

หลักสูตรการฝึกอบรม.....การทำชาลาเปาไส้ไก่.....จำนวน.....๕.....ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้เรียนที่มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ เฉพาะทางภาษาต่างประเทศ และอื่น ๆ รวมทั้งให้มีการกำกับ ติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่องสภาพปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีวิต และเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยั่งยืนที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด อาชีพการทำชาลาเปาไส้ไก่เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมได้

หลักการของหลักสูตร

1. เน้นคุณภาพของผลงาน มีความสะอาด อร่อย
2. เน้นการเรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมและใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการทำชาลาเปาไส้ไก่
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการทำชาลาเปาไส้ไก่และเป็นช่องทางในการประกอบเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้แก่ตนเอง ชุมชนและสังคมได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์

เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำชาลาเปาไส้ไก่
เพื่อให้มีทักษะในการทำชาลาเปาไส้ไก่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการทำชาลาเปาไส้ไก่และเป็นช่องทางในการประกอบเป็นอาชีพเสริมรายได้แก่ตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป ผู้เรียน ผู้รับบริการนอกระบบโรงเรียน

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ขนมขอม่วง จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. รู้และเข้าใจความสำคัญของการประกอบอาชีพและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
๒. มีความรู้ในการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์การทำซาลาเปาไส้ไก่
๓. มีทักษะในการทำซาลาเปาไส้ไก่

รายละเอียด การทำซาลาเปาไส้ไก่จำนวน ๕ ชั่วโมง

การเรียนรู้/ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำความรู้หรือทักษะในการทำซาลาเปาไส้ไก่ไปประกอบอาชีพเสริม มีงานทำ มีรายได้เสริม และใช้ประโยชน์ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต ใช้ประในชีวิตประจำวัน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การประเมิน	จำนวนนาที่	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. มีความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ การทำซาลาเปาไส้ไก่	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำซาลาเปาไส้ไก่ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียน วิเคราะห์ ความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำซาลาเปาไส้ไก่ ๓. ไส้ไก่ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนบอก การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำ ซาลาเปาไส้ไก่ได้	๑ ความสำคัญของการทำซาลาเปาไส้ไก่ ๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำ ซาลาเปาไส้ไก่	๑. วิทยากรบรรยาย ความสำคัญการทำ ซาลาเปาไส้ไก่ผู้เรียนร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้และสรุปผลการเรียนรู้ ๒. ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้และวิเคราะห์ข้อมูล ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ ซาลาเปาไส้ไก่และสรุปผล การเรียนรู้ วิทยากรช่วย เสนอแนะเพิ่มเติม ๓. ผู้เรียนสรุปผลการเรียนรู้ จากการฟังบรรยาย ผล การวิเคราะห์ข้อมูลจาก การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ	๑. แบบประเมินก่อนเรียน -หลังเรียน ๒. ใบความรู้	๑.ทดสอบความรู้ ก่อน-เรียน ๒.การสังเกตการมี ส่วนร่วม ๓.แบบบันทึกการ เรียนรู้	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การประเมิน	จำนวนนาที่	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๔. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๑.หม้อนึ่ง ๒.เตาแก๊ส. ๓.ถ้วยขนมอคูมิเนียม ๔.กะละมังสำหรับผสมแป้ง ๕.กะทะ ๖.ตะหลิว				
๒. มีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำซาลาเปาไส้ไก่	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถการทำซาลาเปาไส้ไก่ได้	ขั้นตอนการทำซาลาเปาไส้ไก่ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำซาลาเปาไส้ไก่ ๑.๑ การเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสม ๑.๒ การนึ่ง การเก็บรักษาการทำซาลาเปาไส้ไก่		ส่วนผสมแป้งเชื้อ (สปองจ์) - แป้งสาลีสำหรับทำซาลาเปา ๓๕๐ กรัม (เราใช้แป้งบัวแดง) - ยีส ๒ ๑/๔ ชช. - น้ำเปล่า ๒๒๕ กรัม (ใช้น้ำอุ่นๆ ไม่ร้อนนะ) <u>วิธีทำ</u> - ร่อนแป้ง ยีส เกล้าให้ทั่ว ค่อยๆ เติมน้ำลงไป - นวดจนแป้งเนียน แล้วพักไว้ ๒๐ - ๓๐ นาที หรือ จนแป้งขึ้นเป็น ๒ เท่า	๑.การสังเกต ๒.ทักษะการปฏิบัติ ๓.ชิ้นงานที่ทำสำเร็จ	-	๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การประเมิน	จำนวนนาที่	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ส่วนผสมแป้ง (โด) - แป้งเชื้อส่วนที่หมักไว้ - ผงฟู ๒ ชช. - น้ำเปล่า ๑ ชต. - แป้งสาลีสำหรับทำ ซาลาเปา ๑๕๐ กรัม - น้ำตาล ๑๒๕ กรัม (แป้งนี้ไม่หวานมากนะคะถ้าชอบหวานๆ ก็ ๑๕๐กรัม) - เกลือ ๑ ชช. - sp ๑ ชช. - เนยขาว ๕๐ กรัม <u>วิธีทำ</u> - ร่อนแป้ง และ ผงฟู เข้าด้วยกัน พักไว้ - แป้งเชื้อที่เราหมักไว้ ผสมเกลือ น้ำตาลทราย และน้ำเปล่า เอาไปใส่ส่วนผสมแป้งกับผงฟูนวดพอเข้ากันตามด้วยsp - ใส่เนยขาวนวดให้เข้ากันจนเนียน พักแป้งไว้ ๑๕			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การประเมิน	จำนวนนาที่	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				นาที่ - ตัดแบ่งก้อนละ ๓๐ กรัม - คลึงเป็นก้อนกลมๆ พักไว้ให้ขึ้น วางบนภาชนะที่ทาเนยขาว - ใส่ ไข่ทำจีบ และวางไว้ให้ขึ้น ประมาณ ๒๕-๓๐ นาที - นึ่งนาน ๑๐ นาที (ถ้าเป็นไส้ดิบต้องนึ่ง ๑๒-๑๕ นาที) - เสริจแล้วยกลงมาพักไว้ อื่นๆ <u>ส่วนผสม</u> - เนื้อไก่สับ (ควรมีมันผสม) ๓๐๐ กรัม - หอมใหญ่สับ ๘๐ กรัม - ซีอิ๊วขาว ๒ ชต. - น้ำตาลทราย ๑/๒ ชต. - ต้นหอม ๑/๔ ถ้วยตวง - กระเทียม ๑๐ - ๑๕ กลีบ - รากผักชี ๕ ราก - พริกไทยป่น ๑/๒ ชช. - แป้งข้าวโพด ๑ ชต. - เติ็ดหอมแช่น้ำสับ ๔ ดอก			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การประเมิน	จำนวนนาที่	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				- น้ำมันงา ๑ ชต. - น้ำมันหอย ๒ ชต. <u>วิธีทำ</u> - โขลกรากผักชีกระเทียม พริกไทยให้ละเอียด คลุกเคล้าในเนื้อไก่ปรุงรส ด้วย ซีอิ๊วขาวน้ำตาล เกลือ น้ำมันงา น้ำมันหอย ใส่แป้ง ข้าวโพดนวดให้เข้ากัน แล้ว ค่อยใส่หัวหอมใหญ่ หั่นหอมขนาดพอเข้ากันอีก พักไว้ในตู้เย็น ประมาณ ๓๐ นาที หรือจนกว่าแป้ง เสร็จแล้ว ค่อยใส่ต้นหอม ที่ล้าง ใส้ไส้ จับจีบแล้ว กำลังรอเวลา ให้ ขึ้นฟู			
๓.ประโยชน์และ การนำไปใช้ คุณธรรมของผู้ ประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคิดคำนวณ ค่าใช้จ่ายในการ ประกอบอาชีพการทำ ซาลาเปาไส้ไก่ได้	๑.การจัดจำหน่ายและ การคำนวณค่าใช้จ่าย	๑. วิทยากรบรรยายความรู้ เรื่องการตลาดในการจัดการ อาชีพ ๒. ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้เรื่องการเพิ่มมูลค่า การทำขนม ช่องทางการ จัดจำหน่ายหรือรับงาน	๑. ใบความรู้ ๒. แบบฟอร์มบัญชี	๑.การสังเกต ๒.ทักษะการ ปฏิบัติ ๓.บันทึกการ เรียนรู้	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การประเมิน	จำนวนนาที่	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			วิธีการส่งเสริมการจำหน่ายหรือเพิ่มปริมาณการสั่งการทำซาลาเปาไส้ไก่วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและให้ข้อเสนอแนะ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิธีการคำนวณราคาจำหน่ายซาลาเปาไส้ไก่โดยวิทยากรบรรยายวิธีการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย				

สื่อ/วัสดุอุปกรณ์/แหล่ง การเรียนรู้

- ๑ เนื้อหาวิชาการการทำชาลาเปาไส้ไก่/เอกสารประกอบการเรียนรู้ ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง
- ๒ สื่อบุคคล / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับการทำชาลาเปาไส้ไก่
- ๓ แหล่งเรียนรู้ข้อมูลจาก Internet Website ที่เกี่ยวข้อง
- ๔ ใบงาน / ใบความรู้ /
- ๕ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมขอม่วง

การวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้

- ๑ การประเมินความรู้ก่อนเรียน เพื่อทราบข้อมูลพื้นฐานความรู้ของผู้เรียนรายบุคคล
- ๒ การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๓ การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงาน ได้ผลิตผลที่มีคุณภาพเพียงพอและจบหลักสูตร
- ๔ สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ การรับรู้ การมีส่วนร่วม
- ๕ ประเมินความพึงพอใจ ตามเกณฑ์ที่กำหนด

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

๑. รวบรวมหลักฐานการประเมิน
๒. จัดทำแบบรายงานผล
๓. ออกหลักฐานการจบหลักสูตร “ใบรับรองการผ่านการฝึกอบรม”
๔. นำผลการอบรมเข้าสู่ระบบการสะสมธนาคารหน่วยกิต