

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมแซนวิช
จำนวน ๖ ชั่วโมง กลุ่มพาณิชย์กรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก

หลักการและเหตุผล

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชนทั่วไปซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตร เป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพ “การทำขนมแซนวิช” ให้แก่ประชาชน เยาวชนและ ผู้ที่สนใจโดยมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้และสร้าง ประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ ซึ่งในครั้งนี้เป็นการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น โดยการฝึกอบรมครั้งนี้ ได้วิทยากรที่มีความรู้ความสามารถ เต็มใจที่จะถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิคต่างๆ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชน ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงต่อไป ดังนั้น กศน.อำเภอพนมดงรัก จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น กลุ่มสนใจ“การทำขนมแซนวิช” และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงขององค์พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช มาใช้ให้คนชุมชนได้ปฏิบัติตาม และให้บังเกิดได้ในชีวิตประจำวันของทุก ๆ คนด้วยการรู้จักการใช้ทรัพยากรภายในชุมชนได้อย่างคุ้มค่า รู้จักการรู้จักสามัคคีภายในชุมชนด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำขนมแซนวิช
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมแซนวิช มีกลุ่มเป้าหมายคือ

1. นักศึกษาคนพิการ
2. ผู้ปกครอง/ผู้ดูแลคนพิการ

หลักสูตรระยะสั้น การทำขนมแซนวิช ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน 6 ชั่วโมง

เวลาเรียน

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมแซนวิช 1 ชั่วโมง

- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำขนมแซนวิช
- ประโยชน์ของการทำขนมแซนวิช

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ในการทำขนมแซนวิช 1 ชั่วโมง

- การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมแซนวิช
- การเก็บรักษาอุปกรณ์
- ต้นทุนในการทำขนม
- งบประมาณในการทำขนม
- ปริมาณแซนวิช

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 วิธีการทำขนมแซนวิช 4 ชั่วโมง

- คัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนม
- ขั้นตอนการทำ
- วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม น่ารับประทาน

รายละเอียดของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 : ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมแซนวิช				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
1. เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาความเป็นมาของการทำขนมแซนวิช	- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำขนมแซนวิช	1	-	1
2. เพื่อให้ทราบประโยชน์ที่ได้รับจากการทำขนมแซนวิช	- ประโยชน์ของการทำขนมแซนวิช			

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 : การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ในการทำขนมแซนวิช				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
1. ผู้เรียนสามารถคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมแซนวิชที่เหมาะสม 2. ผู้เรียนเก็บรักษาอุปกรณ์เพื่อยืดอายุการใช้งานได้ 3. ตันทุนในการทำขนมแซนวิช	-การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนม -การเก็บรักษาอุปกรณ์ -งบประมาณ -ปริมาณแซนวิช	1	-	1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 :วิธีการทำขนมแซนวิช				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคัดเลือกจัดหาวัตถุดิบได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ขั้นตอนการทำขนมแซนวิช	-คัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนม -ขั้นตอนการทำขนมแซนวิช - วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม นำรับประทาน -การบรรจุหีบห่อ	-	4	4

กระบวนการเรียนรู้

1. บรรยายและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้เรียนในทุกหัวข้อพร้อมยกตัวอย่างประกอบ
2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ
3. ฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. คู่มือประกอบการบรรยาย
2. วัสดุของจริง
3. ศึกษาดูงานจากผู้เชี่ยวชาญด้านการทำขนมแซนวิช

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

1. การสังเกต
2. ดูผลงานที่ปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

