



## หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ



### วิชา การทำสลัดโรล

หลักสูตรวิชาชีพอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย


สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย

กรมส่งเสริมการเรียนรู้

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การทำสลัดโรล จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้และวิธีการทำสลัดโรล ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชนและการตลาด เพื่อสร้างโอกาสในการเรียนรู้ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากร ครูอาสาฯ ครูศูนย์การเรียนรู้ตำบล บรรณารักษ์ และเจ้าหน้าที่ งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหาร สถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวจิราวรรณ กรมวังก้อน)

บรรณารักษ์

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุชณา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร วิชาการทำสลัดโรล  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย  
●●●●●●●●●●

### ความเป็นมา

คำว่าสลัด มาจากภาษาฝรั่งเศส salad ที่มีความหมายเดียวกับภาษาลาติน salata ที่แปลว่าเกลือ ในภาษาอังกฤษคำว่า สลัด (salad) เริ่มเห็นครั้งแรกในศตวรรษที่ 14 เกลือมีความเกี่ยวข้องกับสลัดเพราะผักต่างๆ มักถูกปรุงด้วยน้ำเกลือหรือน้ำสลัด (dressing) ที่ทำมาจากน้ำมันและน้ำส้มสายชูที่มีความเค็มในสมัยโรมโบราณ (Wikipedia, 2561)

สลัดโรล เป็นเมนูอีกหนึ่งอย่างที่หลายคนชื่นชอบ เพราะด้วยคุณสมบัติที่อร่อย มีมากมาย และเป็นเมนูอาหารคลีนสำหรับคนลดน้ำหนัก สามารถปรับรสชาติและเลือกวัตถุดิบที่ชอบได้ อัดแน่นไปด้วยผักหลายชนิด สามารถใส่เนื้อสัตว์เพิ่มเข้าไป เพื่อให้รู้สึกอิ่มท้องมากยิ่งขึ้น และที่สำคัญก็มีน้ำสลัด หรือน้ำจิ้มหลายรสชาติให้เลือก ไม่จืด หรือเหม็นเขียวจากผัก ไม่ได้เป็นแค่ของทานเล่นเท่านั้น บางคนใช้ทานเป็นมื้ออาหารหนึ่งเลย ทำกินง่าย หรือจะทำขายก็เหมาะสมสุดๆ เป็นทางเลือกอีกทางในการส่งเสริมอาชีพของประชาชนในท้องถิ่นให้มีรายได้

### หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่
3. ส่งเสริมให้มีการนำพืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น นำมาทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อเพิ่มมูลค่าได้

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบอาชีพที่มั่นคง
3. เพื่อส่งเสริมให้นำพืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น นำมาทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อเพิ่มมูลค่าได้

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน กลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การศึกษาพัฒนาอาชีพพระยะสั้นในรูปแบบกลุ่มสนใจ

หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำสลัดโรล

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสลัดโรล	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำสลัดโรล และความต้องการของตลาด	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำสลัดโรล	- อธิบาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำสลัดโรล	2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำสลัดโรล	2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.1 วัสดุอุปกรณ์ในการทำสลัดโรล - แผ่นแป้งเวียดนาม - ผักสลัด - แครอท - ไข่กรอก - ปูอัด - ผักชี - หมูยอ - แดงกวา - มายองเนส - น้ำจิ้มซีฟู้ด	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	1
3. ขั้นตอนการทำสลัดโรล	3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะในการทำสลัดโรล และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้	3. ขั้นตอนการทำสลัดโรล 3.1 นำแผ่นแป้งจุ่มน้ำ แล้วนำมาวางใส่จาน ฉีกผักสลัดเป็นชิ้นเล็กนำมาวาง 2 ด้านตามด้วยแครอท แดงกวาทันยาว ผักชี ไข่กรอก หมูยอ และปูอัด	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.2 ม้วนแป้งให้คลุมไส้ โดยกดเบาๆ ม้วนไปจนสุดให้แน่นแล้วหั่นแบ่งครึ่ง 3.3 นำน้ำจิ้มซีฟู้ดมาผสมกับมายองเนส หรือจะใช้น้ำสลัดครีมก็ได้ ผสมให้เข้ากัน ก็จะได้ น้ำจิ้มรสเด็ดโรล			
4. การบรรจุภัณฑ์	4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	4. วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุรสเด็ดโรลในกล่อง บรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ดึงดูดความสนใจ	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	1
5. การจัดการและการตลาด	5. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการจัดการและการตลาด การขาย ประชาสัมพันธ์ และการต่อยอดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	5. การจัดการและการตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การขายผ่านออนไลน์ - การต่อยอดรสชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
6. สรุป อภิปราย	1. อภิปราย แลกเปลี่ยน 2. สรุป ประเมินความรู้ความเข้าใจ 3. ซักถาม ตอบข้อสงสัย		- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. VDO การทำน้ำจิ้มสมุนไพรร

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน