



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 อาทิจิต อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม เพื่อ เป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้และส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่า และ สร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิจิต ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการรวมทั้ง การใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ต้องมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคง การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองของ สก.ระดับอำเภอ เพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าว จึงต้องปรับเปลี่ยนกระบวนการจัดการเรียนรู้ ที่เน้นการปฏิบัติจริง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ ในอาชีพโดยตรง ผู้สอนเป็นวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ และเป็นผู้ประกอบการในอาชีพนั้น ๆ ให้ ความสำคัญต่อการประเมินผลการทำงานหลักสูตรที่เน้นทักษะ ความสามารถ และการมีผลงาน ชิ้นงาน ที่ได้ มาตรฐานออกสู่ตลาดได้ การพัฒนาหลักสูตรอาชีพ จึงต้องปรับใหม่โดยการพัฒนาให้ครบวงจร ประกอบด้วย ช่องทางการประกอบอาชีพ ทักษะของอาชีพ การบริหารจัดการ และโครงการอาชีพพร้อมแหล่งเงินทุน และให้ ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง จึงขอให้สถานศึกษาที่นำหลักสูตรที่ได้พัฒนาแล้วนั้น 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 พาณิชยกรรมและบริการ

๑. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน อย่างยั่งยืน จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนการเรียนการสอน รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ

ปัจจุบันกระแสความนิยมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมีความสำคัญต่อผู้ที่ต้องการดูแล รักษาสุขภาพ เพื่อให้ ห่างไกลโรค เช่น โรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง เป็นต้น ประกอบกับปัจจุบันคนส่วนใหญ่ทำงานนอกบ้านจึงนิยม รับประทานอาหารจานเดียวแบบเร่งด่วน ก๋วยเตี๋ยว จึงเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมรับประทานซึ่งทำมาจากแป้ง รูปแบบของก๋วยเตี๋ยวที่รับประทานมีหลากหลาย เช่น ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวแห้ง ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวลดหวาน ก๋วยเตี๋ยวลดเค็ม ก๋วยเตี๋ยวลดไขมัน เป็นต้น ซึ่งรายการอาหารที่ทำจากก๋วยเตี๋ยวส่วนใหญ่จะทำให้อ้วนง่ายเนื่องจากมี ส่วนผสมประกอบของแป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน

จึงมีแนวคิดที่ดัดแปลงก๋วยเตี๋ยวให้เหมาะกับผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพ และสะดวกในการรับประทาน โดยนำพืชผักสมุนไพรที่ให้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่หาได้ ง่ายในชุมชนมาเป็น ส่วนประกอบของก๋วยเตี๋ยวจะทำให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์ต่อสุขภาพที่หาได้ ง่ายในชุมชนมาเป็นส่วนประกอบของ ก๋วยเตี๋ยวจะทำให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์จากสมุนไพร และดัดแปลงสูตรน้ำจิ้มให้ได้สารอาหารครบ ๕ หมู่ จึงได้ทำหลักสูตรการทำสลัดโรลขึ้น

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. เพื่อผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

๓. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๔. ระยะเวลา

ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
๓. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
๔. ลักษณะของผู้บริโภค ขั้นตอนเตรียมการประกอบการเตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์
๕. การประชาสัมพันธ์และการจำหน่าย

๖. การจัดการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การฝึกปฏิบัติจริง

๗. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD /หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทํากล้วยฉาบ อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษา
นอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการทำสลัดโรล

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ส่วนผสม, วัตถุดิบและการ ทำสลัดโรล	บอกส่วนผสมเครื่องปรุงและ วัตถุดิบของการทำสลัดโรล	ส่วนผสมเครื่องปรุง และ วัตถุดิบของการ ทำสลัด โรลเรียนแลกเปลี่ยน ประสบการณ์ -วิทยากร อธิบายส่วนผสมเครื่องปรุง และ วัตถุดิบของการทำ สลัดโรล	ส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบของการ ทำสลัดโรลเรียน แลกเปลี่ยน ประสบการณ์ - วิทยากรอธิบาย ส่วนผสมเครื่องปรุง และ วัตถุดิบของการ ทำสลัดโรล	ส่วนผสมเครื่องปรุง และ วัตถุดิบของการ ทำสลัด โรลเรียนแลกเปลี่ยน ประสบการณ์ -วิทยากร อธิบายส่วนผสม เครื่องปรุงและ วัตถุดิบ ของการทำสลัดโรล	ส่วนผสมเครื่องปรุง และ วัตถุดิบของการ ทำสลัดโรล เรียนแลกเปลี่ยน ประสบการณ์ -วิทยากร อธิบายส่วนผสมเครื่องปรุง และ วัตถุดิบของการทำสลัด โรล	๑๕ นาที	
๒.วิธีทำน้ำสลัด โรล	บอกวิธีการทำน้ำสลัดโรล	-การทำน้ำสลัดโรล	-วิทยากรบอกวิธีการ ทำน้ำสลัดโรลและ พร้อมสาธิต	-วิทยากรบอกวิธีการทำ น้ำสลัดโรลและ พร้อม สาธิต	-วิทยากรบอกวิธีการทำน้ำ สลัดโรลและ พร้อมสาธิต	๑๕ นาที	
๓.วิธีและ ขั้นตอนในการ เตรียมแป้ง สลัด และผัก	บอกวิธีและขั้นตอนในการ เตรียมแป้งสลัดและผัก	วิธีและขั้นตอนใน การ เตรียมแป้งสลัด และผัก	-วิทยากรอธิบายวิธี และขั้นตอนในการ เตรียม แป้งสลัดและ ผักพร้อมปฏิบัติ	-วิทยากรอธิบายวิธีและ ขั้นตอนในการเตรียม แป้งสลัดและผักพร้อม ปฏิบัติ	-วิทยากรอธิบายวิธีและ ขั้นตอนในการเตรียม แป้ง สลัดและผักพร้อมปฏิบัติ	๑๕ นาที	๔๕ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำสลัดโรล(ต่อ)

[illegible]

แบบทดสอบก่อนเรียน

แบบทดสอบก่อนเรียน ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และหาเครื่องหมายกากบาท (x) ลงในกระดาษคำตอบ (๑๐ คะแนน)

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. แป้งข้าวเจ้า

๔. ข้อใดเป็นส่วนประกอบหลักของสลัดโรล

ก. แครอท ข. แตงกวา

ค. ผักสลัด ง. ถูกทุกข้อ

๕. ข้อใดไม่ใช่วิธีการทำสลัดโรล

ก. ใส่ผักสลัด ข. ใส่แตงกวา

ค. ม้วนให้เป็นโรล ง. นำไปทอด

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

ข้อที่ ๑ ข. สลัดม้วน

ข้อที่ ๒ ง. ถูกทุกข้อที่กล่าวมา

ข้อที่ ๓ ค. แป้งเปาะเปี๊ยะญวน

ข้อที่ ๔ ง. ถูกทุกข้อ

ข้อที่ ๕ ง. นำไปทอด

ใบความรู้

สลัดโรล อาหารว่างที่เป็นเมนูยอดฮิต ที่ไม่ว่าจะเป็นใครก็สามารถทานได้ เป็นเมนูที่ทำได้ง่าย วัตถุดิบไม่เยอะสามารถดัดแปลงได้หลากหลายไส้ ที่สามารถซื้อทานได้ตามท้องตลาดทั่วไป แต่หลายครั้งก็บางคนก็อยากทำทานเองในวันว่าง หรืออยากได้ไส้ที่แตกต่างบอกเลยว่าไม่ยากอย่างที่คิดคุณเองก็สามารถทำได้ที่บ้าน แถมยังสามารถเพิ่มช่องทางการสร้างรายได้ให้แก่ตนเองได้อย่างง่ายดาย ไม่ต้องกังวลใจต่อไปเพราะวันนี้เราสลัดโรล วิธีทำแสนง่ายหลากหลายไส้ มาแนะนำไว้ทำทานเองหรือนำไปทำขายเพิ่มช่องทางการสร้างอาชีพที่บอกเลยว่ากำไรดี ขายง่ายจะมีอะไรบ้าง น่าสนใจแค่ไหน ไปติดตามกัน

ส่วนผสม

- แผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะญวน
- ผักสลัดต่าง ๆ
- แครอท (หั่นเป็นเส้นยาว)
- แตงกวา (หั่นเป็นเส้นยาว)
- ปูอัด
- น้ำสลัด แนะนำให้เป็นของ purefoods ที่จะมีหลากหลายรสชาติให้เลือก

วิธีทำ

- นำผักสลัดและผักชนิดต่างๆ มาล้างให้สะอาด หั่นให้เหมาะสม เช่น ถ้าหากเป็นแครอทหรือแตงกวาก็หั่นให้พอดี
- พร้อมด้วยการนำแผ่นแป้งแช่น้ำหั่นครึ่งแป้งเปาะเปี๊ยะญวนแล้วนำมาจุ่มน้ำพอนุ่ม วางแบ่งไว้ในจานใหญ่หรือเขียงแบน
- นำแผ่นแป้งที่แช่น้ำขึ้นมาวางไว้ที่บนถาด เริ่มต้นจากการวางผักสลัด พร้อมด้วยผักที่เตรียมไว้ในปริมาณที่คุณชื่นชอบหลังจากนั้นให้ใส่ปูอัด
- เมื่อใส่ส่วนผสมทุกอย่างเรียบร้อยแล้ว ให้คุณม้วนจนสุดแบ่งหั่นครึ่งหรือตัดให้พอดีคำจัดใส่จาน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสลัดโรลจาก purefoods จะมีน้ำสลัดหลายสูตรให้เลือกมากมายทีเดียว



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

แบบทดสอบก่อนเรียน ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และหาเครื่องหมายกากบาท (x) ลงใน
กระดาษคำตอบ (๑๐ คะแนน)

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. แป้งข้าวเจ้า

๔. ข้อใดเป็นส่วนประกอบหลักของสลัดโรล

ก. แครอท ข. แตงกวา

ค. ผักสลัด ง. ถูกทุกข้อ

๕. ข้อใดไม่ใช่วิธีการทำสลัดโรล

ก. ใส่ผักสลัด ข. ใส่แตงกวา

ค. ม้วนให้เป็นโรล ง. นำไปทอด

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

ข้อที่ ๑ ข. สลัดม้วน

ข้อที่ ๒ ง. ถูกทุกข้อที่กล่าวมา

ข้อที่ ๓ ค. แป้งเปาะเปี๊ยะญวน

ข้อที่ ๔ ง. ถูกทุกข้อ

ข้อที่ ๕ ง. นำไปทอด