หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำสลัดโรล

จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ และสำนักงาน ส่งเสริมการเรียนรู้ ส่งเสริมสนับสนุนจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม เพื่อ เป็นเครื่องมือในการ ยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้และส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่า และ สร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการรวมทั้ง การใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ต้องมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่งคั่งและมั่นคง การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองของ สกร.ระดับอำเภอ เพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าว จึงต้องปรับเปลี่ยนกระบวนการจัดการเรียนรู้ ที่เน้นการปฏิบัติจริง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ ในอาชีพโดยตรง ผู้สอนเป็นวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ และเป็นผู้ประกอบการในอาชีพนั้น ๆ ให้ ความสำคัญต่อการประเมินผลการจบหลักสูตรที่เน้นทักษะ ความสามารถ และการมีผลงาน ชิ้นงาน ที่ได้ มาตรฐานออกสู่ตลาดได้ การพัฒนาหลักสูตรอาชีพ จึงต้องปรับใหม่โดยการพัฒนาให้ครบวงจร ประกอบด้วย ช่องทางการประกอบอาชีพ ทักษะของอาชีพ การบริหารจัดการ และโครงการอาชีพพร้อมแหล่งเงินทุน และให้ ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง จึง ขอให้สถานศึกษาที่น าหลักสูตรที่ได้พัฒนาแล้วนั้น นำมาคัดเลือกให้เหมาะสมกับความต้องการของพื้นที่ และ นำไปอนุมัติใช้ในการจัดการเรียนการสอนต่อไป

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หลักสูตรการทำสลัดโรล	๑
ความเป็นมา	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
กลุ่มเป้าหมาย	๑
ระยะเวลา	๑
เนื้อหาหลักสูตร	๑
การจัดการเรียนรู้	๒
สื่อการเรียนรู้	๒
การวัดและประเมินผล	๒
การจบหลักสูตร	๒
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๒
การเทียบโอน	๒
โครงสร้างหลักสูตร การทำสลัดโรล	๓
แบบทดสอบก่อนเรียน	๕
ใบความรู้	๖
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๗
แบบทดสอบหลังเรียน	๘
เฉลยแบบทดสอบก่อน -หลังเรียน	๙

หลักสูตร การทำสลัดโรล

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พานิชยกรรมและบริการ

1. **ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนการมีงานท า รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ

ปัจจุบันกระแสความนิยมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมีความสำคัญต่อผู้ที่ต้องการดูแล รักษาสุขภาพเพื่อให้ ห่างไกลโรค เช่น โรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง เป็นต้น ประกอบกับปัจจุบันคนส่วนใหญ่ท างานนอกบ้านจึงนิยม รับประทานอาหารจานเดียวแบบเร่งด่วน ก๋วยเตี๋ยว จึงเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมรับประทานซึ่งท ามาจากแป้ง รูปแบบของก๋วยเตี๋ยวที่รับประทานมีหลากหลาย เช่น ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวแห้ง ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า ก๋วยเตี๋ยวหลอด ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน เป็นต้น ซึ่งรายการอาหารที่ท าจากก๋วยเตี๋ยวส่วนใหญ่จะท าให้อ้วนง่ายเนื่องจากมี ส่วนผสมประกอบของแป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน

จึงมีแนวคิดที่ดัดแปลงก๋วยเตี๋ยวให้เหมาะกับผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพ และสะดวกในการรับประทาน โยนำพืชผักสมุนไพรที่ให้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่หาได้ ง่ายในชุมชนมาเป็น ส่วนประกอบของก๋วยเตี๋ยวจะท าให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์ต่อสุขภาพที่หาได้ ง่ายในชุมชนมาเป็นส่วนประกอบของก๋วยเตี๋ยวจะท าให้ผู้บริโภคได้รับประโยน์จากสมุนไพร และดัดแปลงสูตรน้ าจิ้มให้ได้สารอาหารครบ 5 หมู่ จึงได้ทำหลักสูตรการทำสลัดโรลขึ้น

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง

๒. เพื่อผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓. เพื่อผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

๓. กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

๔. ระยะเวลา ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำสลัดโรล

๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล

๓. ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล

๔. ลักษณะของ ผู้บริโภค ขั้นเตรียมการประกอบการเตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์

๕. การประชาสัมพันธ์และการจำหน่าย

๖. การจัดการเรียนรู้

๑ . ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา

๒ . ฟังวิทยากรบรรยายให้ความรู้

๓ . การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

๕ . ทำใบความรู้และใบงาน

๖. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง

๗ . ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

๗. สื่อการเรียนรู้

๑ . สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้(หลักสูตรวิชาชีพ)

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน

๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑ ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๒. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

๑๑. การเทียบโอน .....-..... .....

โครงสร้างหลักสูตร การทำสลัดโรล

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ส่วนผสม, วัตถุดิบและการทำสลัดโรล	บอกส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทาสลัดโรล	ส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการ ทำสลัดโรล	้เรียนแลกเปลี่ยนประสบการณ์ - วิทยากรอธิบายส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำสลัดโรล	๑ . สื่อเอกสาร ประกอบการเรียนรู้(หลักสูตร วิชาชีพการทำสลัดโรล) ๒. ใบความรู้ ๓. ภูมิปัญญา ท้องถิ่น	๑. การทดสอบ ก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	๑๕ นาที	-
๒.วิธีทำน้ำสลัดโรล	บอกวิธีการทำน้ำสลัดโรล	-การทำน้ำสลัดโรล	-วิทยากรบอกวิธีการทำน้ำสลัดโรลและ พร้อมสาธิต	๑ . สื่อเอกสาร ประกอบการเรียนรู้(หลักสูตร วิชาชีพการทำสลัดโรล) ๒. ใบความรู้ ๓. ภูมิปัญญา ท้องถิ่น	๑. การทดสอบ ก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	๑๕ นาที	-
๓.วิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้ง สลัดและผัก	บอกวิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดและผัก	วิธีและขั้นตอนใน การเตรียมแป้งสลัด และผัก	-วิทยากรอธิบายวิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งสลัดและผักพร้อมปฏิบัติ	๑ . สื่อเอกสาร ประกอบการเรียนรู้(หลักสูตร วิชาชีพการทำสลัดโรล) ๒. ใบความรู้ ๓. ภูมิปัญญา ท้องถิ่น	๑. การทดสอบ ก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	15 นาที	45 นาที

โครงสร้างหลักสูตร การทำสลัดโรล

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและ ประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.วิธีและขั้นในการทำสลัดโรล	บอกวิธีและขั้นตอนในการทำสลัดโรล	วิธีและขั้นตอนใน การทำสลัดโรล	-วิทยากรอธิบายพร้อมฝึกปฏิบัติวิธีและ ขั้นตอนในการทำสลัดโรล	๑ . สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ (หลักสูตรวิชาชีพ การทำยาหม่อง ปาล์ม) ๒. ภูมิปัญญา ท้องถิ่น	๑. การทดสอบ ก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	๑๕ นาที	45 นาที
๕.วิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	บอกวิธีการห่อแผ่นสลัดโรล	วิธีการห่อแผ่นสลัด โรล	ฝึกปฏิบัติห่อแผ่นสลัดโรล	๑ . สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ (หลักสูตรวิชาชีพ การทำยาหม่อง ปาล์ม) ๒. ภูมิปัญญา ท้องถิ่น	๑. การทดสอบ ก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	-	30นาที

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. สลัดโรลมีอีกชื่อที่เรียกกันว่าอะไร

ก. สลัดแท่ง **ข. สลัดม้วน**

ค. สลัดยาว **ง. สลัดสั้น**

๒. ข้อใดกล่าวถูกต้องเกี่ยวกับสลัดโรล

ก. ช่วยในการลดน้ำหนัก **ข. ช่วยลดการบริโภคแป้ง**

ค. สารอาหารครบถ้วน **ง. ถูกทุกข้อที่กล่าวมา**

๓. สลัดโรลใช้แป้งอะไร

ก. แป้งข้าวเหนียว **ข. แป้งสาลี**

ค. แป้งเปาะเปี๊ยะญวน **ง. แป้งข้าวจ้าว**

๔. ข้อใดเป็นส่วนประกอบหลักของสลัดโรล

ก. แครอท **ข. แตงกวา**

ค. ผักสลัด **ง. ถูกทุกข้อ**

๕. ข้อใดไม่ใช่วิธีการทำสลัดโรล

ก.ใส่ผักสลัด **ข. ใส่แตงกวา**

ค.ม้วนให้เป็นโรล **ง. นำไปทอด**

สลัดโรล

วัตถุดิบสลัดโรล

- แผ่นแป้ง
- ผักสลัดสีเขียว
- แครอท
- แตงกวา
- ปูอัด
- น้ำจิ้ม เช่น มายองเนส น้ำจิ้มซีฟู้ด น้ำสลัดวาซาบิ

วิธีทำสลัดโรล

๑. นำแผ่นแป้งจุ่มน้ำ ฉีกผักสลัดเป็นชิ้นเล็กวางสองด้าน ตามด้วยแครอท แตงกวาหั่นยาว และปูอัด

๒.วิธีการม้วน นำแป้งคลุมไส้ กดลงเบาๆ ม้วนไปจนสุดเพื่อให้ไส้แน่น จัดให้เห็นช่อผักสวยๆ หั่นครึ่ง (ทำ ๑ ครั้งได้ ๒ ชิ้น)

๓.จัดตกแต่งจาน เสิร์ฟพร้อมกับน้ำสลัดหรือน้ำจิ้มตามชอบ

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ วิทยากร

( )

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. สลัดโรลมีอีกชื่อที่เรียกกันว่าอะไร

ก. สลัดแท่ง **ข. สลัดม้วน**

ค. สลัดยาว **ง. สลัดสั้น**

๒. ข้อใดกล่าวถูกต้องเกี่ยวกับสลัดโรล

ก. ช่วยในการลดน้ำหนัก **ข. ช่วยลดการบริโภคแป้ง**

ค. สารอาหารครบถ้วน **ง. ถูกทุกข้อที่กล่าวมา**

๓. สลัดโรลใช้แป้งอะไร

ก. แป้งข้าวเหนียว **ข. แป้งสาลี**

ค. แป้งเปาะเปี๊ยะญวน **ง. แป้งข้าวจ้าว**

๔. ข้อใดเป็นส่วนประกอบหลักของสลัดโรล

ก. แครอท **ข. แตงกวา**

ค. ผักสลัด **ง. ถูกทุกข้อ**

๕. ข้อใดไม่ใช่วิธีการทำสลัดโรล

ก.ใส่ผักสลัด **ข. ใส่แตงกวา**

ค.ม้วนให้เป็นโรล **ง. นำไปทอด**

เฉลย แบบทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน

ข้อที่ ๑ ข. สลัดม้วน

ข้อที่ ๒ ง. ถูกทุกข้อที่กล่าวมา

ข้อที่ ๓ ค. แป้งเปาะเปี๊ยะญวน

ข้อที่ ๔ ง. ถูกทุกข้อ

ข้อที่ ๕ ง. นำไปทอด