

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำแซนวิชโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคณะและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำแซนวิชโบราณเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมและการทำแซนวิชโบราณจัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำแซนวิชโบราณ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำแผนวิชโบรณ
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำแผนวิชโบรณ

เป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.บอกความสำคัญและความจำเป็นของการประกอบอาชีพได้ ๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ ทุน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การใช้แรงงาน ๒.๔ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓.ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแผนวิชโบรณ	๑. สามารถคัดเลือกและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำแผนวิชโบรณได้	๑. การคัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำแผนวิชโบรณ	๑.ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำแค้กโบรณ ๒.อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้		๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒.รู้ขั้นตอนและ สามารถการทำ แซนวิชโบราณได้	๓. สาธิต/ลงมือ ปฏิบัติการทำ แซนวิชโบราณ ๓.๑ สัดส่วนของ วัสดุ อุปกรณ์ - ไข่ไก่ - นมข้นหวาน - มายองเนส - มัสตาร์ด - น้ำมันรำข้าว - ขนมหั้ว - หมูหย็อง - โบโลน่า - กล่องสามเหลี่ยม ฝาปิด ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคการทำ	๓.วิทยากรให้ความรู้ และสาธิต ๔.ดำเนินการเรียนรู้ และฝึกทักษะตาม แผน ๕.ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่ หลักสูตรกำหนด		
๓	๑.การจำหน่าย ๒.คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	๑.บอกช่องทางการ จัดจำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพของตนเองได้	๑. ช่องทางในการจัด จำหน่ายสินค้า ๒. คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑.๓ คุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวณิรณช วงษ์จินดา หลักสูตรการทำแซนวิชโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง
(เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐น. - ๑๕.๐๐ น.
สถานที่จัดการเรียน รพ.สต.เสม็ดใต้ ตำบลเสม็ดใต้ อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๗ กรกฎาคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐น.-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำแซนวิชโบราณ ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น ๔. การเตรียมสถานที่ในการประกอบอาชีพ ๕. ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๖ สาธิตและปฏิบัติ ๖.๑ ใส่ไข่แดง น้ำตาลทราย และเกลือ ลงชามผสม คนให้เข้ากันจนเหนียวขึ้น ใส่นมข้นหวานกับมายองเนสลงไป ๖.๒ ใส่สตาร์ดเพื่อแต่งสี คนให้เข้ากัน ใส่แอปเปิ้ลไซเดอร์หรือน้ำส้มสายชูลงไป (ถ้าใช้น้ำส้มสายชูให้ใส่ทีละน้อยแล้วชิมรสเดี๋ยวจะเปรี้ยวเกินไป) สำหรับรสชาติปรับได้ตามที่ชอบเลย พักไว้ ๖.๓ นำน้ำเปล่าใส่หม้อตั้งไฟให้ร้อน นำชามผสมขึ้นตั้งบนหม้อ คนตลอดจนน้ำตาลทรายละลายหมด ประมาณ ๒๐-๓๐ นาที ๖.๔ พอน้ำตาลละลายหมดยกลงจากเตา คนต่อสักครู่ให้คลายร้อน ใส่พริกไทย คนให้เข้ากัน ๖.๕ ทยอยใส่น้ำมันทีละน้อย พร้อมกับคนไปด้วยจนน้ำมันหมด ถ้ายังไม่ใช้งานให้ใส่ภาชนะปิดฝาแล้วแช่ตู้เย็น ๖.๖ นำน้ำสลัดแซนด์วิชที่ทำได้มาประกอบร่างกันค่ะ โดยนำขนมปังทาน้ำสลัดไว้ ๒ แผ่น วางโบโลน่าลงไป แล้วนำขนมปังอีกแผ่นมาประกบ	เรียนวันละ ๕ ชม.

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
		๖.๗ ทาน้ำสลัดบนขนมปังด้านบนแล้ววางหมูหย็องลงไป ปิดด้วยขนมปังอีกแผ่น ทาน้ำสลัดแล้วตามด้วยหมูหย็อง ปิดด้วยขนมปังอีกแผ่น ทาน้ำสลัดลงไปแล้ววางโบโลน่า ๖.๘ นำขนมปังแผ่นสุดท้ายมาทาน้ำสลัดแล้วปิดลงไป หั่นครึ่งให้สวยงาม ก็จะได้ขนมปังแซนด์วิชโบราณ น้ำสลัดฉ่ำ ๆ เสร็จขั้นตอนการทำแซนด์วิชโบราณ	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วัสดุประกอบการฝึก
๒. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |

ลงชื่อ.....**ณิรุช วรษ์จินดา**.....วิทยากร
 (นางสาวณิรุช วรษ์จินดา)
 วันที่ ๑๘/มิถุนายน/๒๕๖๘

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม