

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร วิชาการทำ น้ำจิ้มสลัดโรล จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการ การเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนา หลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูผู้สอนคนพิการ เจ้าหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง ซึ่งเป็นหลักสูตร ที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัด กิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวจิรภา ตันตะสุทธิ์)

ครูผู้สอนคนพิการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

กลุ่มอาชีพทำนิตยกรรมและบริการ
(การทำน้ำจิ้มสลัดโรล จำนวน 10 ชั่วโมง)

ความเป็นมาของหลักสูตร

ปัจจุบันนี้คนหันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น ซึ่งจะเห็นจากเทรนการรักสุขภาพกำลังมา หลายคนเริ่มหันมาใส่ใจสุขภาพ เริ่มจากการควบคุมอาหาร กินอาหารที่มีประโยชน์ และออกกำลังกาย ซึ่งอาหารที่มีประโยชน์อย่างที่ว่านั้นก็มักจะมีผักและผลไม้ที่มีประโยชน์ แคลอรีต่ำ เป็นเทรนที่เราควรทำกันและส่งต่อให้คนอื่น เพราะการมีสุขภาพดีคือลาภอันประเสริฐอย่างที่เขابอก ดังนั้นก็เป็นการดีที่เทรนรักสุขภาพโด่งดังขึ้นมา

ผักก็มีคุณค่าทางโภชนาการมากมาย โดยจะอุดมไปด้วยวิตามินบี วิตามินซี เบต้าแคโรทีน และลูทีเยน มีสารต้านอนุมูลอิสระ ใช้ขับพยาธิ แก้พิษ ขับลม เป็นยาระบายได้ ขับปัสสาวะ ขับเหงื่อ เมล็ดของผักกาดหอมยังใช้รักษาโรคตับได้ ใช้ขับน้ำนม ระงับอาการปวด แก้ปวดแหว รักษาโรคริดสีดวงทวารได้ด้วย การทำน้ำจิ้มสลัดโรล ที่ทานคู่กับสลัดโรลมีผักหลากหลายชนิดและเนื้อสัตว์ที่มีโปรตีนสูง จึงเป็นอีกหนึ่งเมนูที่เหมาะสมสำหรับเป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ กินเป็นอาหารลดน้ำหนักได้ดีและอร่อยอีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในงานอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและสามารถพัฒนาอาชีพสลัดโรลได้
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. ผู้พลาดโอกาส/ด้อยโอกาส
2. ผู้มีอาชีพ และ ต้องการอาชีพเสริม
3. ผู้ไม่มีงานทำ

ระยะเวลา

- จำนวน 10 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
 - ปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

การจัดการกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. ฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร หนังสือ วารสาร สื่อออนไลน์
2. youtube

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

จบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
2. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน -

โครงสร้างหลักสูตร ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง
วิชาการทำน้ำจิ้มสลัดโรล

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำจิ้มสลัดโรล 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำจิ้มสลัดโรล	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำจิ้มสลัดโรล 2. มีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาทำน้ำจิ้มสลัดโรล 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ -ผักชี ไข่ไก่ น้ำปลา น้ำตาล น้ำมันงา กระเทียม น้ำมันรำข้าว พริกสด	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
				1	-
3.ขั้นตอนการทำน้ำจิ้มสลัดโรล	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถทำน้ำจิ้มสลัดโรลไว้บริโภคในครัวเรือนและทำเป็นอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำ - การทำน้ำสลัดน้ำซีฟูด - นำส่วนผสมมาตำรวมกันและปรุงรสตามรสชาติที่ต้องการ	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1 1 3
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามน่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบโลโก้	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิตและปฏิบัติจริง	-	1
				-	1
5.สรุปอภิปราย	- สรุปอภิปราย - สรุป ประเมินความรู้ความเข้าใจ -ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย		แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-