

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตร การทำพิซซามีนิ6.....ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนการปฏิบัติงานทำรวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่าง ๆ

“พิซซ่า” เป็นอาหารอิตาลีเลียนยอดฮิตที่ทั้งถูกปากและถูกใจคนทั่วโลก แผ่นแป้งที่มีซอสและที่อบปิ้งกลายเป็นลูกเล่นที่ให้เซฟหยิบนั้นนิคนี้หน้อยมาสร้างสรรค์เป็นพิซซ่าหน้าใหม่ ๆ ได้ไม่รู้จบ จากแผ่นกลมถูกตัดเป็นสามเหลี่ยมที่ถือได้พอดีกับมือ ซีสยืดเยิ้ม ๆ และเปปเปอร์โรนีกลายเป็นไอคอนที่ใครต่างก็จำได้ แต่ใครจะรู้ว่าความเป็นมาของพิซซ่านั้นจะพาเราย้อนเวลาไปสู่ประวัติศาสตร์ของการอพยพ สงคราม เศรษฐกิจ และความเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยี สมัยก่อนพิซซ่าเป็นเพียงขนมปังแบน ๆ ที่อบด้วยเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เสิร์ฟอย่างง่าย ๆ เป็นอาหารบ้าน ๆ แสนติดดินสำหรับคนจนที่ไม่มีเงินซื้ออาหารราคาแพง บางทฤษฎีบอกไว้ว่า “Pizza” มาจากคำภาษาละตินว่า “Pinsa” ซึ่งแปลว่า ขนมปัง นั่นเองกันว่า เมนูแสนธรรมดาที่ปรากฏครั้งแรกผ่านกลอนมหากาพย์ภาษาละตินที่ชื่อว่า เอเนียด (Aeneid) ของเวอิจิล (Virgil) ซึ่งเป็นเรื่องราวของชายหนุ่มนามว่า เอเนียด (Aeneas) ที่ได้เดินทางไปยังประเทศอิตาลี ต่อมาเขากลายเป็นบรรพบุรุษของชาวโรมันนั่นเอง ตอนหนึ่งในกลอน เล่าถึงเอเนียดและผู้ติดตามของเขาที่กำลังนั่งลิ้มรสขนมปังข้าวสาลีแผ่นบางอยู่ใต้ต้นไม้ แต่จะกินแค่นั้นชีวิตมันก็ไร้รสชาติใช่ไหมล่ะ พวกเขาจึงลองเติมเห็ด และสมุนไพรที่หาได้ในป่าลงไป ทำให้รสชาติดีขึ้นจนทุกคนถูกอกถูกใจเรียกได้ว่า เป็นไอเดียสุดบรรเจิดที่จุดประกายให้เกิดการสร้างสรรคพิซซ่า นั่นเป็นจุดเริ่มต้นก่อนที่จะมาถึงยุคที่เมนูพิซซามีนิถูกปรับปรุงให้มีรสชาติถูกใจในระดับสากลจนได้รับความนิยมทั่วโลก สำหรับเมนูพิซซามีนิกับการเข้ามาเป็นเมนูยอดฮิตในไทยนั้นสามารถอ่านเพิ่มเติมได้จาก เปิดประวัติความเป็นมาของพิซซามีนิ อาหารฟาสต์ฟู้ดอันดับต้น ๆ ในประเทศไทย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง จึงเกิดแนวคิดที่จะดัดแปลงให้เหมาะกับผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพและ ในปัจจุบันยังมีพิซซ่าอีกมากมายที่ถูกนำมาสร้างสรรค์กันอย่างไม่รู้จบ นั่นก็เพราะความหลากหลายทางวัฒนธรรมนี้เองที่ทำให้เกิดพิซซ่าชนิดต่าง ๆ ขึ้นมามากมาย เรียกได้ว่าพิซซ่าวิวัฒนาการให้ถูกปากชาวโลกมานานกว่าศตวรรษ กลายเป็นเมนูที่กินได้หลากหลายไม่มีเบื่อ ใครจะชอบแบบไหนก็เลือกได้ตามใจชอบ เพื่อการปฏิบัติงาน ที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และปฏิบัติตามขั้นตอนการทำพืชมินิได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

1. ผู้เข้ารับบริการร้อยละ 80 มีความพึงพอใจในการรับบริการ
2. ผู้เข้ารับบริการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน
3. ผู้เข้ารับบริการสร้างอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลาเรียน

หลักสูตรการทำพืชมินิ ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 6 ชั่วโมง

กิจกรรมการเรียนรู้

1. ศึกษาความรู้ด้านทฤษฎี
2. การฝึกปฏิบัติ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	- ส่วนผสม, วัตถุประสงค์ และการทำ พืชมินิ	- ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุประสงค์ของการทำ พืชมินิ	- ส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุประสงค์ของการ ทำพืชมินิ	- ผู้เรียนแลกเปลี่ยน ประสบการณ์ - วิทยากรอธิบาย ส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุประสงค์ของการ ทำพืชมินิ	30 นาที	-
2	- วิธีทำน้ำพืชมินิ	- ผู้เรียนสามารถบอก วิธีทำน้ำพืชมินิ	- การทำน้ำพืชมินิ	- วิทยากรบอก วิธีการทำน้ำพืชมินิ และพร้อม สาธิต	-	30 นาที
3	- วิธีและขั้นตอนในการ เตรียม แป้งพืชมินิ	- บอกวิธีและขั้นตอน ในการเตรียมแป้งพืชมินิ	- วิธีและขั้นตอนใน การเตรียมแป้งพืชมินิ	- วิทยากรอธิบาย วิธีและขั้นตอนใน การเตรียม แป้งพืชมินิพร้อม ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ทฤษฎี
4	- วิธีและขั้นตอนในการทำพิชชามินี	- บอกวิธีและขั้นตอนในการทำพิชชามินี	- วิธีและขั้นตอนในการทำพิชชามินี	- วิทยากรอธิบายพร้อมฝึกปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำพิชชามินี	30 นาที	1 ชั่วโมง
5	- วิธีการอบพิชชามินี	- บอกวิธีการอบพิชชามินี	- วิธีการอบพิชชามินี	- ฝึกปฏิบัติวิธีการอบพิชชามินี	-	2 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำพิชชามินี
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำพิชชามินี
3. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน(ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร)ที่ได้มาตรฐาน

(นายมงคล พลายชมพู)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอไทรงาม

รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคลองขลุง

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง