

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตร วิชา การทำสลัดโรล จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ



ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย นโยบายด้านการศึกษานอกระบบ ข้อ ๑.๓ การศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาต่อเนื่อง ๑) มุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานอาชีพ โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาการงานและอาชีพระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จริงในชีวิตประจำวัน ทั้งนี้ให้พัฒนาหลักสูตรที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างกว้างขวาง

การทำสลัดโรล จัดเป็นหนึ่งในอาหารคลีน (Clean Food) ที่เน้นทำมาจากวัตถุดิบสดๆ เพื่อรักษาคุณค่าทางสารอาหารและวิตามินต่างๆ เอาไว้ให้ครบถ้วน และยังสามารถสร้างรายได้ หาวัตถุดิบต่างๆ ได้ง่าย จากในพื้นที่ นำเอามาแปรรูปเป็นอาหารที่สามารถรับประทานได้ทุกเพศ ทุกวัย ซึ่งยังเป็นการต่อยอดการสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่จัดทำขึ้นเพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรือนำไปประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้เกี่ยวกับทำอาหารว่างที่สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม

จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง
๖. ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันและงานอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลารวม ๕ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำสลัดโรลได้ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำสลัดโรล ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำสลัดโรล - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำ สลัดโรล ๑.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๑.๓ วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับอาชีพวิชาการทำสลัดโรล ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองพร้อมนำรูปภาพเกี่ยวกับอาชีพต่าง ๆ ให้ผู้เรียนดูและสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลาย ตลอดจนการซักถาม สัมภาษณ์ ผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจและอาชีพที่ใช้ความรู้ความสามารถ ผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ	๑	-
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวัสดุ อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำสลัดโรลได้ ๒.๒ อธิบายขั้นตอนการทำสลัดโรลได้ ๒.๓ ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำสลัดโรลได้ ๒.๔ มีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ หลักการพื้นฐานในการทำสลัดโรล ๒.๒ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อการแปรรูป - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล ๒.๓ ขั้นตอนแปรรูปการทำสลัดโรล - การทำสลัดโรล - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๔ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ทดสอบก่อนเรียน เพื่อวัดความรู้ความเข้าใจ และพื้นฐานของผู้เรียน ๒.๒ ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานการทำสลัดโรล และรับฟังวิทยากรบรรยาย ๒.๓ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๔ ดำเนินการเรียนการสอน และฝึกทักษะตามหลักสูตร ๒.๕ ทดสอบหลังเรียน ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการแปรรูป การคัดสรรวัตถุดิบ ๑. การทำความสะอาด ๒. สาธิต/ปฏิบัติ ๓.บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย๔.การคิดต้นทุนการตั้งราคาขาย กำไร	๑	๓
					๒	๓

สื่อการเรียนรู้


๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

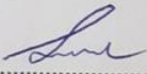
เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ..........ผู้เขียนหลักสูตร

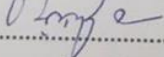
(นางกฤษณา ใจกล้า)

ครู กศน.ตำบล


ลงชื่อ..........หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

(นางวิไลพร ศรีกุล)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายทรงชัย เจือจันทร์)

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางกนกนัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอศีขรภูมิ

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวรัตนา สิมาวัน

หลักสูตร วิชาการทำสลัดโรล จำนวน ๕ ชั่วโมง

ในวันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัด ณ หอประชุมรวมใจ ตำบลระแงง อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๐ มกราคม ๒๕๖๔	๐๙.๐๐-๑๒.๐๐	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพ	
	๑๓.๐๐-๑๕.๐๐	๑. หลักการพื้นฐานในการทำสลัดโรล ๒. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อการแปรรูป - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล ๓. ขั้นตอนแปรรูปการทำสลัดโรล - การทำสลัดโรล - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๔. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวรัตนา สิมาวัน)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ขออนุมัติหลักการจัดซื้อ/จัดจ้างวัสดุอุปกรณ์

หลักสูตร วิชาการทำสลัดโรลจำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่ ๑๐ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

สถานที่จัด ณ หอประชุม กศน.รวมใจ หมู่ ๒ ตำบลระแงง อำเภออำเภอสว่างวีรญาติ จังหวัดสุรินทร์

ที่	รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
๑	แป้งเปาะเปี๊ยะญวน	๒ ห่อ	๑๒๐	๒๔๐	
๒	ปูอัด	๒ ห่อ	๗๐	๑๔๐	
๓	ไส้กรอกไก่	๑ ห่อ	๖๐	๖๐	
๔	หมูยอ	๒ แพ่ง	๓๐	๖๐	
๕	แครอท	๒ หัว	๑๐	๒๐	
๖	แตงกวา	๑ กก.	๔๕	๔๕	
๗	ผักสลัด	๒ ถัง	๓๘	๗๘	
๘	สลัดครีม	๒ กก.	๗๕	๑๕๐	
๙	น้ำจิ้มซีฟู้ด	๑ ขวด	๗๕	๗๕	
๑๐	กล่องพลาสติก	๑ แพ็ค	๑๐๘	๑๐๘	
๑๑	ถุงมือพลาสติกแบบบาง	๑ ห่อ	๓๐	๓๐	
รวม (หนึ่งพันบาทถ้วน)				๑,๐๐๐	