

หลักสูตรอาชีพ การทำซาลาเปา จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาอาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อให้มีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามหลักภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการทำซาลาเปา
- เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้นำ

กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้ที่ไม่มีความรู้
- ผู้มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาโครงสร้างหลักสูตรการทำซาลาเปา จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที
ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำซาลาเปา จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	อุปกรณ์การทำซาลาเปา และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำซาลาเปา	<p>- วัสดุอุปกรณ์และ การทำซาลาเปา</p> <p>๑. ส่วนผสม (๑ สูตร)</p> <p>ตัวแป้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - แป้งสาลีตราบัวแดง ๕๐๐ กรัม - ยีสต์ ๑ ช้อนโต๊ะ - น้ำตาลทราย ๗๕ กรัม - เกลือป่น ๑ ช้อนชา - น้ำสะอาด ๒๕๐ กรัม - เนยขาว ๒๕ กรัม <p>ตัวไส้ถั่วดำ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถั่วดำ ๑ กิโลกรัม - กะทิ ๑ กิโลกรัม - น้ำตาลปีบ ๘ ชีด <p>๒. วิธีการทำ</p> <p>วิธีการทำไส้ถั่วดำ</p> <p>๑. เอาถั่วดำแช่น้ำไว้ ๑ คืน แล้วนำมาต้มให้เปื่อย นำมาล้างน้ำ แล้วนำมาบดกับกะทิ ใส่ น้ำตาลปีบ กวนจนแห้ง</p> <p>๒. นำถั่วดำที่กวนเสร็จ ทิ้งไว้ให้เย็นป็นเป็นลูกกลมๆ</p> <p>วิธีการทำแป้งซาลาเปา</p> <p>๑. ร่อนแป้งสาลีตราบัวแดง ใส่ยีสต์ น้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำสะอาด เนยขาว ตามสูตร นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>๒. แบ่งเป็นชิ้นเท่าๆกัน ทำให้เป็นแผ่น แล้วใส่ไส้ถั่วดำ ทำเป็นลูกๆ ตัดน้ำมันพื้นแล้ววางบนกระดาษรอง เพื่อให้เนื้อแป้งติดกระดาษ</p> <p>๓. นำมาพักทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ นาที เพื่อให้แป้งขึ้นตัว</p> <p>๔. นำไปนึ่ง ๑๕ นาที</p> <p>๕. ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วนำไปบรรจุภัณฑ์</p>	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซาลาเปา และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำซาลาเปา	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำซาลาเปาในแต่ละขั้นตอน	๒๐ นาที	

โครงสร้างหลักสูตรการทำซาลาเปา จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	วิธีการทำซาลาเปา	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำซาลาเปา - สามารถการทำซาลาเปาได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำซาลาเปา - ลงมือปฏิบัติการทำซาลาเปา 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำซาลาเปาแบบต่าง ๆ พร้อมกับ - การตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน 		๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓	การจัดการและการจำหน่าย	<ul style="list-style-type: none"> - แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น - รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	๑๐ นาที	
รวม					๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำนมนชาลาเปา

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-