

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำสไลด์โรล จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้นเพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพ ด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ จากการสำรวจพบว่า มีผู้ที่ว่างงานไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ ต้องการประกอบอาชีพเสริม สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจเพื่อนำ ความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไป สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำสลัดโรลได้อย่างถูกต้อง
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสลัดโรล	- เข้าใจคุณค่าทางอาหารของสลัดโรล - รู้จักวัตถุดิบหลัก	- องค์ประกอบของสลัดโรล - โภชนาการอาหาร - ประเภทของผักและผลไม้	- วิทยากรบรรยาย / สื่อภาพ / ถามตอบ	๓๐ นาที	
๒	ขั้นตอนการทำสลัดโรล	- เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ได้ - ทำสลัดโรลได้ตามขั้นตอน	- การล้างผัก / การเตรียมไส้ / การห่อ - เทคนิคการจัดวาง - การทำน้ำสลัด	- สาธิตโดยวิทยากร - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง		๓ ชั่วโมง
๓	การเก็บรักษาและการตลาด	- เข้าใจการเก็บรักษาเพื่อคงความสดใหม่ - รู้จักช่องทางการขาย	- การเก็บในตู้เย็น / บรรจุภัณฑ์ - การตั้งราคาขาย - ช่องทางการจำหน่ายออนไลน์-ออฟไลน์	- บรรยาย / อภิปรายกลุ่ม / วิเคราะห์ต้นทุน	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล เช่น ภูมิปัญญา หรือผู้เชี่ยวชาญ
๒. สื่อเอกสาร สิ่งพิมพ์
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยาการ...นางพวงเพ็ชร คำพานิช.....หลักสูตร....การทำสลัดโรล.....จำนวนชั่วโมง...๕ ชม..

(เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่....๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐.....น.

สถานที่จัดการเรียน อาคารอเนกประสงค์ หมู่ ๕ ตำบลสปีแอตคอก อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๕ มิ.ย. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้ - บรรยายเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการของสลัดโรล - อธิบายวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่จำเป็น	
		๒. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบ: การล้างผัก การเตรียมไส้ (เช่น ปูอัด แอม ไช้ต้ม ฯลฯ) - ฝึกปฏิบัติการห่อสลัดโรลตามขั้นตอน - สาธิตการทำน้ำจิ้มสลัดโรล - วิธีการเก็บรักษา	
		๑. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ -วิธีเพิ่มมูลค่า และการคำนวณราคา ๒. วิทยาการบรรยายความรู้เรื่องช่องทางการจัดจำหน่าย	

ลงชื่อ.....นางพวงเพ็ชร คำพานิช.....วิทยาการ

(นางพวงเพ็ชร คำพานิช)

วันที่....๑..../....มิ.ย...../....๒๕๖๘.....