

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ อาหาร ขนม (วิชาการทำแซนวิชและสลัดโรล) จำนวน 15 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา



ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มีช่องทางในการขยายอาชีพ ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาด้านอาชีพ เพื่อให้สถานศึกษาจัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

การทำอาหาร ขนม เป็นเป็นอาชีพที่ชุมชนสามารถเรียนรู้ได้ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับ ไปประกอบอาชีพหรือนำไปใช้เพื่อลดรายจ่ายของตนเองและชุมชนได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรการทำอาหาร ขนม วิชาการทำแซนวิชและสลัดโรล เพื่อมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้และมีอาชีพที่มั่นคง

หลักการของหลักสูตร

นโยบายการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการจัดสรรงบประมาณเกี่ยวกับการขยายโอกาสในการเข้าถึงบริการ การศึกษาและการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย มุ่งเน้นการฝึกหลักสูตร วิชาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อการพัฒนาอาชีพและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

อาชีพการทำอาหาร ขนม วิชาการทำแซนวิชและสลัดโรล ถือเป็นอาชีพหนึ่ง ที่สามารถทำเป็นอาชีพหลัก และอาชีพเสริม สร้างงาน สร้างรายได้ ให้กับ ครอบครัวได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการพัฒนาหลักสูตรวิชาการทำแซนวิชและสลัดโรล กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับสภาพบริบทของชุมชน และวิถีของชุมชน
2. มุ่งพัฒนาประชาชนอำเภอทรายทองวัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี

คุณภาพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะ วิชาการทำแซนวิชและสลัดโรล
2. มีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างเหมาะสม
3. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม
จริยธรรม

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ผู้ไม่มีอาชีพ

ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 15 ชั่วโมง

ทฤษฎี 5 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

รวม 15 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำแซนวิช	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำแซนวิช 2. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำแซนวิชและเก็บรักษาได้อย่างถูกต้อง 3. อธิบายและปฏิบัติการทำแซนวิชได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้พื้นฐานเรื่องการทำแซนวิช 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแซนวิช 3. สาธิตการทำแซนวิช 4. ฝึกปฏิบัติ 5. การพัฒนาคุณภาพแซนวิชและการตลาด 6. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรบรรยายความรู้ พื้นฐานเรื่องการทำแซนวิช 2. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์และการใช้วัตถุดิบในการทำแซนวิช 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำแซนวิช และให้ผู้เรียนปฏิบัติ <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมเครื่องทำแซนวิช - การทำแซนวิช - การทำไส้แซนวิชแบบต่างๆ - การห่อแซนวิชใส่บรรจุภัณฑ์ 4. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง <ul style="list-style-type: none"> - เทคนิคการทำแซนวิช - การบรรจุภัณฑ์ 5. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง <ul style="list-style-type: none"> - การบริหารจัดการ - ศึกษาข้อมูลการตลาด - วิเคราะห์ความต้องการของตลาด - กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้อง กับการผลิต - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า 	2	5

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	การทำสลัดโรล	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำสลัดโรล 2. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำสลัดโรล และเก็บรักษาได้อย่างถูกต้อง 3. อธิบายและปฏิบัติการทำสลัดโรลได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้พื้นฐานเรื่องการทำสลัดโรล 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสลัดโรล 3. สาธิตการทำสลัดโรล 4. ฝึกปฏิบัติ 5. การพัฒนาคุณภาพสลัดโรลและการตลาด 6. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรบรรยายความรู้ พื้นฐานเรื่องการทำสลัดโรล 2. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์และการใช้วัตถุดิบในการทำสลัดโรล 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำสลัดโรล และให้ผู้เรียนปฏิบัติ <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมเครื่องทำสลัดโรล - การทำสลัดโรล - การทำสลัดโรลใส่ต่างๆ - การม้วนสลัดโรลใส่บรรจุภัณฑ์ 4. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง <ul style="list-style-type: none"> - เทคนิคการทำสลัดโรล - การบรรจุภัณฑ์ 5. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง <ul style="list-style-type: none"> - การบริหารจัดการ - ศึกษาข้อมูลการตลาด - วิเคราะห์ความต้องการของตลาด - กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้อง กับการผลิตชิ้นงาน - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า 	3	5

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. ภาพการทำแซนวิชและสลัดโรล
3. ผู้รู้/ภูมิปัญญา ที่ชำนาญการ
4. วัตถุดิบอุปกรณ์ในการทำแซนวิชและสลัดโรลที่มีการใช้จริง

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
2. แบบสังเกตพฤติกรรม
3. แบบประเมินผลชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวรุ่งลาวัลย์ ศิริโสม)

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....ประธานกรรมการ/ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอ
(นางดุจเดือน คำวัง)

.....ผู้เชี่ยวชาญ (วิทยากร)
(นายสุทิน ภูระย้า)

.....ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา
(นายศรีเพชร แสงอะโณ)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย
(นายสมปอง เมียกขุนทด)

.....ผู้รับผิดชอบงานการศึกษาต่อเนื่อง
(นางสาวรุ่งลาวัลย์ ศิริโสม)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม