

หลักสูตรการทำสลัดโรล จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน

ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงานในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ เฉพาะ ทาง ภาษาต่างประเทศและอื่น ๆ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของและความต้องการของผู้เรียนในแต่ละพื้นที่ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็ง รวมทั้งให้มี การกำกับติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงาน ทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง สภาพสังคม ปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวน ประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพ และชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่เป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

เพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จึงได้จัดทำหลักสูตร “การทำสลัดโรล” ที่มีวิธีการทำ ไม่ยุ่งยาก สะอาด ปราศจากสารพิษ รสชาติที่ถูกปาก เหมาะสมกับคนไทย ซึ่งมีประโยชน์และมีคุณค่าทางอาหาร การทำสลัดโรลเป็นอาชีพ หนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สามารถประกอบ เป็นอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมได้ เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง เพื่อการทำงานที่ เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติจริง ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไป ประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และเพื่อเพิ่มโอกาส การสร้างรายได้ ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพหลักหรือ อาชีพเสริม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการทำงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการทำสลัดโรล
2. เพื่อให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย
3. เพื่อให้มีรายได้เสริมจากอาชีพหลัก

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

รวมจำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้น การทำสลัดโรล	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอกส่วนผสม เครื่องปรุง และวัตถุดิบ ของการทำ สลัดโรล 2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถใช้ เครื่องมือ ได้ อย่างถูกวิธีและ ปลอดภัย	1. ส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบของการ ทำสลัดโรล 2. ประเภทของการทำ สลัดโรล 3. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำสลัด โรล	1. วิทยากรอธิบายเบื้องต้น เกี่ยวกับประโยชน์ของสลัด โรล 2. วิทยากรแนะนำการเลือก วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการ ทำสลัดโรล และสูตรน้ำสลัด โรล 3. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยน เรียนรู้ร่วมกัน เกี่ยวกับการทำสลัดโรล	1 ชั่วโมง	-
2	ขั้นตอนการทำ น้ำสลัดโรล	- เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเข้าใจ ขั้นตอน และวิธีการทำน้ำสลัด โรลได้	1.วิธีเลือกวัตถุดิบใน การทำน้ำสลัด 2.การเลือกบรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสมกับสลัดโรล 3.การแก้ไขปัญหา เกี่ยวกับการทำสลัด โรลได้	1. วิทยากรบอกวิธีการทำน้ำ สลัดโรล พร้อมสาธิต 2. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยน เรียนรู้ การ เลือกวัตถุดิบ สาธิตและให้ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	30 นาที	1 ชั่วโมง
3	ขั้นตอนการทำ สลัดโรล	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอก วิธีและขั้นตอนในการ เตรียมแป้งสลัดและผัก 2. เพื่อให้ผู้เรียน เข้าใจ ขั้นตอนและวิธีการ จัดเรียงผักสลัดโรล 3. บอกวิธีการห่อแผ่น สลัดโรล	1. วิธีและขั้นตอนใน การเตรียมแป้งสลัด และผัก 2. วิธีและขั้นตอนใน การทำสลัดโรล 3. วิธีการห่อแผ่นสลัด โรล	1. วิทยากรอธิบายวิธีและ ขั้นตอนในการเตรียมแป้ง สลัดและผักพร้อมฝึกปฏิบัติ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิต ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติห่อ สลัดโรล	30 นาที	2 ชั่วโมง
4	การบริหาร จัดการ	1. คิดคำนวณราคา ต้นทุน 2. วางแผนวิธีส่งเสริม การขาย	1. การคิดราคาค่าต้นทุน และการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย	1. วิทยากรอธิบายการคิด ราคาค่าต้นทุน และการ กำหนดราคา 2. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นเกี่ยวกับการการขาย	1 ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำขนมไทย
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำขนมไทย
3. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา