

หลักสูตร การทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟู้ด

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณา การให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มี ความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิต ในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึง จำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
4. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด จำนวน 30 นาที

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด จำนวน 4.30 ชม.

1. ประวัติของการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด
2. อุปกรณ์การทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด
3. วิธี การทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด
 - 3.1 การเลือกวัตถุดิบ
 - 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - 3.3 รูปแบบการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด
4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
 - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand
 - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด
จำนวน 30 นาที

1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน
2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด

4. โครงการประกอบอาชีพการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า

4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟูด

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟูด	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟูด ได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟูด ได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟูด ได้ 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟูด ได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟูด 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟูด 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟูด	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัด	1 ความเป็นมาของการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟูด ได้	1. ประวัติของ การทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟูด 2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ - กะละมัง,มีด,จาน,ช้อน,เครื่องปั่น,เขียง	โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	1 ชม.	4 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
โบราณ น้ำสลัด ซีฟู้ด	2 บอกอุปกรณ์ในการทำแซน วิช สลัดโรลและน้ำสลัด โบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด ได้ 3 บอกการทำแซนวิช สลัด โรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำ สลัดซีฟู้ด ได้ 4 บอกวิธีการและขั้นตอน การทำแซนวิช สลัดโรล และน้ำสลัดโบราณ น้ำ สลัดซีฟู้ด	ส่วนผสม น้ำสลัดโบราณ • น้ำตาลทราย 100 กรัม • ไข่แดง เบอร์ใหญ่ 2 ฟอง • นมข้นหวาน 100 กรัม • มายองเนส 120 กรัม • น้ำส้มสายชู 2 ช้อนโต๊ะ • เกลือ 1/4 ช้อนชา • พริกไทยขาว 1 ช้อนชา • น้ำมันรำข้าว 180 มิลลิลิตร • สีส้มอาหารสีเหลือง ปริมาณตามชอบ วิธีทำน้ำสลัด 1. เทน้ำตาลและไข่แดงลงถ้วย ตีให้เข้ากันดี 2. เทนมข้นหวาน มายองเนส น้ำส้มสายชู และเกลือ ลงไปตีให้เข้ากัน 3. นำไปตุ๋นโดยเอาภาชนะที่ใส่ส่วนผสมน้ำ สลัดวางบนหม้อน้ำเดือด ใช้ไฟอ่อน ๆ ประมาณ 5-7 นาที หรือถ้าไม่ได้จับเวลาให้ใช้นิ้วจุ่มเช็ก อุณหภูมิ ถ้าอุ่น ๆ เป็นอันใช้ได้ 4. ยกออกจากเตา เทพริกไทยป่น สีส้ม อาหาร และน้ำมัน ลงไป คนส่วนผสมทุกอย่างให้ เข้ากันดี และใส่สีเพิ่มตามชอบ รอให้น้ำสลัดหรือ ครีมเย็นตัวสักครู่ค่อยจัดเสิร์ฟ	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การทำแซน วิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำ สลัดซีฟู้ด และฝึกปฏิบัติการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัด โบราณ น้ำสลัดซีฟู้ด 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุ ภัณฑ์logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำบรรจุ ภัณฑ์ ใส่การทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัด ซีฟู้ด		

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ส่วนผสม *ปูอัด *มายองเนส *ขนมปัง 3. วิธีการทำ แชนวิช 1.นำปูอัดมาผัดเป็นเส้นๆ 2.บีบมายองเนส ใส่ไข่กุ้ง ผสมให้เข้ากัน 3.นำไส้ที่ได้แบ่งเป็น2ส่วนเท่าๆกัน แล้ววางบนขนมปังให้ทั่วแผ่น 4.นำกระดาษสำหรับห่ออาหาร หรือที่แรปอาหาร ห่อแซนด์วิชของเรา 5.นำมีดผ่าครึ่งแซนด์วิชให้เท่ากัน ส่วนผสม • วัตถุดิบทำสลัดโรล • แป้งปอเปี๊ยะญวน 5 แผ่น • ปูอัด 10 แท่ง/ 2 แท่งต่อ 1 โรล • แฮม 2 ชิ้น • กุ้งขาวลวกเอาหางออก 10 ตัว • พริกหวาน 3 สี • แดงกวาหรือแตงร้าน • ผักกาดหอมหรือผักสลัด สลัดโรล			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		1 นำแผ่นแป้งบอเปี้ยะที่ เตรียมไว้ นำมาจุ่มน้ำสะอาดใน ส่วนของฝักสลัด นำมาฉีกเป็นชิ้น เล็ก 2 วางแป้งที่จุ่มน้ำแล้ว ตามด้วยการนำฝักสลัดที่ฉีกแล้ว มา เรียงทั้งด้านซ้ายและด้านขวา ตาม ด้วยแครอทและ แดงกวาที่นำใส่ ออกไปแล้วและดับท้ายด้วยปูอัด 3 วิธีม้วนให้สลัดโรลออก มาสวย คือ การนำแป้งมาคลุม ใส่ กดเบาๆ ม้วนแป้งไปจนสุด ทั้งนี้ เพื่อให้ใส่สลัดดูแน่น พยายามให้ เห็นข้อฝัก จัดให้สวยเข้าไว้ จากนั้น นำมิดมา หันครึ่งหนึ่ง 4 นำมาจัดวางลงในจาน จากนั้น เทน้ำจิ้มซีฟู้ดที่ซื้อ สำเร็จรูป หรือจะทำน้ำจิ้มซีฟู้ด น้ำสลัดซีฟู้ด 1.นำน้ำมะนาวกับเกลือ คนให้เกลือละลายให้ หมด 2.จากนั้นเติมน้ำเชื่อม ซอสพริก น้ำมันงา คนให้ เข้ากัน 3.ใช้เครื่องปั่นแห้งปั่นกระเทียมแดง กระเทียมจีน ฝักซีและพริกเขียว ปั่นให้ละเอียด 4.นำส่วนผสมข้อ 1 และ 2 ผสมรวมกันกับข้อ 3 เสร็จแล้วสำหรับน้ำจิ้มซีฟู้ด 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ / logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟู้ด	1. สามารถสำรวจและศึกษา ทำเลที่ตั้งได้ 2. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ได้ 4. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาดได้	1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการ ตลาด	1. สำรวจและศึกษาแหล่ง ทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม และ ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขายการทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟู้ด	30 นาที	
4. โคร ง การประกอบอาชีพ การทำแซนวิช สลัดโรลและน้ำสลัดโบราณ น้ำสลัดชีฟู้ด	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30 นาที	