

หลักสูตรการทำซาลาเปาไส้หมูสับไข่เค็ม จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองลาน



ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ หรือการเรียนรู้รูปแบบอื่น โดยมีจุดเน้นการดำเนินงานในด้านส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

หลักสูตรการทำซาลาเปา เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถพัฒนาด้านการจัดการแบบบูรณาการที่มีอยู่สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากร และเพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองลาน จึงเล็งเห็นความสำคัญของอาชีพการทำซาลาเปา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำซาลาเปา เพื่อส่งเสริมสนับสนุนประชาชนที่สนใจ โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติจริง เพื่อพัฒนากระบวนการเรียนรู้ที่จะนำไปสู่การมีอาชีพต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำซาลาเปา
2. มีทักษะการทำซาลาเปา
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำซาลาเปา

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา	1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา ได้แก่ ความต้องการของตลาดแรงงาน วัสดุ ต้นทุน อุปกรณ์และทำเลที่ตั้ง 3. บอกแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำซาลาเปา	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา - ความต้องการของตลาด - การใช้แรงงาน - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ 3 ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน ฯลฯ	1 ชั่วโมง	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา	1.เตรียมการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา - สถานที่ / พื้นที่ 2.การคัดเลือกวัสดุในการทำซาลาเปา 3.ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา - ความรู้เกี่ยวกับซาลาเปาไส้ต่างๆ 4. การบรรจุผลิตภัณฑ์ 5.การดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ การทำซาลาเปา - สถานที่/พื้นที่ 2. การคัดเลือกวัสดุในการทำซาลาเปา 3.ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา - ความรู้เกี่ยวกับซาลาเปาไส้ต่างๆ 4. การบรรจุผลิตภัณฑ์ 5. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	ฝึกทักษะการประกอบอาชีพวิชาการ ทำซาลาเปาดังนี้ - แนะนำวัตถุดิบ - เตรียมวัตถุดิบ - สาธิตการทำตามขั้นตอน 1.วิธีการทำแป้งโด 2.วิธีการทำไส้ซาลาเปา - ไส้หมูสับไข่เค็ม - ไส้ถั่วดำ - การประเมินผล	1 ชั่วโมง	7 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 2. การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	1.ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต 2. การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การทำเพจเฟซบุ๊กขายสินค้าออนไลน์	1.ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 2.การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าการทำเพจเฟซบุ๊กขายสินค้าออนไลน์	-	1 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำซาลาเปา
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญการด้านการทำซาลาเปา

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ชิ้นงาน ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

.....งานหลักสูตร

(นางสาวศุภางค์ ตีคำ)
งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....

(นางสาวใบบัว รอดเฉลิม)
วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายศุภศักดิ์ แก้วขาว)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายรามินทร์ มุลไธสง)
ครูรักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคลองลาน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองลาน