

**ชื่อหลักสูตรอาชีพ การทำสลัดโรล**  
**จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)**  
**สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม**

**ความเป็นมา**

ปัจจุบันคนไทยนิยมบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพเป็นจำนวนมาก เพื่อให้ร่างกายมีสุขภาพแข็งแรงสามารถต้านทานโรคร้ายต่างๆได้ และชอบรับประทานอาหารที่สามารถรับประทานได้ง่ายและสะดวก ซึ่งอาหารเพื่อสุขภาพมีความสำคัญ ต่อผู้ที่ต้องการดูแล รักษาสุขภาพเพื่อให้ห่างไกลโรค เช่น โรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง เป็นต้น ประกอบ กับปัจจุบันคนส่วนใหญ่ทำงาน นอกบ้านจึง นิยมรับประทานอาหารจานเดียวแบบเร่งด่วน ก๋วยเตี๋ยว จึงเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมรับประทานซึ่งทำมาจาก แป้ง รูปแบบของก๋วยเตี๋ยวที่ รับประทานมีหลากหลาย เช่น ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวแห้ง ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยก๋วยเตี๋ยวดำหน้า ก๋วยเตี๋ยวหลอด ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน เป็นต้น ซึ่งรายการอาหารที่ทำจากก๋วยเตี๋ยวส่วนใหญ่จะทำให้อ้วนง่าย เนื่องจากมีส่วนประกอบของแป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน จึงเกิดแนวคิดที่จะดัดแปลงก๋วยเตี๋ยวให้เหมาะกับผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพและ สะดวกใน การรับประทาน โดยการนำพืชผักสมุนไพรที่ให้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่หาได้ง่ายในชุมชนมาเป็น ส่วนประกอบของก๋วยเตี๋ยวจึงทำให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์จากสมุนไพรและดัดแปลงสูตรน้ำจิ้มให้ได้สารอาหารครบ ๕ หมู่ จึงได้ทำหลักสูตรการทำสลัดโรลขึ้น

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตัวเอง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเกิดทักษะ สามารถทำสลัดโรลได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน

**กลุ่มเป้าหมาย**

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

**ระยะเวลา**

การเรียนรู้และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

### ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล

- ๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
- ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
  - ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
  - ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
  - ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
  - ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
  - ๑.๒.๕ ทุน
  - ๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ (การทำสลัดโรล )
  - ๑.๒.๗ การขนส่ง
  - ๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
- ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
- ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ

### ๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล

- ๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
  - ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสลัดโรล
  - ๒.๑.๒ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำสลัดโรล
- ๒.๒ ขั้นตอนการทำสลัดโรล
  - ๒.๒.๑ การจัดทำ
  - ๒.๒.๒ ส่วนผสม / วัตถุดิบ
  - ๒.๒.๓ การเก็บรักษา
- ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำสลัดโรล
- ๒.๔ การทำสลัดโรล

### ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล

- ๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
  - ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการการทำสลัดโรล
  - ๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำสลัดโรล
  - ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำสลัดโรล
  - ๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย
- ๓.๒ การจัดการการตลาด
  - ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง
  - ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์
  - ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ
- ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง

๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล

๑) ค่าใช้จ่าย

๒) การเตรียมวัตถุดิบ

๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล

๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล

๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำสลัดโรล

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำสลัดโรล

๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำสลัดโรล

๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำสลัดโรล

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำสลัดโรล

**การจัดกระบวนการเรียนรู้**

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

**สื่อการเรียนรู้**

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้

๒. หนังสือ

๓. Internet

๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

**การวัดและประเมินผล**

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน

๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

**การจบหลักสูตร**

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

**เอกสารหลักฐานการศึกษา**

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. ทะเบียนคุณวุฒิปั้ตร

๓. วุฒิปั้ตร ออกโดยสถานศึกษา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำสลัดโรล

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำสลัดโรล	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีต่อ การทำสลัดโรล และกระบวนการจัดจำหน่าย	ประโยชน์และ ความสำคัญของ การทำสลัดโรล	-บรรยายถึงการใช้วัสดุอุปกรณ์ -ความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์ -วิธีการออกแบบการทำสลัดโรล	๑	๑
วัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำสลัดโรล	เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว และใช้เวลาว่างให้เกิด ประโยชน์ เกิดสังคม และ ชุมชนที่เข้มแข็ง	วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสลัดโรล วิธีการขั้นตอนการ ทำสลัดโรล	- ผู้เรียนแลกเปลี่ยน ประสบการณ์ - วิทยากรอธิบายส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำสลัดโรล	๑	๑
วิธีการขั้นตอน การทำสลัดโรล	เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจ การทำสลัดโรลอย่างถูกต้อง	วิธีการทำสลัดโรล/ สลัดแบบต่างๆ การบริหาร จัดการตลาด	วิทยากรอธิบายวิธีและ ขั้นตอนในการเตรียม แป้ง สลัดและผักพร้อมฝึกปฏิบัติ		๒
รวม				๒	๔