

## หลักสูตรการทำขนมแซนวิช

### หลักการและเหตุผล

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง ” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชนทั่วไปซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตร เป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพ “การทำขนมแซนวิช” ให้แก่ประชาชน เยาวชนและ ผู้ที่สนใจโดยมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความ เหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้และสร้าง ประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ ซึ่งในครั้งนี้เป็นการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น โดยการฝึกอบรมครั้งนี้ ได้ วิทยากรที่มีความรู้ความสามารถ เต็มใจที่จะถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิคต่างๆ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อ เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชน ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงต่อไป ดังนั้น กศน.อำเภอพนมดงรัก จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น กลุ่มสนใจ “การทำขนมแซนวิช” และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงขององค์พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช มาใช้ให้คน ชุมชนได้ปฏิบัติตาม และให้บังเกิดได้ ในชีวิตประจำวันของทุก ๆ คนด้วยการรู้จักการใช้ทรัพยากรภายในชุมชนได้อย่าง คุ่มค่า รู้จักการรู้จักสามัคคี ภายในชุมชนด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ต่อไป

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำขนมแซนวิช
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

### กลุ่มเป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมแซนวิช มีกลุ่มเป้าหมายคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### เวลาเรียน

หลักสูตรระยะสั้น การทำขนมแซนวิช ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๖ ชั่วโมง

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

## โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมแซนวิช ๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำขนมแซนวิช
- ประโยชน์ของการทำขนมแซนวิช

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ในการทำขนมแซนวิช ๑ ชั่วโมง

- การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมแซนวิช
- การเก็บรักษาอุปกรณ์
- ต้นทุนในการทำขนม
- งบประมาณในการทำขนม
- ปริมาณแซนวิช

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ วิธีการทำขนมแซนวิช ๔ ชั่วโมง

- คัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนม
- ขั้นตอนการทำ
- วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม นำรับประทาน

## รายละเอียดของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ : ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมแซนวิช				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาความเป็นมาของการทำขนมแซนวิช	- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำขนมแซนวิช	๑	-	๑
๒. เพื่อให้ทราบประโยชน์ที่ได้รับจากการทำขนมแซนวิช	- ประโยชน์ของการทำขนมแซนวิช			

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ : การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ในการทำขนมแซนวิช

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. ผู้เรียนสามารถคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมแซนวิชที่เหมาะสม  ๒. ผู้เรียนเก็บรักษาอุปกรณ์เพื่อยืดอายุการใช้งานได้  ๓. ต้นทุนในการทำขนมแซนวิช	- การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนม  - การเก็บรักษาอุปกรณ์  - งบประมาณ  - ปริมาณแซนวิช	๑	-	๑

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ : วิธีการทำขนมแซนวิช

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคัดเลือกจัดหาวัตถุดิบได้อย่างมีคุณภาพ  ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ขั้นตอนการทำขนมแซนวิช	- คัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนม  - ขั้นตอนการทำขนมแซนวิช - วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม นำรับประทาน  - การบรรจุหีบห่อ	-	๔	๔

กระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้เรียนในทุกหัวข้อพร้อมยกตัวอย่างประกอบ
๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ
๓. ฝึกปฏิบัติ

## สื่อการเรียนรู้

๑. คู่มือประกอบการบรรยาย
๒. วัสดุของจริง
๓. ศึกษาดูงานจากผู้เชี่ยวชาญด้านการทำขนมแซนวิช

## การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. ผลงานที่ปฏิบัติ

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร