

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำสลัดโรลปูอัด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

**ความเป็นมา**

การทำสลัดโรลปูอัด เป็นงานอิสระวัสดุหาง่ายในท้องถิ่นและสามารถทำในเวลาว่างได้จากอาชีพหลักของตนเอง และมีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สินค้ามีราคาไม่แพง จึงทำให้สามารถสร้างรายได้ลดรายจ่ายในครัวเรือนจึงเป็นอาชีพที่สนใจและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้และมีทักษะในการการทำสลัดโรลปูอัด
๓. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ว่างงาน
๓. ผู้สูงอายุ
๔. แม่บ้าน

ระยะเวลา

- | | | |
|------------|---|---------|
| ภาคทฤษฎี | ๑ | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๒ | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำอาหาร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำสลัดโรลปูอัด	๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำสลัดโรลปูอัด ๒. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสลัดโรลปูอัด	- วิทยากรบรรยายเรื่องการทำสลัดโรลปูอัด - ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลปูอัด	๓๐	นาที	
๒	ทักษะการทำสลัดโรลปูอัด	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวตลอดจนพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม	๒.๑ วิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในฝักอาชีพการทำสลัดโรลปูอัด ๒.๒ ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำสลัดโรลปูอัด	- วิทยากรสาธิตวิธีการทำสลัดโรลปูอัด - ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริงทำสลัดโรลปูอัด ๑. เริ่มต้นนำแผ่นแป้งจุ่มน้ำ ผักผักสลัดเป็นชิ้นเล็กวาง ๒ ด้าน ตามด้วยแครอท แดงกวาหั่นยาว และปูอัด ๒. วิธีการม้วน นำแป้งคลุมไส้ กดลงเบาๆ ม้วนไปจนสุดเพื่อให้ไส้แน่น จัดให้เห็นช่องผักสวยๆ หั่นครึ่ง (เราทำ ๑ ครั้งได้ ๒ ชิ้น		๒	ชม.
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำสลัดโรลปูอัด ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลปูอัด ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำกระเป๋ากงู๊ดกับผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๓๐	นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้