

## หลักสูตรการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

### ความเป็นมา

การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ด้านอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาตินอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตยจากวัตถุดิบใกล้ตัวและหาง่าย ที่เหมาะสมในเทศกาลต่างๆ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รูปลักษณะชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ/แรงงานไทย
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน	6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1.30 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4.30 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. **ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย จำนวน 20 นาที**
  - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
  - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
  - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. **ทักษะการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย จำนวน 5 ชั่วโมง**
  - ประวัติของการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย
  - วัสดุและอุปกรณ์การทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย
  - วิธีการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย
  - การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา
3. **การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที**
  - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
  - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
  - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

#### 4. โครงการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

#### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรรศนคติ อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร
  - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
  - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

#### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

#### การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำแผนวิชิโบราณและสังขยาไบเตย จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแผนวิชิโบราณและสังขยาไบเตยได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำแผนวิชิโบราณและสังขยาไบเตยได้</p> <p>1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแผนวิชิโบราณและสังขยาไบเตย</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	20	นาที่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย	2.1 บอกประวัติของการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย 2.2 บอกอุปกรณ์การทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย 2.3 บอกวิธีการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย	2.1 บอกประวัติของการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย 2.2 บอกอุปกรณ์การทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย <b>วัตถุดิบหลัก</b> <u>การทำแซนวิชโบราณ</u> 1.นมข้นหวาน 100 กรัม 2.ไข่ไก่ 1 ฟอง 3.น้ำตาลทรายแดง 80 กรัม 4.มีสตาร์ด 30 กรัม 5.สีผสมอาหารสีเหลือง 2 หยด 6.น้ำส้มสายชู 80 กรัม 7.เกลือ 1 ช้อนชา 8.น้ำมันรำข้าว 300 กรัม 9.ขนมปัง 12 แผ่น 10.โบลอน่า 8 แผ่น 11.หมูหยอง 50 กรัม <u>วิธีการทำแซนวิชโบราณ</u> ขั้นตอนทำน้ำสลัด 1.ตีไข่ไก่ น้ำตาลทรายแดงและเกลือให้พอละลายเข้ากัน 2.จากนั้นเทใส่หม้อแล้วนำไปตั้งบนหม้ออีกใบที่ใส่น้ำอยู่	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย	30 นาที	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3.เมื่อไข่ไก่เริ่มสุก เติม นมข้นหวาน ลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากัน</p> <p>4.จากนั้นใส่มีสตาร์ด สีผสมอาหาร น้ำส้มสายชู และทยอยเติมน้ำมันรำข้าว โดยที่ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากันตลอด</p> <p>ขั้นตอนที่ 2 ประกอบแซนด์วิช</p> <p>1.นำขนมปังแผ่นแรก วางลงบนเขียง ราดด้วยน้ำสลัด</p> <p>2.จากนั้นวางโบลอนำตามชอบ วางขนมปังอีกแผ่นทับ แล้วทาน้ำสลัดลงด้านบน</p> <p>3.ใส่หมูหยองตามลงไป แล้วทาซอสลงบนขนมปังแผ่นบนสุด แล้วนำมาประกบลงบนหมูหยอง</p> <p><b>วัตถุดิบหลักสังขยาใบเตย</b></p> <p>1.ใบเตย11ใบ</p> <p>2.กะทิ250มล.</p> <p>3.นมข้นจืด150มล.</p> <p>4.ไข่แดง5ฟอง</p> <p>5.เกลือป่นเล็กน้อย</p> <p>6.แป้งข้าวโพด2ชต.</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>7.น้ำตาลมะพร้าว150กรัม</p> <p><u>วิธีการทำสังขยาใบเตย</u></p> <p>_1.เตรียมวัตถุดิบ</p> <p>2.ปั่นใบเตย+กะทิ พักไว้</p> <p>3.ใส่ไข่แดง+น้ำตาล</p> <p>4.มะพร้าว+น้ำตาลทราย คนจนละลาย</p> <p>5.ใส่นมข้นจืดและใส่แป้งข้าวโพด คนให้ละลาย</p> <p>6.ใช้ผ้าขาวบางกรองน้ำใบเตย ใสลงไป คนให้เข้ากัน</p> <p>7.ใช้ตะแกรงกรองส่วนผสมทั้งหมดลงหม้อ</p> <p>8.กวนจนเป็นริ้ว ปิดไฟ ยกลง</p> <p>9.ถ้าอยากให้นเนียน กรองใส่ตะแกรงอีกที</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>3.3 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุน การผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	20 นาที	-
4.โครงการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณและสังขยาใบเตย	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้</p> <p>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.3 ประโยชน์ของโครงการ</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	20 นาที	-