

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก ดำเนินจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาคุณภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิกโฉมประเทศ หมายความว่า ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิต เป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคน ตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

ในปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานอาหารอย่างหลากหลาย รวมถึงอาหารที่เรียกว่า “แซนวิช” แซนด์วิช เป็นขนมปังหั่นแบบคู่หนึ่งประกบกัน ตรงกลางมักมีหมูแฮม ชีส ไข่ดาว แดงกวาดอง ทาмайองเนส มัสตาร์ด แยม หรือน้ำสลัดแซนวิชโบราณ ถ้าเป็นแบบอเมริกันมักใช้ขนมปังทั้งแผ่น บางครั้งปิ้งด้วย ถ้าเป็นแบบอังกฤษมักเป็นชิ้นเล็กๆ แซนด์วิช มีหลากหลายชนิด ที่กินกันโดยทั่วไป จะมี แซนด์วิชแฮมชีส แซนด์วิชหมูหยองน้ำพริกเผา แซนด์วิชปูอัดมายองเนส แซนด์วิชไก่ แซนด์วิชไข่ คลับแซนด์วิช แซนด์วิชทูน่าชีส แซนด์วิชสลัดผัก แซนด์วิชทูน่าน้ำสลัด เป็นต้น รูปร่างของตัวแซนด์วิชเองก็มีหลากหลาย แซนด์วิชแบบสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม แบบม้วนเรียกซูชิ แซนด์วิชแบบเย็น แซนด์วิช แบบต้องปิ้งกิน แซนด์วิชแบบอบกิน

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

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาความรู้ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพน้ำสลัดแซนวิชโบราณ

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	จำนวน	๑๐	นาที
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	จำนวน	๑๐	นาที
- แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ	จำนวน	๕	นาที
- ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ	จำนวน	๕	นาที

๒. ทักษะการประกอบอาชีพน้ำสลัดแซนวิชโบราณ

- ประวัติของแซนวิช	จำนวน	๑๐	นาที
- อุปกรณ์การทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ	จำนวน	๑๐	นาที
- วิธีทำการทำน้ำสลัด	จำนวน	๒๑๐	นาที
- การจัดและตกแต่งหน้าร้าน/ผลิตภัณฑ์น้ำสลัด	จำนวน	๑๐	นาที

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ

- การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร จำนวน ๑๕ นาที
- ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน จำนวน ๑๕ นาที
- กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด จำนวน ๑๕ นาที
- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำนวน ๑๕ นาที
- การกระจายสินค้า

๔. โครงการประกอบอาชีพการทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ จำนวน ๑๐ นาที
- การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ จำนวน ๑๐ นาที
- ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ จำนวน ๑๐ นาที

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบ อาชีพน้ำสลัดแซนวิช โบราณ	๑.๑ บอกความสำคัญในการ ประกอบอาชีพกน้ำสลัดแซนวิช โบราณ	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อ นำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	๑๐ นาที	
	๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพน้ำสลัดแซนวิช โบราณได้	๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำน้ำสลัดแซนวิช โบราณ	๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ	๑๐ นาที	
	๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ใน การประกอบอาชีพน้ำสลัด แซนวิชโบราณได้	๑.๓ แหล่งเรียนรู้	๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	๕ นาที	
	๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการ ประกอบอาชีพน้ำสลัดแซนวิช โบราณได้	๑.๔ ทิศทางการพัฒนาการประกอบ อาชีพ การทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ	๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๕ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ	๒.๑ บอกประวัติของแซนวิชได้	๒.๑ ประวัติของแซนวิช	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของแซนวิช	๑๐ นาที	๒๐ นาที
	๒.๒ บอกอุปกรณ์ในการทำแซนวิชได้	๒.๒ อุปกรณ์ในการทำแซนวิชไส้ต่างๆ	๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ		
	๒.๓ วิธีทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ	๒.๓ วิธีทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ	๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณและฝึกปฏิบัติ	๑๐ นาที	๓ ชั่วโมง
	๒.๔ การจัดและตกแต่งหน้าร้าน/ผลิตภัณฑ์การทำแซนวิช	๒.๔ การจัดและตกแต่งหน้าร้าน/ผลิตภัณฑ์การทำแซนวิช	๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ ๒.๕ อธิบายขั้นตอนการจัดและตกแต่งหน้าร้าน หรือผลิตภัณฑ์การทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ	๑๐ นาที	
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำสลัดแซนวิชโบราณ	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร	๑๕ นาที	-
	๓.๒ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้	๓.๒ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๓.๒ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๑๕ นาที	-
	๓.๓ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้	๓.๓ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด	๓.๓ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวเนื่องกับการทำแซนวิช	๑๕ นาที	-
		๓.๔ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๔ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๑๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๕ นาที	๑๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์(แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

* หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม