

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมแซนวิชจืด จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร



### ความเป็นมา

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก ดำเนินจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิกโฉมประเทศ หมายความว่า ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาระหว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพ และชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ ในปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานอาหารอย่างหลากหลาย รวมถึงอาหารที่เรียกว่า “แซนวิช” แซนด์วิช เป็นขนมปังหั่นแบบคู่หนึ่งประกบกัน ตรงกลางมักมีหมูแฮม ชีส ไข่ดาว แดงกวาดอง ทาмайองเนส มัสตาร์ด หรือแยม ถ้าเป็นแบบอเมริกันมักใช้ขนมปังทั้งแผ่น บางครั้งปิ้งด้วย ถ้าเป็นแบบอังกฤษมักเป็นชิ้นเล็ก ๆ แซนด์วิช มีหลากหลายชนิด ที่กินกันโดยทั่วไป จะมี แซนด์วิชแฮมชีส แซนด์วิชหมูหยองน้ำพริกเผา แซนด์วิชปูอัด майองเนส แซนด์วิชไก่ แซนด์วิชไข่ คลับแซนด์วิช แซนด์วิชทูน่าชีส แซนด์วิชสลัดผัก แซนด์วิชทูน่าสลัด เป็นต้น

อาชีพการทำขนมแซนวิชจืด สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

## หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชา การทำขนมแซนวิชจีว มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิตรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

## จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรวิชา การทำขนมแซนวิชจีว มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพ หลักสูตรวิชา การทำขนมแซนวิชจีว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรวิชา การทำขนมแซนวิชจีว และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

## เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา           จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี       ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ     ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร  
หลักสูตร การทำขนมแซนวิชจิ๋ว จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

| เรื่อง                                     | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                     | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | จำนวนชั่วโมง |         |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมแซนวิชจิ๋ว | ๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้<br>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมแซนวิชจิ๋วได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง<br>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้<br>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมแซนวิชจิ๋ว | ๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพการทำขนมแซนวิชจิ๋ว<br>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมแซนวิชจิ๋ว<br>๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด<br>๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน<br>๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์<br>๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง<br>๑.๒.๕ กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม<br>๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน<br>๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมแซนวิชจิ๋ว | ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน<br>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ<br>๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม<br>๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมแซนวิชจิ๋ว ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล | ๑ ชั่วโมง    | -       |

| เรื่อง                                          | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                        | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                     | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | จำนวนชั่วโมง |           |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|                                                 |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๒. ทักษะการประกอบอาชีพ<br>การทำขนม<br>ขนมวิชฉิว | ๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมขนมวิชฉิว ได้<br>๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำขนมขนมวิชฉิว ได้<br>๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในชุมชนมาปรับใช้ในการทำขนมขนมวิชฉิว ได้ | ๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมขนมวิชฉิว<br>๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่<br>๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมขนมวิชฉิว เพื่อการค้า<br>๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ<br>๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบ<br>๒.๑.๕ การบรรจุผลิตภัณฑ์<br>๒.๑.๖ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย | ๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ<br>๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาชุมชน เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานที่ประกอบกิจการ และสถานที่จำหน่าย<br>๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ<br>๒.๕ ฝึกทักษะการทำขนมขนมวิชฉิว<br>๑. การคัดสรรวัตถุดิบ<br>๒. การทำความสะอาด<br>๓. ส่วนผสม<br>๔. สาธิต/ปฏิบัติ<br>๕. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย<br>๖. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย<br>๒.๖ จัดบันทึกผลการเรียนรู้<br>๒.๗ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด | -            | ๓ ชั่วโมง |

| เรื่อง                             | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | จำนวนชั่วโมง |           |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | ๓.๑ สามารถบริหารการทำงานแบบวิชาชีพได้ <ul style="list-style-type: none"> <li>- การควบคุมคุณภาพ</li> <li>- การลดต้นทุนการผลิต</li> <li>- คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ</li> </ul> ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้ <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทำฐานข้อมูล</li> <li>- การจำหน่ายการทำงานแบบวิชาชีพไปสู่ผู้บริโภค</li> </ul> ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้ | ๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำงานแบบวิชาชีพ <ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำงานแบบวิชาชีพ</li> <li>- การลดต้นทุนในการทำงานแบบวิชาชีพ</li> </ul> ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำงานแบบวิชาชีพ <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำฐานข้อมูลลูกค้า</li> <li>- การจำหน่ายการทำงานแบบวิชาชีพ</li> </ul> ๓.๓ การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ | ๓.๑ การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียน <ul style="list-style-type: none"> <li>- สืบค้นและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่าง ๆ</li> <li>- การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</li> <li>- ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</li> <li>- ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</li> </ul> ๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา <ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</li> </ul> ๓.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ | ๑ ชั่วโมง    | ๑ ชั่วโมง |

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ประกอบการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม