

หลักสูตรอาชีพ การทำซาลาเปาหมสับเห็ดหอมจำนวน ๕ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำซาลาเปาหมสับเห็ดหอมและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำซาลาเปาหมสับเห็ดหอม
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง
 ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอมและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม	- อุปกรณ์และในการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม มีดังนี้ เตาแก๊ส หม้อ ซึ้ง ชาม กระจอน ถ้วย มีด - วัสดุในการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม มีดังนี้ ๑. หมูบดติดมัน จำนวน ๑ กิโลกรัม ๒. แครอท จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓. เห็ดหอม จำนวน ๑ ห่อ ๔. ต้นหอม จำนวน ๒ กำ ๕. ผักชี จำนวน ๒ กำ ๖. ซีอิ๊วขาว จำนวน ๑ ขวด ๗. น้ำมันหอย จำนวน ๑ ขวด ๘. น้ำมันถั่วเหลือง จำนวน ๑ ขวด ๙. นมสด จำนวน ๑ ขวด ๑๐. น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๑. ไข่แดงเค็ม จำนวน ๒ แพ็ค ๑๒. แป้งสาลีเอนกประสงค์ จำนวน ๒ กิโลกรัม ๑๓. ยีสต์ผง จำนวน ๑ ห่อ ๑๔. ผงฟู จำนวน ๑ ห่อ	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม	๓๐ นาที	

๒	การทำซาลาเปา หมูสับเห็ดหอม	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำซาลาเปาไส้หมูสับเห็ดหอม</p> <p>๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ และทักษะไปใช้พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว</p>	<p>๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม</p> <p>๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม</p> <p>๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม</p> <p>- การนึ่งซาลาเปาหมูสับเห็ดหอมให้ได้คุณภาพ</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม</p> <p>๑.นำหมูสับมาผสมทุกอย่าง สำหรับไส้รวมกัน</p> <p>๒.เติมแป้งข้าวโพดและน้ำปลาลงไปขยำให้เข้ากันหมักไว้</p> <p>๓.ผสมแป้งส่วนที่ ๑กับ น้ำ ยีสต์</p> <p>๔.นวดจนจับเข้าเป็นก้อนแล้วแรปฟิล์มใส ทิ้งไว้๑ชม</p> <p>๕.เมื่อพักได้ที่แป้งจะขึ้นฟูและมีใยแบบนี้</p> <p>๖.เริ่มผสมแป้งส่วนที่๒ เกลือ น้ำตาล น้ำเปล่า</p> <p>๗.นวดจนแป้งเข้าดี เติมเนยขาวลงไป นวดต่อจนไม่ติดโดตี ประมาณ ๒๕ นาที</p> <p>๘.พักแป้งและคลุมแรปใส รอให้ขึ้นเป็นสองเท่า</p> <p>๙.หลังจากแป้งขึ้นเป็นสองเท่าให้ชกไล่ลมและตัดแบ่งก้อนละ ๕๐ กรัม</p> <p>๑๐.ใช้ไม้คลึงแผ่แบ่งและใส่ไส้</p> <p>๑๑.ใส่ไข่ต้มหรือไข่เค็มบ้างบน</p> <p>๑๒.จิบจิบซาลาเปาห่อแป้งให้เรียบร้อย วางบนกระดาษหรือถ้วยจิบ ปิดแรปใสพักให้ขึ้นฟู</p> <p>๑๓.ตั้งน้ำใส่ตั้งถึงนึ่งไฟแรง ๗-๑๐ นาที</p>	<p>- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม ในแต่ละขั้นตอน</p> <p>-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอมพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>		๔ ชั่วโมง
---	----------------------------	--	--	--	--	-----------

๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรการทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำซาลาเปาหมูสับเห็ดหอม