

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำแซนวิชเกาหลี จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนมชัยเขต

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re-skill และ Up-skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐานที่ยึดโยงเข้ากับสภาพทางภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ ทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อม วิถีชีวิต และวัฒนธรรม รวมทั้งทิศทางการพัฒนาท้องถิ่น ชุมชนและสังคมของพื้นที่ โดยกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้เลือกหลักสูตรตามความสนใจ ความถนัด และตามศักยภาพของตนเอง

ดังนั้น จึงได้มีการพัฒนาหลักสูตร “การทำแซนวิชเกาหลี” แซนวิชเกาหลี ถือเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีส่วนสำคัญมากในประวัติศาสตร์อาหารเกาหลี เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในรูปแบบต่างๆ ซึ่งลักษณะและส่วนประกอบก็จะแตกต่างกันออกไปตามช่วงเวลาและภูมิภาคสังคมในประเทศเกาหลีอีกด้วย ซึ่งแซนวิชเกาหลีนั้นเชื่อกันว่ามีต้นกำเนิดมาตั้งแต่สมัยโบราณ เรามักพบเจอแซนวิชเกาหลีได้ในพิธีกรรมและงานเลี้ยงต่างๆ ที่สำคัญ เช่น งานเฉลิมฉลอง งานสมรส ต่อมาเมื่อเทคโนโลยีและวัฒนธรรมประเทศเกาหลีพัฒนาขึ้น แซนวิชกลายเป็นเมนูที่ผู้คนส่วนมากนั้นสามารถเข้าถึงได้ทุกวัน โดยวัตถุดิบหลักของแซนวิชเกาหลีประกอบไปด้วย ขนมปัง เนื้อ ผักและผลไม้ และอีกสิ่งที่ขาดไม่ได้เลยก็คือซอส ในปัจจุบันนั้น แซนวิชเกาหลีมีส่วนประกอบและความแปลกใหม่ที่หลากหลายมากขึ้น ซึ่งทำให้ชื่อเรียกของมันนั้นก็แตกต่างกันออกไป เช่น แซนวิชไส้หมูทอดและไก่เกาหลี ซึ่งนอกจากนี้ยังมีตัวเลือกสำหรับคนที่ลดน้ำหนักและกลัวอ้วน อย่างเมนูแซนวิชเกาหลีมังสวิรัต เช่น แซนวิชผักกับไข่ต้ม เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความสนใจ ความถนัด และตามศักยภาพของตนเอง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานตลอดจน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน สามารถต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ทรัพยากรธรรมชาติ บริบทชุมชน ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ การมีงานทำ เป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ และเป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๔. ส่งเสริมให้นำความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ เพื่อการระดมทุนและเทียบโอน
๕. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสามารถปฏิบัติได้ตามหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเอง และครอบครัว

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแซนวิชเกาหลี	-บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแซนวิชเกาหลี -บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชเกาหลี -บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชเกาหลีได้ -บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชเกาหลีได้	-ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ -การวิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -การวิเคราะห์ตลาด -การลงทุน/แหล่งเงินทุน	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ -วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลความคิดเห็นแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพและทิศทางการประกอบอาชีพ	๒๐ นาที	-
๒	การเลือกวัตถุดิบ/และอุปกรณ์ในการทำแซนวิชเกาหลี	-บอกประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำแซนวิชเกาหลี -เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการทำแซนวิชเกาหลี -บอกแหล่งที่มาของวัสดุที่ใช้ในการทำแซนวิชเกาหลี	-ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ -การเลือกวัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแซนวิชเกาหลี -แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	-บรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำแซนวิชเกาหลี -คัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบวัสดุที่ใช้ในการทำแซนวิชเกาหลี -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	ขั้นตอนการพัฒนา	สามารถทำแผนวิสาหกิจได้อย่างถูกต้อง ครบทุกองค์ประกอบ	-ขั้นตอนในการทำแผนวิสาหกิจ -องค์ประกอบส่วนต่างๆของการทำแผนวิสาหกิจ -สาริต/ปฏิบัติการทำแผนวิสาหกิจ -สัดส่วนของวัตถุประสงค์ -ขั้นตอนการทำ -เทคนิคการทำ -การบรรจุภัณฑ์	-สาริตการทำ -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน	-	๓ ชั่วโมง
๔	บรรจุภัณฑ์ -การออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม	-สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม -บอกวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้	การออกแบบและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงามและวิธีการเก็บรักษา	-บรรยายให้ความรู้ -ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๑๐ นาที	๓๐ นาที
๕	ช่องทางการจัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ และ คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	บอกวิธีการสร้างช่องทางการจัดจำหน่าย รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	-ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ -ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า/ผลิตภัณฑ์ -คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-บรรยายให้ความรู้ -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถาม	๒๐ นาที	-
รวม ๕ ชั่วโมง					๑ ชม.	๔ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (๒๐)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน - ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปถือว่าผ่าน
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาริต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม(ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด / ปัญหา หากมีปัญหามาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๓. คุณภาพของผล การปฏิบัติ (๔๐)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไป ตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย สภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับ ลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/ หลักสูตรนั้น
รวม (๑๐๐ คะแนน)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐