



## หลักสูตรวิชาชีพการทำการทำสไลด์โรล

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

อำเภอท่าตะเียบ

สำนักงาน กศน.จังหวัดฉะเชิงเทรา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงศึกษาธิการ

**ชื่อหลักสูตร การทำสลัดโรล จำนวน ๓ ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอท่าตะเกรา จังหวัดฉะเชิงเทรา**  
**กิจกรรม พัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน กศน.อำเภอท่าตะเกรา จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนการมีงานทำ รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ

ปัจจุบันกระแสความนิยมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมีความสำคัญต่อผู้ที่ต้องการดูแล รักษาสุขภาพเพื่อให้ห่างไกลโรค เช่น โรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง เป็นต้น ประกอบ กับปัจจุบันคนส่วนใหญ่ทำงานนอกบ้านจึงนิยมรับประทานอาหารจานเดียวแบบเร่งด่วน กว้างเดี่ยว จึงเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมรับประทานซึ่งทำมาจากแป้ง รูปแบบของกวางเดี่ยวที่ รับประทานมีหลากหลาย เช่น กวางเดี่ยวน้ำ กวางเดี่ยวแห้ง กวางเดี่ยวผัดไทย กวางเดี่ยวราดหน้า กวางเดี่ยวทอด กวางเดี่ยวลุยสวน เป็นต้น ซึ่งรายการอาหารที่ทำจากกวางเดี่ยวส่วนใหญ่จะทำให้ อ้วนง่ายเนื่องจากมีส่วนประกอบของแป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน กศน.อำเภอท่าตะเกราจึงเกิดแนวคิดที่จะดัดแปลงกวางเดี่ยวให้เหมาะกับผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพและ สะดวก ใน การรับประทาน โดยการนำพืชผักสมุนไพรที่ให้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่หาได้ ง่ายในชุมชนมาเป็นส่วนประกอบของกวางเดี่ยวจะทำให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์จากสมุนไพรและ ดัดแปลงสูตรน้ำจิ้มให้ ได้ สารอาหารครบ ๕ หมู่ จึงได้ทำหลักสูตรการทำสลัดโรลขึ้น

**หลักการและเหตุผล**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

**วัตถุประสงค์**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และปฏิบัติตามขั้นตอนการทำสลัดโรลได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

**เป้าหมาย**

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ

**ระยะเวลา** จำนวน ๓ ชม.

**การวัดผลประเมินผล**

๑. การประเมินผลจากทักษะและผลงานของผู้เรียน
๒. ประเมินจากความพึงพอใจของผู้เรียน

## โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
  - ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
  - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
  - ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
  - ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
  - ๒.๑ ส่วนผสม, วัตถุดิบและการทำสลัดโรล
  - ๒.๒ วิธีทำนำสลัดโรล
  - ๒.๓ วิธีและขั้นตอนในการเตรียมแบ่งสลัดและผัก
  - ๒.๔ วิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล
  - ๒.๕ วิธีการห่อแผ่นสลัดโรล

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. อบรมให้ความรู้
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๕. เรียนรู้ด้วยตนเอง
๖. ฝึกปฏิบัติจริง
๗. ติดตามประเมินผลและรายงานผล

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนทำสลัดโรล
๒. สื่อบุคคล/วิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำสลัดโรล
๓. แหล่งข้อมูลจาก Internet
๔. วีดิทัศน์/แผ่นภาพ
๕. ใบความรู้/ใบงาน
๖. แหล่งเรียนรู้
๗. สถานที่ศึกษาดูงาน
๘. หน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้อง

## เงื่อนไขการผ่านฝึกอบรม

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจากทักษะและผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 6๐

## หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

หลักสูตรการทำสลัดโรล

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล	บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล	-ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล	-วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล และ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล	๒๐	นาที
๑	ส่วนผสม, วัตถุดิบและการทำสลัดโรล	บอกส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำสลัดโรล	-ส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำสลัดโรล	-ผู้เรียนแลกเปลี่ยนประสบการณ์ -วิทยากรอธิบายส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำสลัดโรล	๑๕	นาที
๒	วิธีทำน้ำสลัดโรล	บอกวิธีทำน้ำสลัดโรล	-การทำน้ำสลัดโรล	-วิทยากรบอกวิธีการทำน้ำสลัดโรลและพร้อมสาธิต	๑๕	นาที
๓	วิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดและผัก	บอกวิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดและผัก	-วิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดและผัก	-วิทยากรอธิบายวิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดและผักพร้อมฝึกปฏิบัติ	๔๐	นาที
๔	วิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	บอกวิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	-วิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	-วิทยากรอธิบายพร้อมฝึกปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	๔๐	นาที
๕	วิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	บอกวิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	วิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	ฝึกปฏิบัติวิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	๕๐	นาที

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินผลจากทักษะและผลงานของผู้เรียน
๒. ประเมินจากความพึงพอใจของผู้เรียน

## เงื่อนไขการผ่านฝึกอบรม

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจากทักษะและผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 6๐

## หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวกนิษฐา สุขประเสริฐ

ครูผู้สอนคนพิการ

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวสาคร คำกลาง)

ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอท่าตะเกียบ