



## หลักสูตรการทำซาลาเปา จำนวน ๕ ชั่วโมง



จัดทำโดย  
กศน.อำเภอมืองฉะเชิงเทรา

ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอมืองฉะเชิงเทรา  
สำนักงานการศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดฉะเชิงเทรา

## หลักสูตรต่อเนื่อง

### หลักสูตรอาชีพ การทำซาลาเปา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา



- กิจกรรม  เพื่อพัฒนาทักษะชีวิต  เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน  เพื่อพัฒนาอาชีพ
- กิจกรรมการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
- โครงการภาษาอังกฤษด้านการสื่อสารทางด้านอาชีพ

#### ความเป็นมา

จากนโยบายของสำนักงาน กศน. ในการขยายโอกาสและพัฒนาคุณภาพการศึกษา ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนเป็นการจัดการศึกษาให้กับประชาชนที่ว่างงานหรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพเดิม เพื่อให้มีทักษะอาชีพสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชุมชนท้องถิ่น โดยให้สถานศึกษาใช้ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนที่จัดตั้งไว้หรือ กศน.ตำบลหรือชุมชนหรือสถานที่ของภาคีเครือข่าย หลักสูตรที่ใช้เป็นหลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ อาชีพเกษตรกรรม, คหกรรม, อุตสาหกรรม, พาณิชยกรรมและบริการ, ความคิดสร้างสรรค์และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

#### หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยมีประชากรที่ไม่ได้ประกอบอาชีพและเป็นกลุ่มแม่บ้าน ในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID ๑๙) จึงมีแนวคิดที่จะรวมกลุ่มกันในการที่จะสร้างรายได้เพื่อทำสินค้าจำหน่ายในตำบลที่อาศัยอยู่ ตำบลใกล้เคียงและตามโรงงานอุตสาหกรรม เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของสำนักงาน กศน. ในการขยายโอกาสและพัฒนาคุณภาพการศึกษา ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนเป็นการจัดการศึกษาให้กับประชาชนที่ว่างงานหรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพเดิม เพื่อให้มีทักษะอาชีพสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชุมชนท้องถิ่น โดยให้สถานศึกษาใช้ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนที่จัดตั้งไว้หรือ กศน.ตำบลหรือชุมชนหรือสถานที่ของภาคีเครือข่าย ตามหลักสูตรที่ใช้เป็นหลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำด้านคหกรรม

ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำโครงการการทำซาลาเปา ให้กับประชาชนที่สนใจ เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะอาชีพการทำซาลาเปา สามารถนำทักษะ ไปใช้ในชีวิตประจำวันและสร้างรายได้

#### วัตถุประสงค์

๑. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำซาลาเปาได้
๒. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

#### เป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา มีกลุ่มเป้าหมาย คือ

- ประชาชนผู้ว่างงาน
- ผู้ที่มีรายได้ลดลง
- ผู้ที่มีบัตรสวัสดิการ
- ประชาชนทั่วไปที่ต้องการสร้างหรือเสริมรายได้

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำซาลาเปา และการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การทำซาลาเปา	- วัสดุและอุปกรณ์ในการทำซาลาเปา มีอุปกรณ์ ดังนี้ - แป้งสาลีตราบัวแดง จำนวน ๕ กิโลกรัม - น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม - ยีสต์แห้ง จำนวน ๑ ถัง - เนยขาว จำนวน ๑ ถัง - ผงฟู จำนวน ๑ ถัง - แผ่นรองซาลาเปา จำนวน ๑ แพค - ถ้วยพลาสติกใส จำนวน ๑ แพค - ถ้วยตวง ๕๐๐ กรัม จำนวน ๔ ถัง - กะทิ (กล่อง) จำนวน ๒ กิโลกรัม - น้ำตาลปี๊บ จำนวน ๒ กิโลกรัม - น้ำมันพืช ทรายหก จำนวน ๒ ขวด	- วิทยากร บรรยาย วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำซาลาเปาและเทคนิคการเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ การทำซาลาเปา	๑ ชั่วโมง	-
๒	การทำซาลาเปา	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ขั้นตอนการทำซาลาเปา	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำซาลาเปา ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำซาลาเปา - การเลือกใช้แป้งในการทำซาลาเปา ๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำซาลาเปา ๒.๒ ขั้นตอนการทำซาลาเปา  <b>การทำซาลาเปา</b> ๑. การกวนไส้ซาลาเปา (ไส้ถั่วดำ) ๒. การผสมแป้งตามสัดส่วน ๓. การนวดแป้ง การพักแป้ง ๔. การใส่ไส้ ๕. การนึ่งซาลาเปา ๖. การบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำซาลาเปา ในแต่ละขั้นตอน ๑. สาธิต ๒. ฝึกการทำซาลาเปา	-	๓ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	-เทคนิคการจัดการและการจำหน่าย	- การจัดการและการประกอบอาชีพ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย	วิทยากรอธิบาย การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ ช่องทางการจำหน่าย	๑ ชั่วโมง	-
รวม					๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. ประเมินความรู้ ความเข้าใจ
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง หรือการประเมินทักษะ
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์ หรือชิ้นงาน

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำซาลาเปา

# ซาลาเปาไส้ถั่วดำ

## 1. ส่วนผสม

### ตัวแป้ง

- แป้งสาลีตราบัวแดง 500 กรัม
- ยีสต์ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 75 กรัม
- เกลือป่น 1 ช้อนชา
- น้ำสะอาด 250 กรัม
- เนยขาว 25 กรัม

### ตัวไส้ถั่วดำ

- ถั่วดำ 1 กิโลกรัม
- กะทิ 1 กิโลกรัม
- น้ำตาลปีบ 800 กรัม



## 2. วิธีการทำ

### วิธีการทำไส้ถั่วดำ

1. นำถั่วดำแช่น้ำไว้ ๔ ชั่วโมงแล้วนำมาต้มให้เปื่อย จากนั้นมาเอาถั่วดำมาปั่นรวมกับกะทิ นำใส่หม้อตั้งไฟใส่น้ำตาลปีบ

กวนจนแห้ง

2. นำถั่วดำที่กวนเสร็จ ทิ้งไว้ให้เย็นปั้นเป็นลูกกลมๆ

### วิธีการทำแป้งซาลาเปา

1. ร่อนแป้งสาลีตราบัวแดง ใส่ยีสต์ น้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำสะอาด เนยขาว ตามสูตร นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน

2. แบ่งเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน ทำให้เป็นแผ่นแล้วใส่ไส้ถั่วดำ ทำเป็นลูกๆ ตัดน้ำมันพื้นแล้ววางบนกระดาษรองเพื่อให้เนื้อแป้งติดกระดาษ

3. นำมาพักทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที เพื่อให้แป้งขึ้นตัว

4. นำไปนึ่ง 15 นาที

5. ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วนำไปบรรจุภัณฑ์