

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับ พ.ศ.2567)

ชื่อหลักสูตร การทำสลัดโรล จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

ความเป็นมา

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

การทำสลัดโรล จัดเป็นหนึ่งในอาหารคลีน (Clean Food) ที่เน้นทำมาจากวัตถุดิบสดๆ เพื่อรักษาคุณค่าทางสารอาหารและวิตามินต่าง ๆ เอาไว้ให้ครบถ้วน และยังสามารถสร้างรายได้ หawatุดิบต่าง ๆ ได้ง่าย จากในพื้นที่ นำเอามาแปรรูปเป็นอาหารที่สามารถรับประทานได้ทุกเพศ ทุกวัย ซึ่งยังเป็นการต่อยอดการสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชนต่อไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมต้มสามสีขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำสลัดโรล สามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการทำสลัดโรลเพื่อสุขภาพ	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการทำสลัดโรลเพื่อสุขภาพ	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการทำสลัดโรลเพื่อสุขภาพ 1.1 ความรู้ ความเข้าใจวิธีทำสลัดโรล 1.2 ความรู้เรื่องประโยชน์ของสลัดเพื่อสุขภาพ 1.3 ความรู้เกี่ยวกับหลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	30	นาที
2	การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำสลัดโรลและน้ำสลัด	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำสลัดโรลและน้ำสลัด	ความรู้ในเลือกวัตถุดิบ 2.1 การเลือกวัตถุดิบ 2.2 การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 การใช้วัตถุดิบ 2.4 การใช้เครื่องมืออุปกรณ์	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 2. วิทยากรสาธิตการใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์	30	นาที
3	ทักษะการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลและน้ำสลัด	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำสลัดโรล และน้ำสลัด 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลและน้ำสลัด	ความรู้เรื่องทักษะการทำสลัดโรล 3.1 องค์ประกอบของการทำสลัดโรล 3.2 การฝึกการทำสลัดโรล 3.3 การตกแต่งสลัดโรล 3.4 การเก็บรักษา 3.5 องค์ประกอบน้ำสลัด 3.6 การฝึกปฏิบัติการทำน้ำสลัด 3.7 การบรรจุน้ำสลัด 3.8 การเก็บรักษา	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 2. วิทยากรสาธิต 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		4 ชั่วโมง
4	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย	1.การจัดการเรื่องการตลาด 2.จัดการเรื่องทุน-กำไร 3.การใช้สื่อเทคโนโลยีมาประกอบการจัดจำหน่าย	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 2. วิทยากรสาธิต	1	ชั่วโมง
รวม					2	4

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. เอกสาร/คู่มือ
3. ใบความรู้/แผ่นพับ
4. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
2. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีผลการประเมินความรู้ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
2. มีเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ 40 ชั่วโมง : 1 หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.2545 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ.2554 (ข้อ9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางกานต์สินี ขบวนดี)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุทิตย์ ชิมทอง)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางอรสา สุภารี)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปราสาท

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....การทำสลัดโรล..... จำนวน.....6..... ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ. เวลาเรียน.....09.00 - 16.00 น.

สถานที่จัดกิจกรรม.....

วัน เดือน ปี /เวลา	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....09.00 - 15.00 น.	<p>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการทำสลัดเพื่อสุขภาพ</p> <p>1.1 ความรู้ ความเข้าใจวิธีทำสลัดโรล</p> <p>1.2 ความรู้เรื่องประโยชน์ของสลัดเพื่อสุขภาพ</p> <p>1.3 ความรู้เกี่ยวกับหลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษา</p>	<p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้</p> <p>1.1 ความรู้ ความเข้าใจวิธีทำสลัดโรล</p> <p>1.2 ความรู้เรื่องประโยชน์ของสลัดเพื่อสุขภาพ</p> <p>1.3 ความรู้เกี่ยวกับหลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษา</p>	<p>เรียนวันละ 6 ชั่วโมง</p> <p>-ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง</p> <p>-ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง</p>
	<p>ความรู้ในเลือกวัตถุดิบ</p> <p>2.1 การเลือกวัตถุดิบ</p> <p>2.2 การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2.3 การใช้วัตถุดิบ</p> <p>2.4 การใช้เครื่องมืออุปกรณ์</p>	<p>1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้</p> <p>2. วิทยาการสาธิตการใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์</p>	
	<p>ความรู้เรื่องทักษะการทำสลัดโรล</p> <p>3.1 องค์ประกอบของการทำสลัดโรล</p> <p>3.2 การฝึกการทำสลัด</p> <p>3.3 การตกแต่งสลัด</p> <p>3.4 การเก็บรักษา</p> <p>3.5 องค์ประกอบน้ำสลัด</p> <p>3.6 การฝึกปฏิบัติการทำน้ำสลัด</p> <p>3.7 การบรรจุน้ำสลัด</p> <p>3.8 การเก็บรักษา</p>	<p>1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้</p> <p>2. วิทยาการสาธิต</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ</p>	

วัน เดือน ปี /เวลา	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา 15.00 – 16.00 น.	1.การจัดการเรื่องการตลาด 2.จัดการเรื่องทุน-กำไร 3.การใช้สื่อเทคโนโลยี มาประกอบการจัดจำหน่าย	1. วิทยากร บรรยายให้ความรู้ 2. วิทยากรสาธิต	
		รวม	

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

