

หลักสูตรการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ
วิชาการทำแซนวิช จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอาชีวศึกษา

๑. ความเป็นมา

แซนวิช เป็นขนมปังหั่นแบบคู่หนึ่งประกบกัน ตรงกลางมักมีหมูแฮม ชีส ไข่ดาว แดงกวาดอง ทา
มายองเนส มัสตาร์ด หรือแยม ถ้าเป็นแบบอเมริกันมักใช้ขนมปังทั้งแผ่น บางครั้งปิ้งด้วย ถ้าเป็นแบบอังกฤษ
มักเป็นชิ้นเล็กๆ แซนวิช มีหลากหลายชนิด ที่กินกันโดยทั่วไป จะมี แซนวิช แฮมชีส แซนวิช หมูหยอง
น้ำพริกเผา แซนวิช ปูอัดมายองเนส แซนวิช ไก่ แซนวิช ไข่ คลับแซนวิช แซนวิช ทูน่าชีส รูปร่างของตัวแซน
วิช เองก็มีหลากหลาย แซนวิช แบบสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม แบบม้วนเรียกซูชิ แซนวิช แบบเย็น แซนวิช
แบบต้องปิ้งกิน แซนวิช แบบอบกิน

ปัจจุบันในยุคเร่งรีบ อาหารเช้า หรืออาหารว่างอย่างแซนวิช เป็นอีกเมนูหนึ่งที่ใคร ๆ ก็ซื้อกิน
เพราะสะดวกและกินง่ายไม่เลอะมือ ไม่ว่าจะตั้งขายที่ไหนก็ขายดีขายดี ต้นทุนต่ำกำไรเยอะ หรือถ้าอยาก
ทำกินเองในเวลาเร่งรีบก็ใช้เวลาแป๊บเดียว

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่
ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อ
ความชำนาญ

๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนรู้และสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกใน
การเรียนการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

๓. จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำแซนวิชได้

๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่
ครอบครัวได้

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ขาดโอกาส / ผู้พลาดโอกาส

๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	เวลาเรียน (ชั่วโมง)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ				
	๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การคัดวัสดุ - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่าของแขนวิช - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหาร - ประโยชน์ของการถนอมอาหาร	๔๐ นาที	-	๔๐ นาที	
๒	ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำแซนวิช				
	๒.๑ วิธีการทำแซนวิช				
	๒.๒.๑ การทำแซนวิช - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-	๔ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง	
		๒๐ นาที		๒๐ นาที	
	รวม	๑	๔	๕	

๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อและแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/วิทยาการ
๒. เรียนรู้ด้วยการแลกเปลี่ยนจากกระบวนการกลุ่ม/เพื่อน
๓. เรียนรู้ด้วยการถ่ายทอดความรู้และชมการสาธิต จากวิทยาการ ครูภูมิปัญญาและสถาน

ประกอบการ

๔. เรียนรู้ด้วยการสังเกต สอบถามสัมภาษณ์และศึกษาดูงาน
๕. เรียนรู้ด้วยการลงมือฝึกปฏิบัติ

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
 - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
 - ๑.๒ ใบงาน
 - ๑.๓ ใบความรู้
๒. วิทยาการแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

๙. การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกต พฤติกรรมการมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

๑๐. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำแซนวิช สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้ กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบ อาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

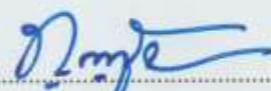
(นายยุทธชัย จิบจันทร์)

ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบหลักสูตร

(นางสาวอรุณี สาร)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายทรงชัย เจือจันทร์)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางกนกนัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศีขรภูมิ