

หลักสูตรการทำแซนวิช

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอท่าตูม

ความเป็นมา

การบริโภคอาหารจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรมและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย ทำให้ประชาชนในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของตนเองและบุคคลภายในครอบครัว แต่ละครอบครัวจะต้องต่อสู้กับชีวิตและความเป็นอยู่ภายในครอบครัวให้มีความเป็นอยู่ที่ดี แต่บางครอบครัวอาจขาดการดูแลเอาใจใส่ตนเองและบุคคลภายในครอบครัว เพราะเนื่องจากต้องออกหางานทำงานแข่งกับเวลา เพื่อหาเงินมาเลี้ยงบุคคลภายในครอบครัว ทำให้ไม่มีเวลาในการดูแลสุขภาพตนเอง ทำให้ตนเองมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารสำเร็จรูปจึงทำให้มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหาร โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด ทั้งนี้เนื่องจากอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด เป็นอาหารที่มีการเตรียมขึ้นมาจำหน่ายแก่ผู้บริโภค เพื่อความสะดวกและรวดเร็วประหยัดเวลา สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมในสภาพที่ต้องเร่งด่วน เช่น แฮมเบอร์เกอร์ สเต็ก แซนด์วิช พาย พิซซ่า ไก่ทอด ไส้กรอก เป็นต้น ส่วนประเภทขนม เช่น โดนัท พุดดิ้ง เค้ก และไอศกรีม เป็นต้น

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอท่าตูม ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพการทำแซนวิช เนื่องจากแซนวิชเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค อีกทั้งแซนวิชเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว สามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา มีคุณค่าทางโภชนาการที่ครบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแซนวิช จำนวน ๑๕ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะในอาชีพต่างๆให้แก่ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจ เพื่อให้สามารถนำไป เป็นอาชีพเสริมก่อให้เกิดรายได้ต่อครอบครัวต่อไป
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เป็นการร่วมกันคิด กันทำและร่วมพัฒนา ก่อให้เกิด ความรักความสามัคคีในชุมชน
๓. เป็นหลักที่มุ่งให้ความสำคัญกับบทบาทของ ครู กศน.ในการเป็นผู้จัดการเรียนรู้ในชุมชนโดยเน้นเป็นการจัด กิจกรรมใหม่

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำแซนวิช
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในเขตอำเภอท่าตูม

ระยะเวลาเรียน รวม ๑๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|---|------------------|
| ๑. เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ
ขายแซนวิชเพื่อสุขภาพ | จำนวน ๑ ชั่วโมง |
| - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบในการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ | |
| ๒. เรื่องบัญชีครัวเรือน | จำนวน ๑ ชั่วโมง |
| - วัตถุประสงค์ของการทำบัญชีครัวเรือน | |
| - ประโยชน์จากการทำครัวเรือน | |
| ๓. เทคนิค/ข้อควรระวัง ในการทำแซนวิช | จำนวน ๑ ชั่วโมง |
| - เทคนิคการปรับสูตรการทำแซนวิช | |
| - การเก็บรักษา/การลดต้นทุน | |
| ๔. เรื่องวิธีการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ(Workshop) | จำนวน ๑๒ ชั่วโมง |
| - สูตรแซนวิชปูอัด | |
| - สูตรแซนวิชห่มผ้า(แฮม/ไส้กรอก) | |
| - สูตรแซนวิชผักรวม | |
| - สูตรแซนวิชทูน่า | |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา
๒. ฟังวิทยากรบรรยายให้ความรู้
๓. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๕. ทำใบความรู้และใบงานเรื่องวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำแซนวิช
๖. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง
๗. ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ เรื่องการทำแซนวิช
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)
๓. คุณภาพของผลงานการปฏิบัติ (๔๐)

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพตรงตามหลักการของหลักสูตร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. เพื่อให้ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้เรียนรู้เกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการทำแซนวิช
๒. เพื่อให้ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมนำความรู้ที่ได้ปรับใช้ในชีวิตประจำวันของตนเองและชุมชน
๓. เพื่อให้ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้และเกิดทักษะที่จำเป็นลดรายจ่ายเพิ่มรายได้จากการทำแซนวิช เพื่อสุขภาพ
๔. เป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น และพัฒนาตนเองและครอบครัว


สถานที่จัดกิจกรรม


ห้องสมุด “เฉลิมราชกุมารี” อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์


รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำแซนวิช จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพขายขนมปังแซนวิชเพื่อสุขภาพ -อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพรวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมปังแซนวิช ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ต้องใช้	-วิธีสอนแบบบรรยาย -การจัดการเรียนรู้แบบใช้คำถาม -วิธีสอนแบบศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง -วิธีสอนแบบแบ่งกลุ่ม	๑	-
๒. เรื่อง การสอนทำบัตูชีครีวรีออน	๑. เพื่อให้ประชาชนรู้จักวิธีการทำบัตูชีครีวรีออน ๒. เพื่อให้สามารถลดรอยจ่ายภายในครีวรีออน	๑. เรื่องการสอนทำบัตูชีครีวรีออน ๒. วิธีการทำบัตูชีครีวรีออน	-วิธีสอนแบบบรรยาย -การจัดการเรียนรู้แบบใช้คำถาม -วิธีสอนแบบศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง -วิธีสอนแบบแบ่งกลุ่ม	๑	-
๓. การทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ ๔. เทคนิค/ข้อควรระวัง ในการทำแซนวิช - เทคนิคการปรับสูตรการทำแซนวิช - การเก็บรักษา/การลดต้นทุน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ถึงขั้นตอนและวิธีการทำแซนวิชสูตรต่างๆ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจถึงการรวมส่วนผสมเข้าด้วยกันในปริมาณที่เหมาะสม	๓. การทำแซนวิช ๓.๑ วัสดุและ อุปกรณ์การทำแซนวิช ๓.๒ ประโยชน์ ของแซนวิช ๓.๓ ขั้นตอนการรวมส่วนผสมที่เหมาะสม	๑. วิทยากรแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำแซนวิช ๒. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ ๓. ผู้เรียนปฏิบัติการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ ๔. วิทยากรและผู้เรียนสรุปอภิปรายร่วมกัน	๑	๑๒
รวม				๓	๑๒

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
()
วิทยากรผู้สอน

ลงชื่อ 
(นางรุ่งนภา ชูเชิด)
ครู อาสาสมัคร

ลงชื่อ 
(นายณรงค์ศักดิ์ นามวิชา)
เจ้าหน้าที่แผนงานและโครงการ

ลงชื่อ 
(นางพรรณณี ชุบขุนทด)
ผอ.กศน.อำเภอท่าตูม