

หลักสูตรฝึกอบรม

หลักสูตร การทำแซนด์วิช จำนวน ๕ ชั่วโมง
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....
 ❦❦❦❦

ความเป็นมา

แซนด์วิช (sandwich) เป็นขนมปังหั่นแบริ่งหนึ่งประกบกัน ตรงกลางมักมีแฮม ชีส ไข่ดาว แดงกวาดอง ทาหมายองเนส มัสตาร์ด หรือแยม ถ้าเป็นแบบอเมริกันมักใช้ขนมปังทั้งแผ่น บางครั้งปิ้งด้วย ถ้าเป็นแบบอังกฤษ มักเป็นชิ้นเล็ก ๆ แซนด์วิช มีหลากหลายชนิด ที่กินกันโดยทั่วไป จะมี แซนด์วิชแฮมชีส แซนด์วิชหมูหยอง น้ำพริกเผา แซนด์วิชปูอัดหมายองเนส แซนด์วิชไก่ แซนด์วิชไข่ คลับแซนด์วิช แซนด์วิชทูน่าชีส รูปร่างของตัว แซนด์วิชเองก็มีหลากหลาย แซนด์วิชแบบสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม แบบม้วนเรียกซูชิ แซนด์วิชแบบเย็นแซนด์วิชแบบ ต้องปิ้งกิน แซนด์วิชแบบอบกิน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง อย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

เรียนรู้และฝึกทักษะ จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความเป็นมาของการทำแซนด์วิช	อธิบายความเป็นมาของการทำแซนด์วิชได้	ความเป็นมาของการทำแซนด์วิช	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำแซนด์วิช	๓๐ นาที	
๒	วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และ การเลือกใช้	๑. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำแซนด์วิช ๒. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ ประกอบการทำแซนด์วิช ๓. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๓๐ นาที	
๓	ขั้นตอนการทำแซนด์วิช	อธิบายขั้นตอนการทำแซนด์วิชได้	นตอนการทำแซนด์วิช	วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำแซนด์วิช		๒ ชั่วโมง
๔	การปฏิบัติการทำแซนด์วิช	ปฏิบัติการทำแซนด์วิชได้	การปฏิบัติการทำแซนด์วิช	๑. วิทยากรสาธิตวิธีการทำแซนด์วิช และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ๒. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้		๑ ชั่วโมง
๕	คุณค่าของแซนด์วิช	อธิบายคุณค่าของแซนด์วิชได้	คุณค่าแซนด์วิช	๕.๑ ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของแซนด์วิช ๕.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของแซนด์วิช ๕.๓ วิทยากรสรุปองค์ความรู้		๑๐ นาที
๖	การจัดหาหรือจัดทำบรรจุภัณฑ์	จัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	๖. การจัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อ	๖.๑ วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหา และเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ ๖.๒ ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ		๓๐ นาที
๗	ช่องทางการจัดการการตลาดของแซนด์วิช	อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของแซนด์วิชได้	ช่องทางการตลาดของแซนด์วิช	๗.๑ วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา ๗.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด		๒๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้เบื้องต้นการทำแซนด์วิช
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
๓. เนื้อหาวิชาการทำแซนด์วิช
๔. ใบความรู้เรื่องการทำแซนด์วิช
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร
- ๓.

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักสูตรการทำแซนด์วิช

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....