


**หลักสูตรการทำสลัดโรล+น้ำสลัด**  
**จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**  


**ความเป็นมา**

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่อาจเข้าเรียนหรือผู้ที่มิอาจเข้าเรียนแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๖๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก

ผักนั้นมีประโยชน์หลายด้านมาก และผักที่สรรพคุณช่วยบำรุงสายตานั้นก็ยังมีมากมายเช่นกัน เช่น ผักบุ้ง แครอท ตำลึง ผักคะน้า ผักทอง และอีกมากมาย ในผักแต่ละชนิดนั้นนอกจากจะมีสรรพคุณบำรุงสายตาแล้ว ยังมีสรรพคุณช่วยในด้านอื่นๆอีกด้วย เช่น ผักบุ้ง นอกจากจะช่วยบำรุงสายตา ยังช่วยป้องกันมะเร็งได้อีกด้วย ต่อมา แครอท นอกจากจะช่วยบำรุงสายตา ยังมีส่วนช่วยทำให้ผิวพรรณมีสุขภาพดีอีกด้วย ดังนั้นแล้วทางคณะผู้จัดทำเห็นถึงคุณประโยชน์ของผักที่มีมากมายหลายด้าน ทางคณะผู้จัดทำจึงเลือก “ ผัก ” มาเป็นวัตถุดิบหลัก เพื่อช่วยแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น สลัดเป็นรายการอาหารที่ประกอบด้วยอาหารดิบหรือสุกผสมกับซอสและเสิร์ฟเย็นแทบทุกครั้ง สลัดอาจมีอาหารเป็นหลักได้หลายอย่างรวมถึงผัก ผลไม้ และเนื้อสุก ไข่และธัญพืช สลัดสวน ใช้ผักใบเขียว เป็นหลักซึ่งพบทั่วไปจนคำว่า “สลัด” มักหมายถึงสลัดสวนโดยเจาะจง สลัดประเภทอื่นมีสลัดถั่ว สลัดทูนา สลัดครีม และสลัดโซเมน ปัจจุบันคนไทยใส่ใจเรื่องสุขภาพมากขึ้นอาหารที่ดำรงชีวิตจึงเป็นสิ่งสำคัญเป็นอย่างมาก ซึ่งการดำเนินชีวิตที่เร่งรีบ เป็นเหตุให้การรับประทานอาหารของคนส่วนใหญ่ ไม่ครบ ๕ หมู่ ตามหลักโภชนาการ การทำอาหารเองที่บ้าน นับเป็นทางเลือกใหม่ที่หลายคนสนใจ และศึกษาหาความรู้ เลือกที่ทำอาหารง่ายๆ ไว้รับประทานเอง เพื่อสุขภาพของตนเอง การทำสลัดโรล เป็นเมนูที่สามารถทำได้เอง เลือกสิ่งที่ชอบ และประยุกต์ได้หลากหลาย เป็นทางเลือกสำหรับผู้รักสุขภาพ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน จึงได้จัดหลักสูตรเพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน ได้สำรวจความต้องการของประชาชน เพื่อจัดการศึกษากลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ จากข้อมูลดังกล่าว ประชาชนให้ความสนใจ หลักสูตรการทำสลัดโรล+น้ำสลัด ได้มีการประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนถกเถียง เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยถอยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน กศน.ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรการทำสลัดโรล+น้ำสลัด ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

## หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำสลัดโรล+น้ำสลัด ให้เพื่อการมีงานทำมีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น
๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ
๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนรู้และสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียนการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

## จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรการทำสลัดโรล+น้ำสลัด มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำสลัดโรล+น้ำสลัด ได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้

## เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลาการเรียนรู้

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง - นาที
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง - นาที

ประกอบด้วยสาระการเรียนรู้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำสไลด์โรล+น้ำสไลด์ได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำสไลด์โรล+น้ำสไลด์ ได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำ สไลด์โรล+น้ำสไลด์ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ	๑	
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุติดการทำ สไลด์โรล+น้ำสไลด์ได้ ๒. บอกอุปกรณ์ในการทำ สไลด์โรล+น้ำสไลด์ได้ ๓. บอกขั้นตอนการทำ สไลด์โรล+น้ำสไลด์ได้ ๔. บอกเทคนิคในการทำ สไลด์โรล+น้ำสไลด์ได้	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเห็นความสำคัญ ในการเลือกวัสดุติดในการทำ สไลด์โรล+น้ำสไลด์ ๒. เพื่อให้รู้รายละเอียดของอุปกรณ์ในการทำ สไลด์โรล+น้ำสไลด์ ๓. เพื่อให้สไลด์โรล+น้ำ สไลด์มีคุณภาพมีรสชาติดี	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒. จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อมขั้นตอน วิธีการทำสไลด์โรล+น้ำสไลด์ และฝึกปฏิบัติ ๓. จัดให้ผู้เรียนรู้จัก รายละเอียดในการทำสไลด์ โรล+น้ำสไลด์ และฝึกปฏิบัติ ๔. วิทยากรตรวจสอบความ ถูกต้อง ๕. จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๖. วัดและประเมินผลตาม หลักสูตรกำหนด		๕
รวมทั้งสิ้น				๖ ชั่วโมง	

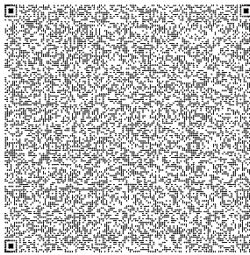
## การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำสลัดโรล+น้ำสลัด เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

๑. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำสลัดโรล+น้ำสลัด (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การสาธิต

## สื่อการเรียนรู้

สื่ออิเล็กทรอนิกส์



## กระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. ปฏิบัติ

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
  - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
  - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการทำสลัดโรล+น้ำสลัด ที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๖ คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา