

**หลักสูตรการทำชาลาเปา**  
**จำนวน ๕ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

สืบเนื่องจากกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพอย่างทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มีงานทำอย่างยั่งยืน และมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ดังนั้น การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันจะต้องมุ่งพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ ตลอดจนสามารถแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

ในสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากร ธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ต้องเร่งรีบแข่งกับเวลาในการประกอบอาชีพเพื่อเลี้ยงตนเองและครอบครัว ไม่มีเวลาที่จะรับประทานอาหารเช้า จึงหันมานิยมทำชาลาเปา (ไส้หมู)

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่งตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๓. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๔. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

|            |   |         |
|------------|---|---------|
| จำนวน      | ๕ | ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี   | ๒ | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๓ | ชั่วโมง |

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำการทำชาลาเปา (ไส้หมู)
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำชาลาเปา (ไส้หมู)
๓. เนื้อหาวิชาการการทำชาลาเปา (ไส้หมู)
๔. ใบความรู้เรื่องการทำชาลาเปา (ไส้หมู)
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
  ๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการชงกาแฟที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ๓๐ คน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น



หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ  
ชื่อหลักสูตร การทำซาลาเปา จำนวน 5 ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสาทเหล็ก

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                         | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                              | เนื้อหา                                                                                              | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                | จำนวนชั่วโมง |          |
|-----|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
|     |                                                |                                                                                                                                                    |                                                                                                      |                                                                                                                                                                            | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ  |
| 1.  | ช่องทางการประกอบอาชีพ<br>การทำซาลาเปา (ไส้หมู) | -เพื่อให้ผู้เรียนได้ บอกถึง<br>ความสำคัญในการประกอบ<br>อาชีพ และเห็นช่องทางการ<br>ประกอบอาชีพ                                                      | 1.การประกอบอาชีพการ<br>ทำซาลาเปา (ไส้หมู)<br>2.ความรู้เบื้องต้น<br>เกี่ยวกับการทำซาลาเปา<br>(ไส้หมู) | 1.ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่าง<br>ผู้เรียนและวิทยากร<br>2.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้<br>3.ผู้เรียนสรุปความรู้                                             | 1 ชั่วโมง    |          |
| 2.  | ทักษะการประกอบอาชีพ<br>การทำซาลาเปา(ไส้หมู)    | -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ<br>จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ใน<br>การทำซาลาเปา (ไส้หมู)<br>ได้อย่างเหมาะสม<br>-เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักการทำ<br>ซาลาเปา (ไส้หมู) | 1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์<br>ในการทำซาลาเปา<br>(ไส้หมู)<br>2.การทำซาลาเปา<br>(ไส้หมู)                  | 1.ให้ผู้เรียนจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และ<br>ศึกษาวิธีการใช้อุปกรณ์จากวิทยากร<br>2.วิทยากรสาธิตการทำซาลาเปา (ไส้หมู)<br>3.ผู้เรียนฝึกการทำซาลาเปา (ไส้หมู)<br>4.การนึ่งซาลาเปา |              | 3ชั่วโมง |
| 3.  | โครงการประกอบอาชีพ                             | -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ<br>วิเคราะห์การประกอบอาชีพ<br>ได้                                                                                          | 1.ความสำคัญของการ<br>ประกอบอาชีพ<br>2.ประโยชน์ของการ<br>ประกอบอาชีพ                                  | 1.ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>ร่วมกัน                                                                                                                          | 1 ชั่วโมง    |          |

