

หลักสูตร วิชาอาหาร ขนม การทำแซนด์วิช หลักสูตร 10 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนารักษ์บุรี

ความเป็นมา ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพ บ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชน โดยทั่วไปจึงต้องแบก ภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้ หลักเพียงอย่างเดียว การ สนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ประชาชนในอำเภอชาวนารักษ์บุรี ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับทางการเกษตร การทำเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงาน หลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพ แซนด์วิชประเภทต่างๆ ให้แก่ประชาชน เยาวชนและ ผู้ที่สนใจโดยมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการ ฝึกอาชีพตามความ เหมาะสม และความ ต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดย มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ ทักษะ สร้าง ความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึง เพื่อสร้างรายได้และสร้าง ประสบการณ์ด้านทักษะการ ฝึกอาชีพ ซึ่งในครั้งนี้เป็น การจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะ สั้น โดยการฝึกอบรมครั้งนี้ ได้ วิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ เต็มใจที่จะถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิค ต่างๆ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อ เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชน ตามแนว เศรษฐกิจพอเพียงต่อไป ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอชาวนารักษ์บุรี จึง ได้จัดทำหลักสูตรวิชาอาหาร ขนม การทำแซนด์วิช หลักสูตร 10 ชั่วโมง ด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

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

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง
- รวมจำนวน 10 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำแซนด์วิชประเภทต่างๆ
2. วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้
3. ขั้นตอนการทำอาหารทำน้ำสลัดครีม
4. การปฏิบัติการทำแซนด์วิชประเภทต่างๆ
5. การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อแซนด์วิชประเภทต่างๆ
6. การคิดคำนวณต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย
7. ช่องทางการจัดการตลาด การค้า ขายออนไลน์ โครงสร้างหลักสูตร

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอน วิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ ปัญหา หากมีปัญหามาสามารถแก้ไขได้อย่าง รวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่ กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพ พื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับ ลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอนผลการเรียน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวน ชั่วโมงและความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือก สาระการ ประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การ เรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมาของการทำ แชนด์วิช - วัสดุ อุปกรณ์และการ เลือกใช้ - แชนด์วิชปุอัดมาของ เนส น้ำสลัดครีม - แชนด์วิชทูน่า ครีม - แชนด์วิชพริกเผา หมูหยอง - แชนด์วิชห่มผ้า ไส้กรอกชีส	1. อธิบายความ เป็นมาของการทำ แชนด์วิช - วัสดุ อุปกรณ์และ การเลือกใช้ 1 แชนด์วิชปุอัด มาของเนสน้ำสลัด ครีม 2 แชนด์วิชทูน่าครีม 3 แชนด์วิชพริกเผา หมูหยอง 4 แชนด์วิชห่มผ้า ไส้กรอกชีส	1 ความเป็นมา ของการทำแชนด์วิช - วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้ - แชนด์วิชปุอัดมา ของเนสน้ำสลัดครีม - แชนด์วิชทูน่าครีม - แชนด์วิชพริกเผา หมูหยอง - แชนด์วิชห่มผ้า ไส้กรอกชีส	1. วิทยากรอธิบายความ เป็นมาของการทำแชนด์วิช ปุอัดมาของเนสน้ำสลัดครีม - วัสดุ อุปกรณ์และการ เลือกใช้ 2 ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุป กรณ์	2 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ขั้นตอนการทำแซนวิช ปู้อัดมายองเนส น้ำสลัดครีม	2. อธิบายขั้นตอน - การทำแซนวิช ปู้อัดมายองเนส น้ำสลัดครีม - การทำน้ำสลัดครีม	2. ขั้นตอนการทำ แซนวิชปู้อัด มายองเนส น้ำสลัดครีม - การทำ น้ำสลัดครีม	3.วิทยากรอธิบายขั้นตอน การทำแซนวิชปู้อัด มายองเนส น้ำสลัดครีม - การทำน้ำสลัดครีม		2 ชั่วโมง
3	ขั้นตอนการทำแซนวิช ทูน่าครีม	2. อธิบายขั้นตอน การทำแซนวิช	2. ขั้นตอนการทำ แซนวิช ทูน่า ครีม	3.วิทยากรอธิบายขั้นตอน การทำ แซนวิชทูน่าครีม		1 ชั่วโมง
4	ขั้นตอนการทำแซนวิช พริกเผา หมูหยอง	2. อธิบายขั้นตอน การทำแซนวิช พริกเผา หมูหยอง	2. ขั้นตอนการทำ แซนวิชพริกเผา หมูหยอง	3.วิทยากรอธิบายขั้นตอน การทำแซนวิชพริกเผา หมูหยอง		1 ชั่วโมง
5	ขั้นตอนการทำแซนวิช ห่มผ้า ไส้กรอกชีส	2. อธิบายขั้นตอน การทำแซนวิชห่มผ้า ไส้กรอกชีส	2. ขั้นตอนการทำ แซนวิชห่มผ้า ไส้กรอกชีส	3.วิทยากรอธิบายขั้นตอน การทำแซนวิชห่มผ้า ไส้กรอก ชีส		2 ชั่วโมง
6	การจัดหาหรือการบรรจุ หีบห่อ และการคิด ต้นทุน กำไร	4. อธิบายการ จัดหาหรือการ บรรจุหีบห่อได้ อย่างเหมาะสมและ การคิดต้นทุน กำไร จากการจำหน่าย	4.การจัดหาหรือ การบรรจุหีบห่อ และ การคำนวณ ต้นทุนกำไร	1.วิทยากรอธิบายการจัด ทำจัดหาและเทคนิคของ การทำบรรจุหีบห่อ 2.ให้ผู้เรียนออกแบบและ จัดทำบรรจุหีบห่อ 3.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยว กับวิธีการคิดต้นทุน กำไร		1 ชั่วโมง

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