ ตำบลคาละแมะ อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐- ๑๐.๐๐ น.	**<u>การทำแซนวิชโบราณ</u>** ๑. การเตรียมอุปกรณ์การทำแซนวิชโบราณ	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑. วิธีการและขั้นตอนการทำแซนวิชโบราณ ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางสาวนวลจันทร์ ทองคำ)
วันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม