

หลักสูตร วิชาอาหาร ขนม การทำขนมวิซ หลักสูตร 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพ บ้านเมือง ในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ประชาชนในอำเภอพรานกระต่าย ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับทางการเกษตร การทำเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพ แขนงวิซประเภทต่างๆ ให้แก่ประชาชน เยาวชนและ ผู้ที่สนใจโดยมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้ และสร้าง ประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ ซึ่งในครั้งนี้เป็น การจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น โดยการฝึกอบรมครั้งนี้ ได้ วิทยากรที่มีความรู้ความสามารถ เต็มใจที่จะถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิคต่างๆ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อ เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชน ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงต่อไป ดังนั้น สกร.อำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาอาหาร ขนม การทำขนมวิซ หลักสูตร 10 ชั่วโมง ด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้
2. มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรวิชาอาหาร ขนม การทำขนมวิซ หลักสูตร 10 ชั่วโมง
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	3	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	7	ชั่วโมง
รวมจำนวน	10	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.	ความเป็นมาของการทำแซนวิช - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ - แซนวิชปู้ดมาของเนส น้ำสลัดครีม - แซนวิชทูน่า ครีม - แซนวิชพริกเผา หมูหย่อง - แซนวิชห่มผ้า ไส้กรอกชีส	1. อธิบายความเป็นมาของการทำแซนวิช - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ 1 แซนวิชปู้ดมาของเนส น้ำสลัดครีม 2 แซนวิชทูน่าครีม 3 แซนวิชพริกเผา หมูหย่อง 4 แซนวิชห่มผ้า ไส้กรอกชีส	1 ความเป็นมาของการทำแซนวิช - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ - แซนวิชปู้ดมาของเนส น้ำสลัดครีม - แซนวิชทูน่าครีม - แซนวิชพริกเผา หมูหย่อง - แซนวิชห่มผ้า ไส้กรอกชีส	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำแซนวิชปู้ดมาของเนส น้ำสลัดครีม 2 ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	2 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ขั้นตอนการทำแซนวิช ปูอัดมายองเนส น้ำสลัดครีม	2. อธิบายขั้นตอน - การทำแซนวิช ปูอัดมายองเนส น้ำสลัดครีม - การทำทำการทำ น้ำสลัดครีม	2. ขั้นตอนการทำ แซนวิชปูอัด มายองเนส น้ำสลัดครีม - การทำทำการ ทำน้ำสลัดครีม	3.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำ แซนวิชปูอัดมายองเนส น้ำสลัดครีม - การทำทำการทำน้ำสลัดครีม		2 ชั่วโมง
3	ขั้นตอนการทำแซนวิช ทูน่าครีม	2. อธิบายขั้นตอน การทำแซนวิช ทูน่าครีม	2. ขั้นตอนการทำ แซนวิช ทูน่า ครีม	3.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำ แซนวิชทูน่าครีม		1 ชั่วโมง
4	ขั้นตอนการทำแซนวิช พริกเผา หมูหย่อง	2. อธิบายขั้นตอน การทำแซนวิช พริกเผา หมูหย่อง	2. ขั้นตอนการทำ แซนวิชพริกเผา หมูหย่อง	3.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำ แซนวิชพริกเผา หมูหย่อง		1 ชั่วโมง
5	ขั้นตอนการทำแซนวิช ห่มผ้า ไส้กรอกชีส	2. อธิบายขั้นตอน การทำแซนวิช ห่มผ้า ไส้กรอกชีส	2. ขั้นตอนการทำ แซนวิชห่มผ้า ไส้ กรอกชีส	3.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำ แซนวิชห่มผ้า ไส้กรอกชีส		2 ชั่วโมง
6	การจัดการหรือการบรรจุ หีบห่อ และการคิด ต้นทุน กำไร	4. อธิบายการ จัดหาหรือการ บรรจุหีบห่อได้ อย่างเหมาะสมและ การคิดต้นทุน กำไร จากการจำหน่าย	4.การจัดการหรือ การบรรจุหีบห่อ และ การคำนวณ ต้นทุนกำไร	1.วิทยากรอธิบายการจัดทำ/ จัดหาและเทคนิคของการทำ บรรจุหีบห่อ 2.ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำ บรรจุหีบห่อ 3.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ วิธีการคิดต้นทุน กำไร		1 ชั่วโมง
ที่	เรื่อง		เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้		จำนวนชั่วโมง

		จุดประสงค์การเรียนรู้			ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7	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

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลาชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำแซนวิช	<p>จุดมุ่งหมาย</p> <p>เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ 2. มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรวิชาอาหาร ขนม การทำแซนวิช ประเภทต่างๆ 3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ 	<p>วิชาอาหาร ขนม การทำแซนวิช</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ความเป็นมาของการทำแซนวิช <ul style="list-style-type: none"> - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ - แซนวิชปู้ดมายองเนสน้ำสลัดครีม - แซนวิชทูน่า ครีม - แซนวิชพริกเผา หมูหย่อง - แซนวิชห่มผ้าไส้กรอกชีส 2. ขั้นตอนขั้นตอนการทำแซนวิช <ul style="list-style-type: none"> - แซนวิชปู้ดมายองเนสน้ำสลัดครีม - แซนวิชทูน่า ครีม - แซนวิชพริกเผา หมูหย่อง - แซนวิชห่มผ้าไส้กรอกชีส 3. ขั้นตอนการทำแซนวิช <ul style="list-style-type: none"> - แซนวิชปู้ดมายองเนสน้ำสลัดครีม - แซนวิชทูน่า ครีม - แซนวิชพริกเผา หมูหย่อง - แซนวิชห่มผ้าไส้กรอกชีส 	<p>การทำแซนดิวิชปู้ดมายองเนสน้ำสลัดครีม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายให้ความรู้เบื้องต้น <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้วัสดุ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการฝึกทักษะ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำน้ำสลัดครีม - ขั้นตอนการทำแซนดิวิชปู้ดมายองเนส - ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ - การคิดคำนวณต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย - ช่องทางการจัดการตลาด การค้า ขายออนไลน์ 	3 ชั่วโมง	7 ชั่วโมง

--	--	--	--	--	--	--

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

.....งานหลักสูตร
(นางสุกัญญา นิลรัตน์)
งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)
วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลศิริธูเมธา)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาจากระบบ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายจรัญ จ้องบุญ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
(นายกำจร หัดไทย)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอพรานกระต่าย
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร. อำเภอพรานกระต่าย

