

**หลักสูตรการทำสลัดโรล จำนวน 3 ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์**  
**กิจกรรม พัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง)**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน กคน.ตำบลโคกกลาง อำเภอลำปลายมาศ จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนการมีงานทำ รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ

ปัจจุบันกระแสความนิยมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมีความสำคัญต่อผู้ที่ต้องการดูแล รักษาสุขภาพเพื่อให้ห่างไกลโรค เช่น โรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง เป็นต้น ประกอบกับปัจจุบันคนส่วนใหญ่นอกบ้านจึงนิยมรับประทานอาหารจานเดียวแบบเร่งด่วน กว๊ายเดี่ยว จึงเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมรับประทานซึ่งทำมาจากแป้งรูปแบบของก๊วยเดี่ยวที่รับประทานมีหลากหลาย เช่น กว๊ายเดี่ยวน้ำ กว๊ายเดี่ยวแห้ง กว๊ายเดี่ยวผัดไทย กว๊ายเดี่ยวราดหน้า กว๊ายเดี่ยวทอด กว๊ายเดี่ยวลุยสวน เป็นต้น ซึ่งรายการอาหารที่ทำจากก๊วยเดี่ยวส่วนใหญ่จะทำให้อ้วนง่ายเนื่องจากมีส่วนผสมประกอบของแป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน

กคน. อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์จึงมีแนวคิดที่ดัดแปลงก๊วยเดี่ยวให้เหมาะกับผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพและสะดวกในการรับประทาน โยโย่พีชผักสมุนไพรที่ให้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่ทำได้ ง่ายในชุมชนมาเป็นส่วนประกอบของก๊วยเดี่ยวจะทำให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์ต่อสุขภาพที่ทำได้ ง่ายในชุมชนมาเป็นส่วนประกอบของก๊วยเดี่ยวจะทำให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์จากสมุนไพร และดัดแปลงสูตรน้ำจิ้มให้ได้สารอาหารครบ 5 หมู่ จึงได้ทำหลักสูตรการทำสลัดโรลขึ้น

**หลักการและเหตุผล**

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

**วัตถุประสงค์**

- 1.เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และปฏิบัติตามขั้นตอนการทำสลัดโรลได้
- 2.เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้
- 3.มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

**เป้าหมาย**

- 1.ผู้ที่ไม่มีความรู้
- 2.ผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ
- 3.ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ

**ระยะเวลา**                      จำนวน 3 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ส่วนผสม, วัตถุประสงค์และการทำงานสไลด์โรล	บอกส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุประสงค์ของการทำสไลด์โรล	-ส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุประสงค์ของการทำสไลด์โรล	-ผู้เรียนแลกเปลี่ยนประสบการณ์ -วิทยากรอธิบายส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุประสงค์ของการทำสไลด์โรล	15 นาที	
2	วิธีทำน้ำสไลด์โรล	บอกวิธีการทำน้ำสไลด์โรล	-การทำน้ำสไลด์โรล	-วิทยากรบอกวิธีการทำน้ำสไลด์โรลและพร้อมสาธิต	15 นาที	
3	วิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสไลด์และผัก	บอกวิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสไลด์และผัก	-วิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสไลด์และผัก	-วิทยากรอธิบายวิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสไลด์และผักพร้อมปฏิบัติ	15 นาที	45 นาที
4	วิธีและขั้นตอนในการทำสไลด์โรล	บอกวิธีและขั้นตอนในการทำสไลด์โรล	-วิธีและขั้นตอนในการทำสไลด์โรล	-วิทยากรอธิบายพร้อมฝึกปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำสไลด์โรล	15 นาที	45 นาที
5	วิธีการห่อแผ่นสไลด์โรล	บอกวิธีการห่อแผ่นสไลด์โรล	-วิธีการห่อแผ่นสไลด์โรล	-ฝึกปฏิบัติห่อแผ่นสไลด์โรล	-	30 นาที

### การวัดผลและประเมิน

- 1.การประเมินผลจากทักษะและผลงานของผู้เรียน
- 2.ประเมินจากความพึงพอใจของผู้เรียน

### เงื่อนไขการผ่านฝึกอบรม

- 1.มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินจากทักษะและผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

### หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา