

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขม ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรอบรมประชาชน ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การศึกษาแบบชั้นเรียนวิชาชีพ หลักสูตร การทำแซนวิช จำนวน ๕ ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาแบบชั้นเรียนวิชาชีพ ได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขม ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบชั้นเรียนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางญาณาทิป ศรีแก้ว)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสัญญา ลิธรรมมา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขม

ลงชื่อผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ประพล มีสติ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร วิชาการทำแซนวิช
หลักสูตร จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

๑.ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับ การจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่ มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อ พัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียม กัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมี งานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัด การศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน และประเทศชาติ มนุษย์เรามีการรับประทานอาหารมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การทำอาหารจากธรรมชาติโดย ไม่มี การปรุงรส และมีการพัฒนาตามสภาพภูมิประเทศ ขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมในท้องถิ่น ตลอดจน การ พัฒนาจากอาหารนานาชาติ ให้มีรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย การทำแซนวิช สะท้อนให้เห็น ลักษณะของ อาหารที่ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่าสนใจ การทำแซนวิช เป็นอาหารที่มีการขึ้นมาจำหน่ายที่ ต้องเร่งด่วน เช่น แฮมเบอร์เกอร์ สเต็กแซนวิช พาย พิซซ่า ไก่ทอด ไส้กรอก เป็นต้น ส่วนประเภทขนม เช่น โดนัท พุดดิ้ง เค้ก และไอศกรีม เป็นต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังคม ได้เล็งเห็นความสำคัญของการ ฝึกทักษะอาชีพ การทำแซนวิชเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค อีกทั้งแซนวิชเป็นอาหาร ที่ทำได้ง่ายสะดวก รวดเร็ว สามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา คุณค่าทางโภชนาการที่ครบ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำแซนวิช เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทาง การประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

๒.หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
๒. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

๓.จุดมุ่งหมาย เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๔.กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

๑. ประชาชนผู้มีอาชีพหลักและต้องการอาชีพเสริม
๒. กลุ่มเป้าหมายเดิมที่ต้องการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

๕.ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างเนื้อหา

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิช ๒. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำแซนวิชและความต้องการของตลาด ๒. มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำแซนวิช	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำแซนวิช ๒. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมอุปกรณ์การทำแซนวิช	๑. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมกันสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑	๑
๓. ขั้นตอนการทำแซนวิช	๓. มีความรู้และทักษะ สามารถ (การทำแซนวิช) และนำไปประกอบอาชีพได้	๓. ขั้นตอนการทำแซนวิช ๓.๑ การเตรียมวัตถุดิบ - ขนมปัง - ซอลมะเชือเทศ - มายองเนส - ฮอทดอก ๓.๒ ขั้นตอนการทำแซนวิช - การทำแซนวิช	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	๑
๔. การบรรจุภัณฑ์	๔. มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุตกแต่งให้สวยงาม น่าสนใจ	๔.๑ การบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุแซนวิชในกล่อง ๔.๒ การตกแต่งแซนวิช - การตกแต่งปขนมวิชในกล่องให้สวยงาม	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	๑
๕. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปผลและการวัดประเมินผล	๑. อภิปรายแลกเปลี่ยน ๒. สรุป ประเมิน ความรู้ความเข้าใจ ๓. ซักถาม ตอบข้อสงสัย	๕.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ๕.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๕.๓ ประโยชน์ของโครงการ	๕.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๕.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล	-	๑
รวม				๑	๔

๗.การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. ฝึกปฏิบัติจริง

๘.สื่อ/ วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. วิทยากร

๙.การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ
๓. ชิ้นงาน การสังเกต

๑๐.เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

๑. ผู้เรียนมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด
๒. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ทดสอบความรู้ความเข้าใจ
๔. ประเมินผลผลงาน / ชิ้น

๑๑.หลักฐานการผ่านการอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาในสังกัดสำนักงาน กศน.
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตรที่สถานศึกษาออกให้กับผู้เรียนจบหลักสูตร

๑๒.การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น