

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำแซนด์วิชโบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสะพานหิน
๒๒๒๒๒

ความเป็นมา

แซนด์วิช (อังกฤษ: Sandwich) เป็นขนมปังหั่นแบบคู่หนึ่งประกบกัน ตรงกลางมักมีแฮม ชีส ไข่ดาว แดงควา ดอง ทาമായองเนส มัสตาร์ด หรือแยม ถ้าเป็นแบบอเมริกันมักใช้ขนมปังทั้งแผ่น บางครั้งปังด้วย ถ้าเป็นแบบอังกฤษมักเป็นชิ้นเล็ก ๆ แซนด์วิช มีหลากหลายชนิด ที่กินกันโดยทั่วไป จะมี แซนด์วิชแฮมชีส แซนด์วิชหมูหยองน้ำพริกเผา แซนด์วิชปูอัดมายองเนส แซนด์วิชไก่ แซนด์วิชไข่ คลับแซนด์วิช แซนด์วิชทูน่าชีส รูปร่างของตัวแซนด์วิชเองก็มีหลากหลาย แซนด์วิชแบบสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม แบบม้วนเรียกซูชิ แซนด์วิชแบบเย็น แซนด์วิชแบบปิ้ง แซนด์วิชแบบอบ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสะพานหิน จึงเห็นความสำคัญในการส่งเสริมให้ประชาชนได้ฝึกทักษะอาชีพการทำแซนด์วิชโบราณ ที่สามารถขายและจำหน่ายในการทำเป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัวและตนเอง เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้กลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ การทำแซนด์วิชโบราณ	<ol style="list-style-type: none"> เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม 	<ol style="list-style-type: none"> ความเป็นมาของขนม ประโยชน์การทำแซนด์วิชโบราณ ประเภทของแซนด์วิชโบราณ 	<ol style="list-style-type: none"> วิทยากรแจกใบความรู้และให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนด์วิชโบราณ 	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการทำขนมแซนด์วิชโบราณและการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำแซนด์วิชโบราณ	<ol style="list-style-type: none"> การทำแซนด์วิชโบราณ <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำนำสลัด 	<ol style="list-style-type: none"> วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย การเลือกวัตถุดิบ <ul style="list-style-type: none"> - การทำแซนด์วิชโบราณ วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำแซนด์วิชโบราณ ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ 		4 ชั่วโมง
3. การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะในการทำขนมแซนด์วิชโบราณ	1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	<ol style="list-style-type: none"> ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ ทักษะการค้าขายออนไลน์ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ แบบประเมินความพึงพอใจ 	<ol style="list-style-type: none"> ผู้เรียนเข้าทำทดสอบความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจและให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. อินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60