

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ อาหาร ขนม (วิชาการทำแซนวิช และสลัดโรล) จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา



ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มีช่องทางในการขยายอาชีพ ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาด้านอาชีพ เพื่อให้สถานศึกษาจัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

การทำอาหาร ขนม เป็นเป็นอาชีพที่ชุมชนสามารถเรียนรู้ได้ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับ ไปประกอบอาชีพ หรือนำไปใช้เพื่อลดรายจ่ายของตนเองและชุมชนได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรการทำอาหาร ขนม วิชาการทำแซนวิช และสลัดโรล เพื่อมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้และมีอาชีพที่มั่นคง

หลักการของหลักสูตร

นโยบายการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการจัดสรรงบประมาณเกี่ยวกับการขยายโอกาสในการเข้าถึงบริการ การศึกษาและการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย มุ่งเน้นการฝึกหลักสูตร วิชาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อการพัฒนาอาชีพและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

อาชีพการทำอาหาร ขนม วิชาการทำแซนวิช และสลัดโรล ถือเป็นอาชีพหนึ่ง ที่สามารถทำเป็นอาชีพหลัก และอาชีพเสริม สร้างงาน สร้างรายได้ ให้กับ ครอบครัวได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการพัฒนาหลักสูตรวิชาการทำแซนวิช และสลัดโรล กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับสภาพบริบทของชุมชน และวิถีของชุมชน
2. มุ่งพัฒนาประชาชนอำเภอทรายทองวัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะ วิชาการทำแซนวิช และสลัดโรล
2. มีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างเหมาะสม
3. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรม จริยธรรม

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ผู้ไม่มีอาชีพ

ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

รวม 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำแซนวิช	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ 1. มีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำแซนวิช 2. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำแซนวิชและเก็บรักษาได้อย่างถูกต้อง 3. อธิบายและปฏิบัติการทำแซนวิชได้	1. ความรู้พื้นฐานเรื่องการทำแซนวิช 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแซนวิช 3. สาธิตการทำแซนวิช 4. ฝึกปฏิบัติ 5. การพัฒนาคุณภาพแซนวิชและการตลาด 6. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน	1.วิทยากรบรรยายความรู้ พื้นฐานเรื่องการทำแซนวิช 2.วิทยากรอธิบายวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์และการใช้วัตถุดิบในการทำแซนวิช 3.วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำแซนวิช และให้ผู้เรียนปฏิบัติ - การเตรียมเครื่องทำแซนวิช - การทำแซนวิช - การทำไส้แซนวิชแบบต่างๆ - การห่อแซนวิชใส่บรรจุภัณฑ์ 4. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง - เทคนิคการทำแซนวิช - การบรรจุภัณฑ์ 5. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง - การบริหารจัดการ - ศึกษาข้อมูลการตลาด - วิเคราะห์ความต้องการของตลาด - กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้อง กับการผลิต - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขายการส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	1	4

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	การทำสลัดโรล	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ 1. มีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำสลัดโรล 2. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำสลัดโรลและเก็บรักษาได้อย่างถูกต้อง 3. อธิบายและปฏิบัติการทำสลัดโรลได้	1. ความรู้พื้นฐานเรื่องการทำสลัดโรล 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสลัดโรล 3. สาธิตการทำสลัดโรล 4. ฝึกปฏิบัติ 5. การพัฒนาคุณภาพสลัดโรลและการตลาด 6.ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน	1.วิทยากรบรรยายความรู้พื้นฐานเรื่องการทำสลัดโรล 2.วิทยากรอธิบายวิธีการใช้วัสดุอุปกรณ์และการใช้วัตถุดิบในการทำสลัดโรล 3.วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำสลัดโรล และให้ผู้เรียนปฏิบัติ - การเตรียมเครื่องทำสลัดโรล - การทำสลัดโรล - การทำสลัดโรลใส่ต่างๆ - การม้วนสลัดโรลใส่บรรจุภัณฑ์ 4.วิทยากรให้ความรู้เรื่อง - เทคนิคการทำสลัดโรล - การบรรจุภัณฑ์ 5. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง - การบริหารจัดการ - ศึกษาข้อมูลการตลาด - วิเคราะห์ความต้องการของตลาด - กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้อง กับการผลิต - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขายการส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	1	4

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. ภาพการทำแซนวิช และสลัดโรล
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
(.....)

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

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

.....ผู้เชี่ยวชาญ (วิทยากร)
(.....)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย
(.....)

.....ผู้รับผิดชอบงานการศึกษาต่อเนื่อง
(.....)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม