

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

หลักสูตรวิชาการทำแซนวิชโบราณ  
กลุ่มพาณิชยกรรมและการบริการ



สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดหนองคาย  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย

## หลักสูตร วิชาการทำแซนวิชโบราณ

จำนวน 5 ชั่วโมง

### กลุ่มพาณิชย์กรรมและการบริการ

#### ความเป็นมา

การบริโภคอาหารจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรมและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย ทำให้ประชาชนในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของตนเองและบุคคลภายในครอบครัว แต่ละครอบครัวจะต้องต่อสู้กับชีวิตและความเป็นอยู่ภายในครอบครัวให้ความเป็นอยู่ที่ดี แต่บางครอบครัวอาจขาดการดูแลเอาใจใส่ตนเองและบุคคลภายในครอบครัว เพราะเนื่องจาก ต้องออกหางานทำงานแข่งกับเวลา เพื่อหาเงินมาเลี้ยงบุคคลภายในครอบครัว ทำให้ไม่มีเวลาในการดูแลสุขภาพตนเองทำให้ตนเองมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารสำเร็จรูปจึงทำให้ มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหาร โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด ทั้งนี้เนื่องจากอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด เป็นอาหารที่มีการเตรียมขึ้นมาจำหน่ายแก่ผู้บริโภคเพื่อความสะดวกและรวดเร็ว ประหยัดเวลา สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมในสภาพที่ต้องเร่งด่วน เช่น แอมเบอร์เกอร์ สเต็กแซนวิช พาย พิซซ่า ไก่ทอด ไส้กรอก เป็นต้น ส่วนประเภทขนม เช่น โดนัท พุดดิ้ง เค้ก และไอศกรีม เป็นต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ การทำแซนวิชโบราณ เนื่องจากแซนวิชโบราณเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค อีกทั้งแซนวิชโบราณเป็นอาหาร ที่ทำได้ง่ายสะดวกรวดเร็ว สามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา มีคุณค่าทางโภชนาการที่ครบ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำแซนวิชโบราณ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางใน การประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

#### หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

#### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจในงานอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะ และสามารถพัฒนาอาชีพการทำแซนวิชโบราณได้
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

#### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. VCD การทำแซนวิชโบราณ

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

## หลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)  
หลักสูตร 5 ชั่วโมง วิชาการทำแซนวิชโบราณ ศกร.ตำบลวัดธาตุ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชโบราณ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำแซนวิชโบราณและความต้องการของตลาด	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำแซนวิชโบราณ	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	30 นาที	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำแซนวิชโบราณได้	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์การทำแซนวิชโบราณ	2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมกันสนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
3.ขั้นตอนการทำแซนวิชโบราณ	3.มีความรู้และมีทักษะ สามารถ (การทำแซนวิชโบราณ)และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำแซนวิชโบราณ 3.1 การเตรียมวัตถุดิบ) - ขนมปัง - ซอสมะเขือเทศ - มายองเนส - ฮอทดอก 3.2 ขั้นตอนการทำแซนวิชโบราณ - การทำแซนวิชโบราณ	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	4.1 การบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุแซนวิชโบราณในกล่อง 4.2 การตกแต่งแซนวิชโบราณ - การตกแต่งแซนวิชโบราณ ในกล่องให้สวยงาม	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5.แลกเปลี่ยนเรียนรู้สรุปผลและการวัดประเมินผล	1.อภิปรายแลกเปลี่ยนสรุป ประเมิน ความรู้ความเข้าใจ 3.ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

## คณะผู้จัดทำ

### ที่ปรึกษา

นางสาวฐปนา อินทร์มา	ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย
นางปวีศา โยชน์สุวรรณ	บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ
นายสมาน มงคลนำ	ครูชำนาญการ
นางพัฒน์นรี พานแก้วชูวงษ์	ครูผู้ช่วย
นางสายพิณ ไกยราช	ครูอาสาฯ
นางวรัทยา เหมะธูลิน	ครูอาสาฯ
นางสุทธิดา มงคลนำ	ครูอาสาฯ

### ผู้รวบรวมข้อมูล

นายชนกฤต ศรีบัว	ครู กศน.ตำบลวัดธาตุ
-----------------	---------------------

### จัดพิมพ์

นายชนกฤต ศรีบัว	ครู กศน.ตำบลวัดธาตุ
-----------------	---------------------