

## ชื่อหลักสูตรการทำพุดดิ้งจำนวน ๓ ชั่วโมง ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

### ความเป็นมา

"แซนด์วิช" เป็นอาหารเข้าที่มีคุณค่าทางอาหาร และที่สำคัญมีหลากหลายไส้ให้เลือกรับประทาน ไม่จำเป็นเป็นอาหารอีกประเภทที่ยังได้รับความนิยม สามารถทำขายเป็นอาชีพที่รายได้ดีไม่แพ้อาชีพอื่น ๆ การทำแซนด์วิชขายตอนเช้า เน้นใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพและทำสดใหม่ทุกวัน กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ ซึ่งช่องทางทำกิน" มีข้อมูลมานำเสนอให้พิจารณากัน ผู้ที่ทำแซนด์วิชขายเป็นอาชีพเสริม เล่าว่า...ทำงานประจำเป็นพนักงานราชการอยู่ที่สำนักงานจัดหางานจังหวัดฉะเชิงเทรา ซึ่งก็มองหาอาชีพเสริมทำเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้และด้วยความที่ตนนั้นเป็นคนชอบทำอาหาร จึงคิดว่าจะทำในสิ่งที่ตัวเองถนัด แต่ก็คิดอยู่ว่าจะทำอะไรดี จนในที่สุดมาลงตัวกับการทำแซนด์วิชขาย เพราะมองว่าเป็นอาหารที่ซื้อง่ายขายคล่อง การทำก็ง่ายไม่ยุ่งยาก และแซนด์วิชก็มีหลายไส้ให้เลือกได้เลือก ทำให้ไม่เกิดความจำเจ นอกจากนั้นแล้วแซนด์วิชยังมีคุณค่าทางอาหารไม่ด้อยกว่าอาหารหลักด้วย นอกจากนั้น แซนด์วิชเป็นอาหารทานเล่นที่ขายดี และมีกลุ่มลูกค้าที่หลากหลายเป็นวงกว้าง มีตั้งแต่กลุ่มลูกค้าที่อยู่ในวัยเรียน ทั้งนักเรียน นักศึกษา ไปถึงวัยทำงาน พวกพนักงานออฟฟิศ แต่ควรทำออกขายในช่วงเช้าจะดีที่สุด" ทุนเบื้องต้น ในการทำแซนด์วิชขายใช้เงินลงทุนอยู่ที่ประมาณ ๓,๐๐๐ บาทขึ้นไป ส่วนใหญ่เป็นค่าอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำ ทุนวัตถุดิบ อยู่ที่ประมาณ ๕๐% จากราคา ซึ่งราคาขายแซนด์วิช มีตั้งแต่ ๑๕-๓๕ บาทต่อชิ้น ขึ้นอยู่กับรูปแบบและไส้ของแซนด์วิช

กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ จึงได้จัดทำหลักสูตรการขายแซนด์วิชเพื่อให้ผู้ที่สนใจเข้าร่วมกิจกรรมได้เรียนรู้ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้หลัก รายได้เสริม ต่อยอดอาชีพเดิม ลดรายจ่ายภายในครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาตลอดชีวิต
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจในการทำแซนด์วิชพุดดิ้ง

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ถึงความสำคัญของการฝึกการทำอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ขั้นตอนและฝึกทักษะการทำแซนด์วิชพุดดิ้งได้อย่างชำนาญ
๓. เพื่อต่อยอดเป็นอาชีพเสริม

### กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนในอำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

### ระยะเวลา

- ระยะเวลา ๓ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ประโยชน์และโทษของสารอาหาร	เพื่อให้ผู้รับการอบรมมีความรู้และเข้าใจถึงประโยชน์และโทษของแซนวิชทูน่าสลัด	- สรรพคุณของแซนวิชทูน่าสลัด - ประโยชน์และโทษของทูน่าสลัด	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้โดยแจก แผ่นพับให้แก่ผู้เข้ารับการอบรม	๓๐ นาที	-
๒	วิธีทำ/ขั้นตอนการทำ/ฝึกอบรม	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการทำแซนวิชทูน่าสลัด	- การทำทูน่าสลัด	- วิทยากรฝึกอบรม	-	๑.๓๐ ชม.
๓	ช่องทางการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมรู้ช่องทางการประกอบอาชีพขาย	- การขายสินค้าออนไลน์	- วิทยากรฝึกอบรม	-	๑ ชม.

### สื่อการเรียนรู้

๑. ครู กศน. ผู้ให้ความรู้
๒. ป้ายไว้นิสแสดงขั้นตอนการทำ
๓. วัสดุ/อุปกรณ์

### การวัดและประเมินผล

๑. แบบติดตามผู้เรียน
๒. แบบสอบถามความพึงพอใจ

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ผู้เข้ารับการอบรมเข้าเรียนครบ ๓ ชั่วโมง
๒. ผู้เข้ารับการอบรมทำชิ้นงานได้

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

- ไม่มี

การเทียบโอน

- ไม่มี

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสุรชาติพย์ เทียนงาม)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์