

หลักสูตรแกนดัวิชอินเตอร์ จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

แนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ นอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม “แกนดัวิช” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนมีความสนใจต้องการเรียนรู้

แกนดัวิช ถือกำเนิดในช่วงศตวรรษที่ 17 ในประเทศฮอลแลนด์ มีการปรับรูปแบบของแกนดัวิชต่างๆ มากมายเพื่อให้เหมาะแก่บริบทความชื่นชอบ เรื่อยมากระทั่งความนิยมในการกินแกนดัวิชในประเทศสเปนและอังกฤษเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในระหว่างศตวรรษที่ 19 เมื่อสังคมเปลี่ยนมาสู่สังคมอุตสาหกรรม เนื่องจากเป็นอาหารที่ทำได้เร็ว สะดวกและราคาไม่แพง และในเวลาเดียวกัน แกนดัวิชก็เริ่มเป็นที่รู้จักในหลายประเทศนอกทวีปยุโรป จนกระทั่งในช่วงต้นศตวรรษที่ 20 ขนมปังกลายมาเป็นอาหารหลักของชาวอเมริกัน แกนดัวิชก็กลายมาเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีความนิยม นอกจากนี้ความนิยมของแกนดัวิชยังได้แพร่ขยายจนถึงประเทศไทย เนื่องจากแกนดัวิชจัดเป็นอาหารเข้าที่ทำได้ง่ายและมีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น ช่วยให้ระบบขับถ่ายดีขึ้น ช่วยให้ร่างกายแข็งแรง เหมาะกับคนที่กำลังลดน้ำหนักอยู่ ห่างไกลจากโรคไขมันในเส้นเลือดอุดตัน มีโอเมก้า 3 ช่วยบำรุงประสาท และพัฒนาสมอง สามารถทำขายได้ทั้งส่งและปลีก เป็นที่นิยมบริโภคจากประชาชนทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในโลกยุคปัจจุบัน “แกนดัวิชอินเตอร์” จัดเป็นหลักสูตรที่น่าสนใจที่ผู้เรียนรู้สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือรายได้หลักให้ตนเองและครอบครัว
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนที่ได้รับการพัฒนาด้านอาชีพ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ตลอดจนพัฒนาตนเองและครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ ทหารกองประจำการ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง (ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง และภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง)

โครงสร้างหลักสูตรแกนดัวิชอินเตอร์ จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแกนดัวิช	1. บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของแกนดัวิชได้ 2. บอกทิศทางความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแกนดัวิช 1. ความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของแกนดัวิช 2. ทิศทางความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ 2. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการทำแกนดัวิช 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
2	การทำแกนดัวิชอินเตอร์	2.1 สามารถบอกการเตรียมวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ทำแกนดัวิชได้ 2.2 สามารถแสดงขั้นตอนการทำแกนดัวิชไส้ 5 แบบ 2.3 บอกวิธีการคงคุณภาพแกนดัวิชและสามารถบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	การทำแกนดัวิชอินเตอร์ 2.1 หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2 ขั้นตอนการทำแกนดัวิช ด้วยไส้ 5 แบบ 1) แกนดัวิชทูน่าสลัด 2) แกนดัวิชพริกเผาหมูหยอง 3) แกนดัวิชปูอัดไข่กุ้ง 4) แกนดัวิชไส้ครีม 5) แกนดัวิชไส้ผลไม้ 2.3 การบรรจุภัณฑ์และการคงคุณภาพเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	2.1 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญา เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแกนดัวิช 2.3 ฝึกทักษะการทำแกนดัวิชไส้ 5 แบบ 2.4 ฝึกการบรรจุหีบห่อบรรจุภัณฑ์แกนดัวิช 2.5 วัดและประเมินผลตามโครงสร้างหลักสูตร	30 นาที	5 ชม.

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. เอกสาร แผ่นพับประกอบการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง
2. แหล่งเรียนรู้/ สื่ออิเล็กทรอนิกส์/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากร/ ผู้มีความรู้และประสบการณ์

.../การวัดผลและประเมินผล

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

-