

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าป่อ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง 1 กลุ่ม ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรไม่เกิน 30 ชั่วโมง ได้แก่ หลักสูตรวิชาการทำแซนวิช (โดยพิจารณาจากชั่วโมงการสอน*)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าป่อ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูกศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวบุสกร โคตรชมพู)

เจ้าหน้าที่งานต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางจามรี ภูเมฆ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าป่อ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ดร.คำดี จันทะเกษ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร การทำแซนวิช จำนวน 10 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

ความเป็นมา

การทำแซนวิช เป็นขนมที่กำลังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย เป็นขนมที่ทำง่าย ต้นทุนต่ำเป็นทั้งขนมและอาหารว่าง ทั้งยังใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เกิดการสร้างอาชีพและการสร้างงานให้กับกลุ่มผู้เรียน

ดังนั้น ทางศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแซนวิชขึ้น เป็นการแปรรูปอาหารที่มีอยู่แล้วในท้องถิ่นนำมาใช้ประโยชน์หลักสูตรระยะสั้นใช้ฝึกอบรมวิชาชีพให้แก่แก่นักเรียนนักศึกษาและประชาชนทั่วไป ที่ประสงค์จะนำความรู้ความชำนาญที่ได้รับไปประกอบอาชีพ หรือเพิ่มเติมความรู้พิเศษสามารถนำไปปรับปรุงคุณภาพ ชีวิตประจำวัน หลักสูตรนี้ประกอบด้วยความรู้ภาคทฤษฎีเกี่ยวข้องกับเนื้อหาในการปฏิบัติงานเท่าที่จำเป็น โดยจะเน้นหนักในภาคปฏิบัติ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้มีประสบการณ์จริงสามารถนำไปปฏิบัติงาน

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
อย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนการสอน	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแซนวิช 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิช 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำแซนวิช 2.2 ลักษณะของผู้บริโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำแซนวิช 2.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิช	1.อธิบายเนื้อหา 2.วิทยากรให้ความรู้	2	
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.ตัดสินใจการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม 3.มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	1.ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำแซนวิช - การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2.ขั้นตอนการทำแซนวิช 2.1 เตรียมอุปกรณ์การทำ 2.2 เตรียมส่วนผสมน้ำมายองเนส 2.3 นำส่วนผสมมาประกอบแซนวิช	1.วิทยากรให้ความรู้ 2.ลงมือปฏิบัติ 3.การแลกเปลี่ยนเรียนรู้		2
3	ทักษะการประกอบอาชีพ		- นำส่วนผสมทำน้ำมายองเนส - นำส่วนผสมทุกอย่างมาประกอบเข้าด้วยกัน	1.วิทยากรให้ความรู้ 2.ลงมือปฏิบัติ 3.การแลกเปลี่ยนเรียนรู้		2

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนการสอน	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1.สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแซนวิช 1.1 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำแซนวิช 1.2 การคิดคำนวณต้นทุนการทำแซนวิช 1.3 การวางแผนการผลิต 2. การจัดการการตลาดในการประกอบอาชีพการทำแซนวิช 2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า 2.2 การกระจายผลผลิต 2.3 การวางแผนการตลาด	1.วิทยากรให้ความรู้ 2.การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน		2
5	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ		3. การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำแซนวิช 3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำแซนวิช - ความต้องการของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายในการทำแซนวิช - คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่าย 3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำแซนวิช			2

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำแซนวิช
2. แหล่งเรียนรู้อินเทอร์เน็ต
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติ
2. ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึก

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักการศึกษาจากระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

