

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 แอ็มเบอร์เกอร์ สเต็กแซนดิวิช 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 ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำแซนวิชโบราณได้ | 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์การทำแซนวิชโบราณ | 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมกันสนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ | 30 นาที | - |
| 3.ขั้นตอนการทำแซนวิชโบราณ | 3.มีความรู้และมีทักษะสามารถ (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 - การตกแต่งแซนวิชโบราณในกล่องให้สวยงาม | - 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 ไถยราช | ครูอาสาฯ |
| นางวรัทยา เหมะธูลิน | ครูอาสาฯ |
| นางสุทธิดา มงคลนำ | ครูอาสาฯ |

ผู้รวบรวมข้อมูล

| | |
|-----------------|---------------------|
| นายธนภุต ศรีบัว | ครู กศน.ตำบลวัดธาตุ |
|-----------------|---------------------|

จัดพิมพ์

| | |
|-----------------|---------------------|
| นายธนภุต ศรีบัว | ครู กศน.ตำบลวัดธาตุ |
|-----------------|---------------------|