

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำสลัดโรล จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแปลงยาว

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

**ความเป็นมา**

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขต ระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้น การต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนจุลภาคตำบลแปลงยาวพบว่าสภาพพื้นที่ตำบล แปลงยาว เป็นเขตนิคมภาคอุตสาหกรรม มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการ ประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภค ประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบล แปลงยาว ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลแปลงยาว เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะอาชีพในด้านต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้รับบริการ การจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง วิชาการทำสลัดโรลในครั้งนี้เพื่อเป็น แนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมหรือเพิ่มทักษะ เพื่อประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาการควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำสลัดโรล
๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำสลัดโรลได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ณ งานนมัสการหลวงพ่อพุทธโสธรศาลากลางจังหวัดฉะเชิงเทราประจำปี 2565
 ต.หน้าเมือง อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา

ระยะเวลา

เวลาเรียน ๑๕.๐๐ - ๒๑.๐๐

หลักสูตรวิชาชีพ การทำสลัดโรลใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒ ชม.	
		เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำสลัดโรล ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำท็อปปิ้งเค้ก ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำสลัดโรล ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล	๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำสลัดโรล ๓.๑ ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำสลัดโรล ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๓.๑.๒ ร้านค้า</p> <p>การทำสลัดโรล</p> <p>แบบมีหน้าร้าน</p> <p>๓.๒ ผู้ประกอบ</p> <p>ร้านการทำสลัดโรลที่</p> <p>ประสบความสำเร็จ</p>	<p>๑.๓ ศึกษาจากผู้ประกอบขนม</p> <p>ดอกจอกที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>๒. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้</p> <p>จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p>		
		<p>เพื่อให้ผู้เรียนบอก</p> <p>ทิศทางการ</p> <p>ประกอบอาชีพ</p> <p>การทำสลัดโรลได้</p> <p>ด้วยกระบวนการ</p> <p>คิดเป็น</p>	<p>ทิศทางการ</p> <p>ประกอบอาชีพ</p> <p>การทำสลัดโรล</p>	<p>๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน</p> <p>วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการ</p> <p>ประกอบอาชีพการทำสลัดโรล</p> <p>๒. การใช้กระบวนการคิดเป็น</p> <p>กำหนดทิศทางการประกอบ</p> <p>อาชีพการทำสลัดโรล</p>		
๒.	<p>ทักษะการ</p> <p>ประกอบอาชีพ</p> <p>การทำสลัดโรล</p> <p>- การเตรียม</p> <p>อุปกรณ์</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียน</p> <p>สามารถเลือกซื้อ</p> <p>วัสดุอุปกรณ์ได้</p> <p>อย่างมีคุณภาพ</p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุ</p> <p>อุปกรณ์ที่ใช้ในการ</p> <p>ทำสลัดโรล</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่</p> <p>ใช้ในการทำสลัดโรล</p> <p>๑.๒งบประมาณใน</p> <p>การจัดซื้อวัสดุ</p> <p>อุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่</p> <p>จำหน่ายวัสดุ</p> <p>อุปกรณ์</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา</p> <p>จากใบความรู้ เรื่องการ</p> <p>เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน</p> <p>การทำสลัดโรล</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและ</p> <p>สาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์</p> <p>ที่ใช้ในการทำสลัดโรล</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม</p> <p>สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล</p> <p>ความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		๓ชม.
	<p>- การทำสลัด</p> <p>โรล</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียน</p> <p>สามารถบอก</p> <p>ส่วนผสมของการทำ</p> <p>สลัดโรล</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียน</p> <p>สามารถบอก</p> <p>ขั้นตอนการทำ</p> <p>การทำสลัดโรลได้</p>	<p>๒. การทำสลัดโรล</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของ</p> <p>การทำสลัดโรล</p> <p>๒.๒ ขั้นตอน</p> <p>การทำสลัดโรล</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา</p> <p>จากใบความรู้ เรื่อง</p> <p>การทำสลัดโรล</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและ</p> <p>สาธิตเกี่ยวกับการทำสลัดโรล</p>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำสลัดโรลได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำสลัดโรล	๒.๓ งบประมาณการทำสลัดโรล	๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำสลัดโรล ๔. วิทยากรประเมินผลการทำการทำสลัดโรลของผู้เรียน		
	- การบรรจุภัณฑ์การทำสลัดโรล	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำสลัดโรล ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุการทำสลัดโรลได้	๓.บรรจุภัณฑ์การทำสลัดโรล ๓.๑ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำสลัดโรล ๓.๓การบรรจุการทำสลัดโรล	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์การทำสลัดโรล ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำสลัดโรล ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุการทำสลัดโรล ๔. วิทยากรประเมินผลการ		

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำสลัดโรล

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวราวดี แสนยมาต)

ตำแหน่ง.ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางเตือนจิตร์ ราศรีมิน)

ครู (ชำนาญการพิเศษ) รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอแปลงยาว

หมายเหตุ ๑. สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๒. ขอให้เลือกกลุ่มอาชีพ ลงในแบบ กศ.ตบ.๑๕

๓. หากในสถานศึกษาเดียวกันมีชื่อหลักสูตรเดียวกันที่ดำเนินการแล้ว ไม่จำเป็นต้องส่งมาเนื่องจากไม่สามารถอัปโหลดซ้ำกันได้