

หลักสูตรการทำขนมจีบซาลาเปา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมจีบ ซาลาเปา
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมจีบ ซาลาเปา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมจีบซาลาเปา	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมจีบซาลาเปาได้	- อุปกรณ์ การทำขนมจีบ ซาลาเปา - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ ๑.ชามผสม ๒.เตาแก๊ส ๓.มีด เขียง ๔.ถาด ๕.กระดาษรองซาลาเปา ๖.ซึ่งนี้	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบซาลาเปา เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำขนมจีบซาลาเปา	๑๕ นาที	
๒	วิธีการทำขนมจีบซาลาเปา	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีบซาลาเปา - สามารถทำขนมจีบซาลาเปาได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมจีบซาลาเปา - ปฏิบัติลงมือการทำขนมจีบซาลาเปา - <u>ขั้นตอนการทำขนมจีบ</u> ๑.เตรียมถ้วยเปล่าสำหรับหมักเนื้อหมู ใส่เนื้อหมู กระเทียมสับ รากผักชี สับ มันหมู ซอสปรุงรส ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาล น้ำปลา แป้งมัน ลงไป แล้วคลุกส่วนผสมให้เข้ากัน ๒.เติมพริกไทยลงไปแล้วคลุกส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง ๓.เตรียมแผ่นก๊วยสำหรับทำขนมจีบ วางแผ่นก๊วยลงที่มือ ตักส่วนผสมใส่ตามความชอบแล้วจับห่อเป็นจีบ ๔.เมื่อเสร็จเรียบร้อยแล้วนำไปนึ่งไฟกลางเป็นเวลา ๑๕ นาที พักให้พออุ่นยกเสิร์ฟพร้อมรับประทาน <u>ขั้นตอนการทำซาลาเปา</u> ๑.ใส่น้ำตาลทราย และยีสต์ผงลงไป			๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

			<p>ในนมอุ่น คนให้เข้ากัน พักไว้ ๕ นาที</p> <p>๒. ร่อนแป้งกับผงฟูเข้าด้วยกัน</p> <p>จากนั้นเทนมที่ผสมไว้ลงไป ใช้พาย</p> <p>คลุกเคล้าแป้งให้เข้ากัน</p> <p>๓. ใส่น้ำมันรำข้าวลงไป ใช้มือ นวด</p> <p>แป้งไปเรื่อยๆ จนกว่าแป้งจะเนียน</p> <p>ไม่ติดกระทะ และไม่ติดมือใช้เวลา ๕</p> <p>นาที จากนั้นพักไว้ ๑ ชั่วโมง</p> <p>๔. เมื่อครบเวลา นำแป้งมาชกไล่ลม</p> <p>จากนั้นตัดแบ่งเป็นสองส่วน คลึง</p> <p>กลม จากนั้นนำมาตัดแบ่งให้ได้ก้อน</p> <p>ละ ๘ ชิ้น รวมกันเป็น ๑๖ ชิ้น</p> <p>๕. นำแป้งที่ตัดแบ่งแล้วมาคลึงให้</p> <p>กลม นำไปพักไว้ จากนั้นนำผ้าขาว</p> <p>บางชุบน้ำ บิดหมาด มาปิดที่แป้ง</p> <p>ซาลาเปาไว้ประมาณ ๑๐ นาที</p> <p>๖. จากนั้นมาคลึงเป็นทรงกลม ให้</p> <p>ตรงกลางหนา และตรงขอบบาง วาง</p> <p>ไว้บนมือ ตักไส้ที่เตรียมไว้ลงไป ใช้</p> <p>นิ้วโป้งในการช่วยจับจีบ</p> <p>๗. นำมาวางบนกระดาษรองซาลาเปา</p> <p>จากนั้นนำไปนึ่งด้วยไฟกลาง ใส่น้ำ</p> <p>ส้มสายชูลงไปเพื่อให้ซาลาเปามี</p> <p>ความขาว ใช้เวลานึ่ง ๑๒ นาที</p> <p>๘. เมื่อครบเวลา ให้ออกไต่ลมหายใจ</p> <p>กันน้ำหยดลงซาลาเปา เป็นอันเสร็จ</p>			
๓.	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัด จำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำเพื่อ ให้เกิดเอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึง สอดแทรกคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

- วุฒิบัตรออกโดย ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-