

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง : การทำแซนวิชจิ๋วเพื่อการค้า
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป | จำนวน 5 ชั่วโมง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร

1. ความเป็นมา

ในสภาวะวิกฤตเศรษฐกิจปัจจุบันที่ค่าครองชีพสูงขึ้น การพัฒนาทักษะอาชีพที่ใช้ระยะเวลาเรียนสั้น (Short Course) และสามารถเริ่มดำเนินการได้ทันทีจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง "แซนวิชจิ๋ว" เป็นนวัตกรรมด้านอาหารที่ต่อยอดมาจากแซนวิชปกติ แต่มีการปรับขนาดให้พอดีคำ (Bite-sized) ซึ่งตอบโจทย์พฤติกรรมผู้บริโภคในยุคเร่งรีบที่ต้องการอาหารว่างที่รับประทานง่าย สะดวก และราคาเข้าถึงได้

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) มีบทบาทหน้าที่ในการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพให้แก่ประชาชน เพื่อให้มีทักษะในการพึ่งพาตนเองได้ ดังนั้น หลักสูตรการทำแซนวิชจิ๋วจึงถูกพัฒนาขึ้นเพื่อเป็นเครื่องมือในการสร้างโอกาสทางอาชีพ โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เทคนิคการลดต้นทุนแต่ยังคงคุณภาพ และการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการจัดตกแต่งที่สวยงาม เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ระบบเศรษฐกิจฐานราก

2. หลักการ

หลักการจัดการเรียนรู้เพื่อการมีงานทำ: เป็นหลักสูตรที่เน้นทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด และสามารถสร้างรายได้ได้จริงทันทีหลังจบหลักสูตร

หลักการเน้นประสบการณ์และการปฏิบัติ (Learning by Doing): มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการลงมือปฏิบัติมากกว่าการนั่งฟังบรรยาย เพื่อให้เกิดความชำนาญและความมั่นใจในตัวสินค้า

หลักการลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ และขยายโอกาส: สอนให้ผู้เรียนรู้จักการบริหารจัดการทรัพยากร เลือกใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า และลดการสูญเสีย (Waste) เพื่อให้มีกำไรสูงสุดในเชิงพาณิชย์

หลักความยืดหยุ่นและการเข้าถึง: ออกแบบเนื้อหาให้ง่ายต่อการเข้าใจ ไม่ซับซ้อน เหมาะสำหรับบุคคลทั่วไปที่มีพื้นฐานต่างกัน และสามารถนำไปปรับใช้ได้ตามบริบทพื้นที่ของตนเอง

หลักการมีส่วนร่วมและแลกเปลี่ยนเรียนรู้: เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แบ่งปันไอเดียการสร้างสรรค์ไส้แซนวิชใหม่ๆ เพื่อต่อยอดจินตนาการและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอนาคต

3. จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพทำแซนวิชจิ๋ว สามารถนำไปสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้อย่างมีคุณภาพ

4. เป้าหมาย

ด้านความรู้ : เข้าใจการเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา

ด้านทักษะ : สามารถปรุงไส้แซนวิชขยอดนิยมนและจัดตกแต่งแซนวิชจิ๋วให้สวยงามน่าซื้อ

ด้านบริหารจัดการ : สามารถคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายได้อย่างเหมาะสม

5. ระยะเวลา : จำนวน 5 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร (5 ชั่วโมง)

หัวข้อเรื่อง	รายละเอียดเนื้อหา	รูปแบบการเรียนรู้	ระยะเวลา
1. พื้นฐานและการเตรียมตัว	- การเลือกขนมปังและวัตถุดิบคุณภาพ - อุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำขนมวิซจิว - การรักษาความสะอาดและการเก็บรักษาวัตถุดิบ	บรรยาย/สาธิต	1 ชม.
2. เทคนิคการปรุงไส้และการทำ	- สูตรการทำไส้ยอดนิยม (เช่น โบโลน่าหมูหยอง, ปูอัดไข่กุ้ง, พูน่าสลัด) - เทคนิคการทำแยม/น้ำสลัดให้ทั่วถึงแต่ไม่แฉะ	ปฏิบัติ	1.5 ชม.
3. ศิลปะการประกอบและบรรจุ	- เทคนิคการตัดขนมปังให้เป็นชิ้นจิวที่สวยงามและเท่ากัน - การจัดวางในกล่องบรรจุภัณฑ์ให้น่าสนใจ (Packaging)	ปฏิบัติ	1 ชม.
4. การบริหารจัดการธุรกิจ	- การคำนวณต้นทุนต่อชิ้น/ต่อกล่อง - การตั้งราคาขายและการหาช่องทางจัดจำหน่าย (Offline/Online)	บรรยาย/ฝึกคำนวณ	1 ชม.
5. สรุปผลและประเมิน	- ตอบข้อซักถาม - ประเมินผลงานและรสชาติ	สนทนาแลกเปลี่ยน	0.5 ชม.

7. สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ประชาชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น

8. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.7 (๑))
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.10)

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.7 (2) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

**หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ การทำแซนวิชจิ๋วเพื่อการค้า

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.1 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขารู้เรา เทำทันเพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆของพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่นด้าน เศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดคนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนการทำแซนวิชจิ๋วเพื่อการค้าอย่างถูกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติและการทำขนมแซนวิชจิ๋วเพื่อการค้าได้จริง
3. เพื่อพัฒนาทักษะการปรุงรสให้ได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ
4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
หลักสูตร การทำขนม แซนวิชจิ๋ว เพื่อการค้า	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และ เข้าใจขั้นตอนการทำขนม แซนวิชจิ๋วเพื่อการค้าอย่าง ถูกวิธี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลง มือปฏิบัติได้จริง 3. เพื่อพัฒนาทักษะการปรุง รสให้ได้มาตรฐานและ สม่ำเสมอ 4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	6 คน	โดเอนกประสงค์ ม.4ตำบลสามง่าม อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร	1 วัน	2,000

7. งบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนา
คุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ
20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 5 ชั่วโมง x 200 บาท = 1,000 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,000 บาท

รวมทั้งสิ้น2,000.....บาท (สองพันบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
หลักสูตรการทำขนม แซนวิชจิ๋วเพื่อการค้า	-	2,000	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ 1.นางสาวศศิธร พุระย่า

10. เครือข่าย 1.ปราชญ์ชาวบ้าน

2.ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง 1.โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต

2.โครงการการพัฒนาพัฒนาชุมชน

3.โครงการการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

12. ผลลัพธ์ (Out come) ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการเตรียม วัตถุดิบการทำขนมแซนวิชจิ๋วเพื่อการค้า

ได้อย่างถูกวิธี สามารถสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 7 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำหลักสูตรการทำขนมแซนวิชจิ๋วเพื่อการค้า ได้เองโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับ

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1.แบบประเมินความพึงพอใจ

2.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

กำหนดการโครงการการทำแซนวิชจิ๋วเพื่อการค้า
วันที่ 17 มีนาคม 2569
โคมเอนกประสงค์ ม.4 ตำบลสามง่าม อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร

เวลา	กิจกรรม	รายละเอียดโดยสังเขป
9.00-10.00	ปูพื้นฐาน & เตรียมวัตถุดิบ	การเลือกขนมปัง, สูตรซอสพื้นฐาน (Base Sauce), และการเตรียมไส้ต่างๆ
10.00-11.00	Workshop:เทคนิคการประกอบ	การทำซอส การวางเลย์เออร์ และ "หัวใจสำคัญ" คือการตัดให้เป๊ะและสวย
11.00-12.00	การบรรจุภัณฑ์ & การตลาด	วิธีการเลือกกล่อง (Packaging) และการถ่ายรูปสินค้าให้น่ากิน (Food Styling)
13.00-14.00	การคำนวณต้นทุน & ราคาขาย	คิดต้นทุนต่อชิ้น, จุดคุ้มทุน และการหาช่องทางขาย (Online/Offline)
14.00-15.00	สรุปผล & ชิมกลางการขาย	จัด Display จำลองการขายจริง และสรุปบทเรียน