

หลักสูตรการทำสลัดผักผลไม้
จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

ในปัจจุบัน การประกอบอาชีพในการดำรงชีวิตมีความสำคัญมาก การสร้างความรู้ทางด้านการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำอาหาร การทำขนมที่ถือเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพหลักและ อาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว การทำสลัดผักถือเป็นอาชีพที่น่าส่งเสริมสนับสนุน ซึ่งมีต้นทุนต่ำ และเป็นที่ยอมรับของตลาด เป็นการสนับสนุนนำวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี โดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ประจำตำบลระหานจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำสลัดผักผลไม้ขึ้น เพื่อเป็นการสร้างอาชีพให้กับประชาชนในชุมชนและสร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมให้เกิดอาชีพโดยการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เกิดทักษะการประกอบอาชีพการทำสลัดผักผลไม้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี จึงจัดทำหลักสูตรระยะสั้นการทำสลัดผักผลไม้ขึ้น เพื่อให้ผู้ที่สนใจและต้องการเข้าสู่อาชีพ ซึ่งเป็นการยกระดับมาตรฐานการประกอบอาชีพสร้างโอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ประสบการณ์ และทักษะทางด้านอาชีพการทำสลัดผักผลไม้ได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการตลาดสามารถจำหน่ายสลัดผักผลไม้ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนบ้านพงษ์ทองคำ หมู่ที่ 7 ตำบลระหาน จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1.ความรู้พื้นฐานการทำสลัดผักผลไม้	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำสลัดผักผลไม้ 2.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำสลัดผักผลไม้ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกขั้นตอนในการทำได้	1. ความสำคัญของการทำสลัดผักผลไม้ 2. การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำสลัดผักผลไม้ได้	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับความสำคัญ ประโยชน์ของการทำสลัดผักผลไม้ 2. วิทยากรอธิบายถึงการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำสลัดผักผลไม้ให้ผู้เรียนฟัง	1	
2	การทำสลัดผักผลไม้และการฝึกปฏิบัติ	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำสลัดผักผลไม้ ให้ถูกต้อง 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำสลัดผักผลไม้ ได้	1. ขั้นตอนในการทำสลัดผักผลไม้ 2. การฝึกปฏิบัติการทำสลัดผักผลไม้	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้ พร้อมทั้งอธิบายขั้นตอนในการทำสลัดผักผลไม้ 2. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำสลัดผักผลไม้		3
3.	ช่องทางการจัดจำหน่าย	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นในการจัดจำหน่ายได้	1. การคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1.วิทยากรอธิบายช่องทางการจัดจำหน่ายสลัดผักผลไม้	2	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนวิชาหลักสูตรการทำสลัดผักผลไม้
2. ใบความรู้
3. สื่อออนไลน์

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรม
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียนหลักสูตรการทำสลัดผักผลไม้

ผู้ขออนุมัติหลักสูตร

(นายวันชัย หอมรีน)

ครู สอนผู้ฝึกการ

ผู้เสนอหลักสูตร

(นายนนทชัย สิทธิตัน)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายมังกร บุญศรี)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ผู้อนุมัติ

(นางสาวหยาดพิรุณ สุปัญญา)

ครูชำนาญการรักษาราชการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปึงสามัคคี