

หลักสูตรการทำซาลาเปาหมูสับ
จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ซาลาเปา เป็นอาหารเข้าของชาวจีนชนิดหนึ่งที่ทำมาจากแป้งสาลีและยีสต์ และนำมาผ่านขบวนการนึ่ง เชื่อว่าถือกำเนิดขึ้นมาในยุคราชวงศ์ซ้อง (ค.ศ. ๙๖๐-๑๒๗๙) ต้นกำเนิดของซาลาเปานั้นมาจากก้อนแป้งนึ่งที่เรียกว่า “หม่านโถว” นานเข้าก็แปลงเป็น “หมั่นโถว” และทำตกทอดกันมาจนแพร่หลายโดยเฉพาะทางภาคเหนือ ซึ่งตอนนั้นเป็นเพียงแป้งนึ่งแบบไม่มีไส้ และได้กลายมาเป็นอาหารที่ชาวจีนทางภาคเหนือนิยมรับประทานกันเป็นอาหารเช้าหรืออาหารว่าง โดยการเพิ่มไส้เข้าไปด้วยเป็นเนื้อหรือผัก ชาวจีนทางภาคเหนือนิยมเรียก “เปาจี” หรือ “ซาลาเปา” ส่วนที่นิยมนำมารับประทาน ได้แก่ ซาลาเปาไส้หมู และซาลาเปาไส้ครีม ถือว่าเป็นส่วนหนึ่งในชุดอาหารติ่มซำในวัฒนธรรมจีน ซาลาเปาสามารถนำมารับประทานได้ในทุกมื้ออาหาร ซึ่งนิยมมากในมื้ออาหารเช้า ส่วนจุดสีแดงที่อยู่บนแป้งซาลาเปานั้นเพราะคนจีนเชื่อว่าสีชาวล้วนซึ่งเป็นสีของแป้งซาลาเปาไม่เป็นมงคล เพราะสีชาวล้วนเป็นสีของการไว้ทุกข์ ดังนั้นจึงมีการแต้มจุดสีแดงซึ่งเป็นสีของความมงคลตามความเชื่อของจีนลงไปบนลูกซาลาเปา

ชาวจีนทางภาคเหนือนิยมเรียกแป้งมีไส้แบบนี้ว่า “เปาจี” หรือ “ซาลาเปา” ส่วนที่นิยมนำมารับประทาน ได้แก่ “ซาลาเปาหมูสับ” และ “ซาลาเปาไส้ครีม” ถือว่าเป็นส่วนหนึ่งในชุดอาหารติ่มซำในวัฒนธรรมจีน ซาลาเปาสามารถนำมารับประทานได้ในทุกมื้ออาหาร แต่นิยมมากในมื้ออาหารเช้า ส่วน “จุดสีแดง” ที่อยู่บนแป้งซาลาเปานั้น เพราะคนจีนเชื่อว่าสีชาวล้วนซึ่งเป็นสีของแป้งซาลาเปาไม่เป็นมงคล เพราะสีชาวล้วนเป็นสีของการไว้ทุกข์ ดังนั้น จึงมีการแต้มจุดสีแดงซึ่งเป็นสีของความมงคลตามความเชื่อของคนจีนลงไปบนลูกซาลาเปา ปัจจุบันจะเห็นว่ามีคนนำซาลาเปามาตัดแปลงให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น ไม่ว่าจะเป็นไส้ใหม่ๆ รวมถึงรูปลักษณ์ที่ถูกปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย ดังนั้น เรื่องของซาลาเปา นอกจากเป็นอาหารเช้าหรืออาหารว่างแสนอร่อยแล้ว ยังเป็นของมงคลที่สามารถเสริมเพิ่มเติมรายได้สร้างอาชีพให้กับคนทั่วไปได้เช่นกัน

เพื่อสนองนโยบายการจัดการศึกษาด้านอาชีพ ศูนย์การศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำ จึงได้นำหลักสูตรอาชีพเพื่อการมีงานทำมาปรับปรุง แก้ไข และพัฒนาให้มีความทันสมัย ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของปัจจุบัน โดยกำหนดเป้าหมายการดำเนินงานในการจัดการศึกษาหลักสูตรอาชีพ ให้สถานศึกษานำไปจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อมุ่งเน้นให้ผู้เรียนหรือกลุ่มเป้าหมายประชาชนที่อบรมจนจบหลักสูตรอาชีพ สามารถมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะไปประกอบอาชีพ หรือทำงาน เพื่อสร้างรายได้สำหรับตัวเองและครอบครัวให้มีความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกกระบวนระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง

มีคุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน 5 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
 - ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. วิทยากรให้ความรู้
2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. สาธิตและฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินผลระหว่างเรียนจากผลงานที่มีคุณภาพเพียงพอ
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
2. มีผลงานผ่านการประเมินที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำซาลาเปาหมูสับ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิปัตร์ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ

การเทียบโอน

-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตรการทำซาลาเปาหมูสับ จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ	๑. บอกความสำคัญของการทำซาลาเปาหมูสับ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ ได้แก่ การลงทุนดูแลรักษา หุ่น และตรวจสอบได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๔. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ - ความต้องการของตลาด - การใช้แรงงาน - การจัดท้าววัสดุ อุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๔. ครู ผู้สอน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการทำซาลาเปาหมูสับ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการร่วมทุน พ่อค้าคนกลาง แปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่าและความต้องการของตลาด	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ	๑. เตรียมการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ ได้แก่ สถานที่/พื้นที่คัดเลือกวัสดุ การทำหรือจัดหาวัสดุ และความรู้ที่เกี่ยวข้องได้ ๒. สามารถทำซาลาเปาหมูสับได้	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ ๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ - สถานที่/พื้นที่/การทำซาลาเปาหมูสับ - การคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์ - การทำ/จัดหาการทำซาลาเปาหมูสับ - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการทำซาลาเปาหมูสับ ๒.๒ ประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ ๒.๓ ขั้นตอนการทำซาลาเปาหมูสับ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำซาลาเปาหมูสับ ๒. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ ๔. จัดบันทึกผลการเรียนรู้การทำซาลาเปาหมูสับ ๕. ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๓. การบริหารจัดการ การประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ</p>	<p>๑. สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้</p> <p>๒. สามารถสร้างเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ได้</p> <p>๓. ผู้เรียนสามารถถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้</p> <p>๔. สามารถการสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้</p> <p>๕. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน</p>	<p>๓. การบริหารจัดการการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาหมูสับ</p> <p>๓.๑ การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓.๒ เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>๓.๓ การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์</p> <p>๓.๔ การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต</p> <p>๓.๕ การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน</p>	<p>๑. การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓. การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์</p> <p>๔. การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต</p> <p>๕. การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน</p>		