

หลักสูตรระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)

หลักสูตร การทำสลัดโรล จำนวน ๓ ชั่วโมง

ความสำคัญ

สืบเนื่องจากเห็นว่าในปัจจุบันประชาชนมีเศรษฐกิจไม่ค่อยดีนัก มีค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มมากขึ้น จึงเห็นว่าควรจะได้มีการจักฝึกออาชีพให้ประชาชนที่สนใจทั่วประเทศ เพื่อให้ประชาชนที่ว่างงาน หรือที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพเดิม หรือประชาชนที่ได้รับผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจ สามารถมีรายได้เพิ่มขึ้น ซึ่งจะทำให้ประชาชนมีความมั่นคงในชีวิตและอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุขมากยิ่งขึ้น

ดังนั้น ศูนย์บริการการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา ได้เห็นถึงความต้องการดังกล่าวของประชาชน จึงได้ดำเนินการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) การทำสลัดโรล เพื่อให้ประชาชนที่สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้สามารถเลือกวัตถุดิบในการทำสลัดโรลและน้ำจิ้มได้
๒. เพื่อให้สามารถทำการทำสลัดโรลและน้ำจิ้มได้
๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำสลัดโรลได้

วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมให้กับประชาชนที่ว่างงาน หรือมีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพเดิม หรือประชาชน ที่ได้รับผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจ สามารถมีรายได้เพิ่มขึ้น

เนื้อหาหลักสูตร

ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

๑. การเลือกใช้วัตถุดิบในการทำสลัดโรลและน้ำจิ้ม
๒. ขั้นตอนและวิธีการการทำสลัดโรลและน้ำจิ้ม
๓. การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

เวลาเรียน

หลักสูตรวิชาชีพ การทำสลัดโรล ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒.๓๐ ชั่วโมง

แหล่งการเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

- ๑.วิทยากร
- ๒.วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ ใบความรู้

การวัดและประเมินผลการเรียน

วิธีวัดและประเมินผลการเรียน

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำสลัดโรล
๓. ผลงานจากการทำสลัดโรล

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ประชาชนที่ว่างงาน หรือมีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพเดิม หรือประชาชน ที่ได้รับผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจ สามารถมีรายได้เพิ่มขึ้น

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ ๑ การเลือกใช้วัตถุดิบในการทำสลัดโรลและน้ำจิ้ม จำนวน ๑๕ นาที

๑. การเลือกใช้วัตถุดิบในการทำสลัดโรล

- วัตถุดิบที่ต้องใช้

- แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ/ปริมาณและราคาของวัตถุดิบ

๒. การเลือกใช้วัตถุดิบในการทำน้ำจิ้ม

- วัตถุดิบที่ต้องใช้

- แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ/ปริมาณและราคาของวัตถุดิบ

เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนและวิธีการทำสลัดโรลและน้ำจิ้ม จำนวน ๒.๓๐ ชั่วโมง

๑. การทำสลัดโรล

- การหั่นผักแต่ละประเภทสำหรับใส่สลัดโรล

- การห่อสลัดโรล/การหั่นสลัดโรล

๒. การทำน้ำจิ้มสลัดโรล

- การเตรียมวัตถุดิบ

- วิธีการทำน้ำจิ้มสลัดโรล

๓. ลงมือปฏิบัติการทำสลัดโรล

เรื่องที่ ๓ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย จำนวน ๑๕ นาที

๑. การคิดต้นทุน

- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ

- การคิดราคาขาย

- การคำนวณกำไร

๒. การจัดจำหน่าย

- การเลือกทำเล / แหล่งที่ขาย

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำสลัดโรล

เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการ	ระยะเวลา (ชม.)	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การเลือกใช้วัตถุดิบในการทำสลัดโรลและน้ำจิ้ม	เพื่อให้สามารถเลือกใช้วัตถุดิบในการทำสลัดโรลและน้ำจิ้มได้อย่างมีคุณภาพ	- วัตถุดิบที่ต้องใช้ - แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ - ปริมาณและราคาของวัตถุดิบ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑๕ นาที	-
- ขั้นตอนและวิธีการทำสลัดโรลและน้ำจิ้ม - ลงมือปฏิบัติการทำสลัดโรล	เพื่อให้รู้ขั้นตอนและวิธีการทำสลัดโรล	- การเตรียมวัตถุดิบ - วิธีการผัดเครื่อง - การหั่นผักแต่ละประเภทสำหรับใส่สลัดโรล - การเตรียมวัตถุดิบ - วิธีการทำน้ำจิ้มสลัดโรล - การห่อสลัดโรล - การหั่นสลัดโรล	- วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	-	๒.๓๐ ชั่วโมง
- การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทางการจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร - การเลือกทำเล / แหล่งที่ขาย		๑๕ นาที	-