

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรอาชีพ การทำแซนวิช (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

#### ความเป็นมา

ของการทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคุณคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสดใสสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแซนวิชขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

#### จุดหมาย

##### เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะการทำแซนวิชได้
๒. สามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

#### กลุ่มเป้าหมาย

##### มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

#### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำแซนวิช
๓. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

โครงสร้างหลักสูตรการทำแซนวิช

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิช	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแซนวิชได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - การทำแซนวิช - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	๑. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	๓๐ นาที	
๒	การทำแซนวิช	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำแซนวิชแต่ละชนิดได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำแซนวิชได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุการทำแซนวิชได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำแซนวิช - ส่วนผสมของการทำแซนวิช - ขั้นตอนการทำแซนวิช - การบรรจุภัณฑ์แซนวิช	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำแซนวิช - ส่วนผสมของการทำแซนวิช - ขั้นตอนการทำแซนวิช - การบรรจุภัณฑ์ ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำแซนวิช		๔ ชม.
๓	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	