หลักสูตรอาชีพการทำสลัดโรล จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอxxxxxxxxxx

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☑ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่มช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำสลัดโรล เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำสลัดโรล ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริมและสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำสลัดโรล
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำสลัดโรล 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	การทำสลัดโรล	ให้เกิดความรู้ความเข้าใจในการทำสลัดโรล	ความรู้เบื้องต้นในการทำสลัดโรล	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำสลัดโรล	30 นาที	-
2.	ทักษะการทำสลัดโรล	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำสลัดโรล	1. การเตรียมอุปกรณ์ในการทำสลัดโรล 1.1 วัสดุที่ใช้ในการทำสลัดโรล 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 2. ลงมือปฏิบัติการทำสลัดโรล	1. วิทยากรสาธิตการทำสลัดโรล และการทำน้ำสลัดโรลครีม การทำน้ำสลัดซีฟู้ด และการทำน้ำสลัดสตรอเบอร์รี่ 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำสลัดโรล	การคิดราคาต้นทุน กำไร	วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้การคิดราคาต้นทุน กำไรร่วมกัน	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร..... ☑ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล

หลักสูตรการทำสลัดโรล จำนวน 5 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

วันที่.....เวลาเรียน ..... น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.00 -09.30 น.	1.วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำสลัดโรล การทำน้ำสลัดครีม การทำน้ำสลัดซีฟู้ดและการทำน้ำสลัดสตรอเบอร์รี่ 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำการทำสลัดโรล การทำน้ำสลัดครีม การทำน้ำสลัดซีฟู้ด และการทำน้ำสลัดสตรอเบอร์รี่ - การชั่งตวงส่วนผสมการทำสลัดโรล การทำน้ำสลัดครีม การทำน้ำสลัดซีฟู้ด และการทำน้ำสลัดสตรอเบอร์รี่	30 นาที
	09.30 -11.30 น.	3.วิทยากรสาธิต -วิธีการทำสลัด - สาธิตวิธีการทำน้ำสลัดครีม - สาธิตวิธีการทำน้ำสลัดซีฟู้ด - สาธิตวิธีการน้ำสลัดสตรอเบอร์รี่ 4.ให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติการทำน้ำสลัดโรลด้วยตัวเอง	2 ชั่วโมง
	11.30-12.30 น.	พักรับประทานอาหาร	
	12.30-14.30 น.	5.วิทยากรสาธิตวิธีการ - การม้วนสลัดโรลด้วยแผ่นแป้งญาณ 6.ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการม้วนสลัดโรล	2 ชั่วโมง
	14.30-15.00 น.	7.วิทยากรอธิบายวิธีการเก็บรักษาและร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้การคิดราคาต้นทุน กำไร ร่วมกัน	30 นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

...../...../.....