



# หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ



วิชา การทำพิซซ่าเวียดนาม

กลุ่มพาณิชยกรรมและการบริการ

จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย


สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย

กรมส่งเสริมการเรียนรู้

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำพืชมะเขือเทศ จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้และวิธีการทำพืชมะเขือเทศ ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชนและการตลาด เพื่อสร้างโอกาสในการเรียนรู้ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากร ครูอาสาฯ ครู กศน.ตำบล บรรณารักษ์ และเจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวจิราวรรณ กรมวังก้อน)  
บรรณารักษ์

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวรุพนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร วิชาการทำพิซซ่าเวียดนาม  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย  
\*\*\*\*\*

### ความเป็นมา

พิซซ่าเวียดนาม หรือที่ชาวเวียดนามเรียกกันว่า BAHN TRANG NOUNG อาหารว่างทานเล่น มีรูปร่างหน้าตาคล้ายคลึงกับพิซซ่าที่เรารับประทานกัน นับว่าเป็นเมนูทำง่ายที่มีความหลากหลายอยู่ไม่น้อย หากมีโอกาสได้ลองทานจะรู้เลยว่าสามารถเลือกวัตถุดิบตกแต่งหน้าตาได้หลากหลาย แดมรสชาติยังอร่อย คล้ายคลึงกับโตเกียว แต่แตกต่างกันตรงที่แผ่นแป้งจะมีขนาดใหญ่ และแข็งกว่า ใส่วัตถุดิบต่างๆได้มากกว่า ใช้วิธีการปิ้งเตาถ่านให้แผ่นแป้งและส่วนผสมอื่นๆสุก ถือเป็น พิซซ่าเวียดนามที่หอมคละคลุ้งเครื่องเทศ แต่หากใครไม่มีเตาถ่านก็สามารถทำ พิซซ่าเวียดนามในหม้ออบลมร้อน หรือกระทะที่มีอยู่ติดครัวก็สามารถทำได้ด้วยเช่นกัน การทำพิซซ่าเวียดนามเป็นอาหารทานเล่นในครอบครัว และยังเป็นทางเลือกอีกทางในการส่งเสริมอาชีพของประชาชนในท้องถิ่นให้มีรายได้

### หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่
3. ส่งเสริมให้มีภรรยาพิชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น นำมาทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อเพิ่มมูลค่าได้

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบอาชีพที่มั่นคง
3. เพื่อส่งเสริมให้นำพิชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น นำมาทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อเพิ่มมูลค่าได้

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน กลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การศึกษาพัฒนาอาชีพระยะสั้นในรูปแบบกลุ่มสนใจ  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำพิชซ่าเวียดนาม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพิชซ่าเวียดนาม	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการการทำพิชซ่าเวียดนาม และความต้องการของตลาด	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำพิชซ่าเวียดนาม	- อธิบาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำพิชซ่าเวียดนาม	2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.1 วัสดุอุปกรณ์การทำพิชซ่าเวียดนาม - แผ่นแป้งเวียดนาม - ไข่ - เนย - ปูอัด - ไส้กรอก - หมูยอ - กุนเชียงทอด - ต้นหอม - หมูสับผัดสุก - แครอท - ซอสมะเขือเทศ - ซอสพริก - มายองเนส	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
3. ขั้นตอนการทำพิชซ่าเวียดนาม	3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะในการทำพิชซ่าเวียดนาม และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้	3. ขั้นตอนการทำพิชซ่าเวียดนาม 3.1 ตั้งไฟระดับปานกลางค่อนข้างอ่อน แล้วใส่แผ่นแป้งเวียดนามลงไปในกะทะ 3.2 ทาเนยที่แผ่นแป้ง แล้วตีไข่ใส่แผ่นแป้ง 3.3 ใส่หมูสับที่ผัดสุกแล้วลงไป ใส่หมูยอ กุนเชียงทอด ปูอัด ไส้กรอก ลงไป 3.4 จากนั้นใส่แครอท และต้นหอมเพื่อเพิ่มสีส้มสวยงาม 3.5 ใส่ซอสพริก มายองเนส หรือซอสมะเขือเทศตามชอบ	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	3



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การบรรจุภัณฑ์	4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	4. วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุพิซซาเวียดนาม ในกล่องบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ทำให้น่าสนใจ	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	1
5. การจัดการและการตลาด	5. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการจัดการ การตลาด การประชาสัมพันธ์ และต่อยอดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	5. การจัดการและการตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การขายผ่านออนไลน์ - การต่อยอดรสชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	-	1
6. สรุป อภิปราย	1. อภิปราย แลกเปลี่ยน 2. สรุป ประเมินความรู้ความเข้าใจ 3. ชักถาม ตอบข้อสงสัย		- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. VDO การทำน้ำดื่มสมุนไพร

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

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

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

-