แบบ กศ.ตน.15

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำสลัดโรล จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน กศน.ตำบลหัวถนน จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนการมีงานทำ รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ

ปัจจุบันกระแสความนิยมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมีความสำคัญต่อผู้ที่ต้องการดูแล รักษาสุขภาพเพื่อให้ห่างไกลโรค เช่น โรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง เป็นต้น ประกอบ กับปัจจุบันคนส่วนใหญ่ทำงานนอกบ้านจึงนิยมรับประทานอาหารว่าง จึงเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมรับประทานซึ่งเน้นให้ประชาชนให้กินผักกศน.ตำบลวังบัว จึงเกิดแนวคิดที่จะดัดแปลงนำมาทำเป็นสลัดโรลผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพและ สะดวกในการรับประทาน โดยการนำพืชผักสมุนไพรที่ให้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่หาได้ง่ายในชุมชนมาเป็นส่วนประกอบทำให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์จากสมุนไพรและ ดัดแปลงสูตรน้ำจิ้มให้ได้สารอาหารครบ 5 หมู่ จึงได้ทำหลักสูตรการทำสลัดโรลขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และปฏิบัติตามขั้นตอนการทำสลัดโรลได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	- ส่วนผสม, วัตถุดิบและการทำสลัดโรล	- ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำสลัดโรล	- ส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำสลัดโรล	- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนประสบการณ์ - วิทยากรอธิบายส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการ	30 นาที	-

				ทำสลัดโรล		
2	- วิธีทำน้ำสลัดโรล	- ผู้เรียนสามารถบอกวิธีทำน้ำสลัดโรล	- การทำน้ำสลัดโรล	- วิทยากรบอกวิธีการทำน้ำสลัดโรลและพร้อมสาธิต	30	1 ชั่วโมง
3	- วิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดและผัก	- บอกวิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดและผัก	- วิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดและผัก	- วิทยากรอธิบายวิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดและผักพร้อมฝึกปฏิบัติ	30 นาที	30 นาที
4	- วิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	- บอกวิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	- วิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	- วิทยากรอธิบายพร้อมฝึกปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	30 นาที	30 นาที
5	- วิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	- บอกวิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	- วิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	- ฝึกปฏิบัติวิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	-	2

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำสลัดโรล
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำสลัดโรล
3. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน(ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร)ที่ได้มาตรฐาน