

## หลักสูตร วิชาการทำแซนวิชสาหร่ายซูชิ หลักสูตร 5 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

#### ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพ บ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบก ภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การ สนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ประชาชนในอำเภอพรานกระต่าย ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตร การทำเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพ แซนวิช ประเภทต่างๆ ให้แก่ประชาชนเยาวชนและ ผู้ที่สนใจโดยมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความ เหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้และสร้าง ประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ ซึ่งในครั้งนี้เป็น การจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น โดยการฝึกอบรมครั้งนี้ ได้วิทยากรที่มีความรู้ความสามารถ เต็มใจที่จะถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิคต่างๆ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงต่อไป ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรอาหาร ขนม การทำแซนวิชสาหร่ายซูชิ หลักสูตร 5 ชั่วโมง ด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ต่อไป

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

#### จุดมุ่งหมาย

##### เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้
2. มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตร วิชาการทำแซนวิชสาหร่ายซูชิ หลักสูตร 5 ชั่วโมง
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

#### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

## ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง
รวมจำนวน	5	ชั่วโมง

## เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำแซนวิชประเภทต่างๆ
2. วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้
3. ขั้นตอนการทำทำการทำน้ำสลัดครีม
4. การปฏิบัติการทำแซนวิชประเภทต่างๆ
5. การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อแซนวิชประเภทต่างๆ
6. การคิดคำนวณต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย
7. ช่องทางการจัดการตลาด การค้า ขายออนไลน์

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมาของการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. อธิบายความเป็นมาของการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1 ความเป็นมาของการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1 ชั่วโมง	-
2	ขั้นตอนการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ	2. อธิบายขั้นตอนการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ	2. ขั้นตอนการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ	3. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ - การทำทำการทำน้ำสลัดครีม	-	2 ชั่วโมง
3	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	4. อธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย	4.การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อและการคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ 3. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร	-	1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	ช่องทางการจัดการตลาดและการค้าขายออนไลน์	6. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดและการค้าขายออนไลน์	5. ช่องทางการจัดการตลาดและการค้าขายออนไลน์	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้กับผู้รับบริการ 2. วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาดและการค้าขายออนไลน์ 3. ผู้รับบริการฝึกปฏิบัติการค้าขายออนไลน์ 4. วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันสรุปองค์ความรู้	1 ชั่วโมง	-

### การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

### การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วมและจากชิ้นงาน/ผลงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน



โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลาชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำแซนวิช สำหรับรายชูชิ	<p><b>จุดมุ่งหมาย</b> เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้</li> <li>2. มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ</li> <li>3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ</li> </ol>	<p><b>หลักสูตรอาหาร ขนม การทำแซนวิช</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความเป็นมาของการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ</li> </ul> </li> <li>2. ขั้นตอนการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ</li> </ol>	<p><b>การทำแซนด้วิสปูอัดมายองเนสน้ำสลัดครีม</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรอธิบายให้ความรู้เบื้องต้น <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้วัสดุ</li> <li>- การเลือกบรรจุภัณฑ์</li> </ul> </li> <li>2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการฝึกทักษะ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขั้นตอนการทำน้ำสลัดครีม</li> <li>- ขั้นตอนการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ</li> <li>- ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์</li> <li>- การคิดคำนวณต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย <ul style="list-style-type: none"> <li>- ช่องทางการจัดการตลาด การค้า ขายออนไลน์</li> </ul> </li> </ul> </li> </ol>	2 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลาชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			4.การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคำนวณต้นทุนกำไร 5.ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ที่ได้และวิทยากรประเมินผลการเรียนรู้และตรวจสอบผลงาน / ชิ้นงาน		

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสุกัญญา นิลรัตน์)  
หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....  
(.....)  
วิทยากร

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวญาณัฐณิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายเสวียน พละทรัพย์)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายก่าจร หัดไทย )

ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย



