

หลักสูตรการทำสลัดโรล จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์
กิจกรรม พัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำ อย่างยั่งยืน

จากบริบทพื้นที่อำเภอกระสัง มองเห็นว่าในปัจจุบันกระแสความนิยมการบริโภคอาหารเพื่อ สุขภาพมีความสำคัญ ต่อผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพเพื่อให้ห่างไกลโรค เช่น โรคอ้วน เบาหวาน ความดัน โลหิตสูง เป็นต้น ประกอบ กับปัจจุบันคนส่วนใหญ่ทำงานนอกบ้านจึงนิยมรับประทานอาหารจานเดียวแบบ เร่งด่วน สลัดโรลจึงเป็นทางเลือกหนึ่งของคนรักสุขภาพ ซึ่งเป็นอาหารที่ทำมาจากผักสดๆที่ห่อด้วยแป้งบาง ๆ สะดวก ในการรับประทาน โดยการนำพืชผักสมุนไพรที่ให้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่หาได้ง่ายในชุมชน มาเป็นส่วนประกอบของสลัดโรล กศน.อำเภอกระสังจึงมีการส่งเสริมการทำสลัดโรลตามความต้องการ ของประชาชน เพื่อสร้างรายได้จากการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

๑. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นอบรมฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพผู้ที่มีอาชีพและผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ประชาชนมีทักษะในการทำสลัดโรล
๒. เพื่อให้ประชาชนมีเจตคติที่ดีต่อการทำสลัดโรล
๓. เพื่อให้ประชาชนนำความรู้ไปใช้ในการทำสลัดโรลเพื่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร ใบความรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น อินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลจากการปฏิบัติ
๓. การประเมินผลจากผลผลิตสไลด์โรล

เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หลักฐานการผ่านการอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

โครงสร้างหลักสูตรการทำสลัดโรล ๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ส่วนผสม, วัตถุดิบและการทำสลัดโรล	บอกส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำสลัดโรล	- ส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำสลัดโรล	ผู้เรียนแลกเปลี่ยนประสบการณ์ - วิทยากรอธิบายส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำสลัดโรล	๑๕ นาที	-
๒	วิธีทำน้ำสลัดโรล	บอกวิธีทำน้ำสลัดโรล	การทำน้ำสลัดโรล	วิทยากรบอกวิธีการทำน้ำสลัดโรลและพร้อมกับสาธิตการทำน้ำสลัดโรล	๑๕ นาที	-
๓	วิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดโรลและผัก	บอกวิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้ง สลัดโรลและผัก	- วิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดโรลและผัก	- วิทยากรอธิบายวิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดโรลและผักพร้อมฝึกปฏิบัติ	๑๕ นาที	๑ ชม.
๔	วิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	บอกวิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	วิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	วิทยากรอธิบายพร้อมฝึกปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	๑๕ นาที	๑ ชม.
๕	วิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	บอกวิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	วิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	บอกปฏิบัติวิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	-	๑ ชม.
๖	การบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย	อธิบายวิธีเลือกกล่องบรรจุภัณฑ์ใน การจำหน่ายผลิตภัณฑ์	การบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย	วิทยากรอธิบายวิธีการบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย	-	๑ ชม.