หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำซาโมซ่า (จำนวน 5 ชั่วโมง)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

ความเป็นมา

คำว่า Samosa มีต้นตอมาจาก sanbosag ซึ่งเป็นภาษาเปอร์เซีย แปลว่า 'ขนมสามเหลี่ยม' และมีการพบหลักฐานซาโมซาในตำราอาหารอาหรับศตวรรษที่ 10-13 แต่ใช้ชื่อเรียกว่า sanbusak ซึ่งมีรากศัพท์จากคำว่า sanbosag เช่นกัน ขนมรูปทรงสามเหลี่ยมนี้ผ่านการส่งต่อไปหลายๆ ประเทศ จากการเดินทางย้ายถิ่นฐานของผู้คนหรือพ่อค้าเดินเรือ เราจะพบขนมหน้าตาแบบซาโมซา แต่เรียกชื่อต่างกัน เช่น ประเทศเอเชียกลางอย่าง คาซัคสถาน อุซเบกิสถาน จะเรียกว่า samsa เป็นแป้งสอดไส้เนื้อ ผัก ห่อเป็นทรงสามเหลี่ยม แต่นำไปอบในเตาทันดูรีแทนการทอด และประเทศอื่นๆ อีกมากมาย เช่น samuza ในพม่า sambusa ในแอฟริกา

ประเทศไทยซาโมซาจะพบได้ที่ร้านอาหารอินเดีย เพราะมีแทบทุกร้าน บางร้านทำแป้งเอง บางร้านใช้แป้งเปาะเปี๊ยะเอาง่ายเสียอย่างนั้น แต่ถ้าซาโมซาข้างทางของจริงจะพบอยู่ตามชุมชนมุสลิม หรือแถบพาหุรัดจะมีอยู่ร้านหนึ่งชื่อ Samosa corner เป็นร้านรถเข็นตรงหน้าห้างอินเดียเอ็มโพเรียม เปิดมา 30 ปีแล้ว ที่ร้านห่อไส้และทอดกันสดๆ ริมถนน มักจะมีไส้เช่น ซาโมซาไส้มันฝรั่ง ไส้มันฝรั่งที่ยังเห็นเป็นชิ้นๆ หอมกลิ่นยี่หร่าและพริกเป็นอันดับแรก รสเค็มนำค่อนข้างจัดที่สำคัญ กลิ่นเครื่องเทศไม่ได้แรงอย่างที่คิด ผิวแป้งตะปุ่มตะป่ำคล้ายกะหรี่ปั๊บแต่กรอบแบบนุ่มนวลกว่าแป้งกะหรี่ปั๊บ และมีกลิ่นเครื่องเทศบ่งบอกถึงความเป็นแขกและวัฒนธรรมเป็นอย่างดี

ขั้นตอนการทำ

1. ทำแป้งซาโมซ่าโดยร่อนแป้งและเกลือ จากนั้นใส่เทียนข้าวเปลือก และยี่หร่า คนให้เข้ากัน ใส่น้ำมันมะพร้าว และน้ำอุ่น 90 มิลลิลิตรตามลงไป คนให้เข้ากัน นวดประมาณ 5-10 นาที นำส่วนผสมห่อด้วยพลาสติกถนอมอาหาร พักไว้ในตู้เย็น 30 นาที

2. ทำไส้ ผัดหอมใหญ่กับน้ำมันมะพร้าวด้วยไฟอ่อน จนหอมใหญ่มีสุกใส ใส่มันฝรั่ง ถั่วลันเตาตามลงไป ปรุงรสด้วย ซอสปรุงรส เกลือ และผงกะหรี่ ผัดจนส่วนผสมมีลักษณะที่แห้งดี ยกออกจากความร้อน ใส่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และผักชีสับตามลงไป เคล้าให้เข้ากัน พักไว้

3. ตัดแป้งซาโมซ่าออกเป็นก้อนก้อนละ 25 กรัมปั้นเป็นลูกกลมๆใช้มือคลึงแป้งบางๆตัดแป้งเป็นรูปครึ่งวงกลม

4. ทาน้ำเล็กน้อยบริเวณด้านที่เป็นเส้นตรงพับเข้าหากันใช้นิ้วบีบแป้งบริเวณที่ทาน้ำให้ติดกันใส่ไส้ที่พักไว้ลงไปทาน้ำส่วนปากที่โค้งด้านบน บีบแป้งปิดเข้าหากันอีกทีโดยให้ส่วนที่เป็นจีบอยู่ตรงกลาง (บีบให้แน่นเพราะถ้าไม่แน่นดีเวลาทอดแป้งจะหลุดออกจากกันทำให้น้ำมันเข้าไปด้านใน) ทำซ้ำจนหมดจะได้ประมาณ 20 ตัว

5. นำซาโมซ่าที่ได้ไปทอดในน้ำมันอุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียสจนสีเหลืองสวยแป้งจะมีลักษณะพองเล็กน้อยรับประทานอุ่นๆหรือที่อุณหภูมิห้อง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้

2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

กลุ่มสตรี, ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำซาโมซ่า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำซาโมซ่า	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซาโมซ่าได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยว - การทำซาโมซ่า - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำซาโมซ่า	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกอัตราส่วนของส่วนผสมที่ใช้ในการทำซาโมซ่าได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำซาโมซ่าได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำซาโมซ่าได้และบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	การทำซาโมซ่า - ส่วนผสมของซาโมซ่า - ขั้นตอนการทำซาโมซ่า - ได้ซาโมซ่าและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1.วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำซาโมซ่า - ส่วนผสมของซาโมซ่า - ขั้นตอนการทำซาโมซ่า - ใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำซาโมซ่า		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจาก การประกอบอาชีพ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1 .การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ /การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำซาโมซ่า
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ