

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำแซนวิช จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ สนาภชัยเขต

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

## ความเป็นมา

แซนวิชถือว่าเป็นเมนูอาหารเช้าที่สามารถทำได้ง่ายและสะดวกสบาย เหมาะสำหรับชั่วโมงเร่งด่วนก่อนออกจากบ้าน ได้ทั้งสุขภาพและความอร่อย ซึ่งเป็นเมนูที่สามารถรับประทานได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ ปัจจุบันนั้นถือได้ว่าเป็นเมนูยอดนิยม

จากความเป็นมาข้างต้น กศน.ตำบลคูยายหมี ได้เห็นถึงความสำคัญของการทำแซนวิช เพื่อสร้างเสริมคุณภาพในการประกอบอาชีพ และการเสริมรายได้ จึงได้จัดโครงการหลักสูตรระยะสั้นตำบลคูยายหมี หลักสูตรการทำแซนวิช ขึ้น

## หลักการของหลักสูตร

- จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการทำแซนวิช
- เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ และเกิดทักษะ สามารถทำแซนวิชได้

## จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำแซนวิชได้
- เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถทำแซนวิชได้

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน ๖ คน

## ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

- |               |           |
|---------------|-----------|
| ๑. ภาคทฤษฎี   | ๑ ชั่วโมง |
| ๒. ภาคปฏิบัติ | ๒ ชั่วโมง |

## โครงสร้างหลักสูตรการทำแซนวิช

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ขั้นตอนการทำแซนวิช	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำแซนวิชได้	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการทำแซนวิช -แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำแซนวิช -การจัดเตรียมวัสดุสำหรับการทำแซนวิช	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑	-
๒	ลงมือทำแซนวิช	-เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำแซนวิชได้ -เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำแซนวิชได้	-ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำแซนวิช	-ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ -วิทยากรให้คำแนะนำประกอบการฝึกปฏิบัติ	-	๒
๓	การวัดและประเมินผลผู้เรียนให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์หลักสูตร	-เพื่อให้โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ	-ดำเนินการประเมินผลผู้เรียน	-ครูและวิทยากรร่วมวัดและประเมินผลให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด	-	-

### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่อวัสดุอุปกรณ์การฝึกปฏิบัติจริง

### การวัดและประเมินผล

- |                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี   | ร้อยละ ๑๐ |
| ๒. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติ | ร้อยละ ๙๐ |

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร
๒. มีผลงาน