แบบ กศ.ตน.๑๕

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**
**หลักสูตรวิชาการทำแซนวิช จำนวน ๖ ชั่วโมง**
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ**

**ความเป็นมา**

ตามที่สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ได้มีการกำหนดจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๑ พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่เน้น New skill Up-skill และ Re-skill ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ บริบทพื้นที่ และความสนใจ พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่มีความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology เพื่อการเข้าสู่การรองรับสมรรถนะและได้รับคุณวุฒิ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ รวมทั้งสามารถนำผลการเรียนรู้และประสบการเทียบโอนเข้าสู่ระบบการสะสมหน่วยการเรียนรู้ (Credit Bank) เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น ข้อที่ ๔.๓ ยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาวิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางจำหน่าย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จึงได้สำรวจความต้องการทางด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่มีความต้องการฝึกอาชีพการทำแซนวิช เนื่องจากเป็นขนมที่นิยมรับประทานและมีวิธีการทำที่ง่าย สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำแซนวิชขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำแซนวิช
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพสร้างรายได้ที่มั่งคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม มีคุณธรรม จริยธรรม

**กลุ่มเป้าหมาย**

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

**ระยะเวลา**

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

/โครงสร้างหลักสูตร...

**โครงสร้างหลักสูตร**

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | การทำแซนวิช | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำแซนวิช<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำแซนวิชได้ถูกวิธี<br>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ | ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิช<br>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้<br>๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์<br>๔. ส่วนผสมต่าง ๆ ของแซนวิช<br>๕. ขั้นตอนการทำแซนวิช<br>๖. ขั้นตอนการทำไส้แซนวิช<br>- ไส้โบโลน่า<br>- ไส้ปูอัด<br>๗. วิธีการเก็บรักษา | วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการทำแซนวิช | ๑ | |
| ๒ | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิช | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจ | ๑. ความสำคัญในการทำแซนวิช<br>๒. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>- การลงทุนและแหล่งทุน<br>- ความต้องการของตลาด<br>- หลักการตลาด<br>- กรรมวิธี<br>- การขนส่ง<br>- แหล่งเรียนรู้<br>- ทิศทางการประกอบอาชีพ<br>- ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ<br>- ความคุ้มค่าในการลงทุน<br>- ความต้องการด้านการตลาด | - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน<br>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้ | ๑ | ๑ |
| ๓ | วิธีการทำแซนวิช | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำแซนวิชและไส้แซนวิช<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำแซนวิชได้ | ๑. ขั้นตอนการทำแซนวิช<br>๒. ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำแซนวิช<br>๓. วิธีการทำแซนวิช<br>๔. การดูแล/การเก็บรักษา<br>๕. การบรรจุภัณฑ์<br>๖. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย | - วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำแซนวิช<br>- อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำแซนวิช<br>- วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำแซนวิช | | ๓ |
| **รวม** | | | | | **๒** | **๔** |
| | | | | | **๖** | |

/การจัดกระบวน...

**การจัดกระบวนการเรียนรู้**

๑. บรรยาย

๒. สาธิต

๓. ฝึกปฏิบัติ

๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

**สื่อการเรียนรู้**

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำแซนวิช

๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเตอร์เน็ต
https://www.youtube.com/watch?v=DB๓k๐lXwS๒U

**การวัดและประเมินผล**

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน

๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำแซนวิช

๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

**เงื่อนไขการจบหลักสูตร**

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

**เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร**

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

**แบบ กศ.ตน.๑๒**

# แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร .....

หลักสูตรวิชาการทำแซนวิช จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ..... เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน .....

| วัน เดือน ปี | เวลา | กระบวนการจัดการเรียนรู้ | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|
| ..... | ๐๙.๐๐ น.<br>-<br>๑๒.๐๐ น. | **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิช**<br>- ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมแซนวิช<br>- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์<br>- การคัดเลือกวัสดุ<br>- การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์<br>- ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิช<br>- การบริหารต้นทุน | เรียนวันละ ๓ ชม.<br>(จำนวน ๑ วัน) |
| ..... | ๐๙.๐๐ น.<br>-<br>๑๒.๐๐ น. | **วิธีการทำแซนวิช**<br>- ขั้นตอนการทำแซนวิช<br>- การทำไส้โบโลน่าและไส้ปูอัด<br>- การบรรจุผลิตภัณฑ์<br>- การดูแล/การเก็บรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย | เรียนวันละ ๓ ชม.<br>(จำนวน ๑ วัน) |

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

...../...../.....