

# หลักสูตรการทำขนมจีบซาลาเปา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัด วิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำ ความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ รับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ที่มีมั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษา ชั้นพื้นฐาน

## 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	อุปกรณ์การทำขนมจีบ ซาลาเปา	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมจีบซาลาเปาได้	<p><b>อุปกรณ์</b> การทำขนมจีบ ซาลาเปา</p> <p>- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.ชามผสม ๒.เตาแก๊ซ ๓.มีด เขียง ๔.ถาด ๕.กระดาษรองซาลาเปา ๖.สิ่งนี้</p> <p><b>วัสดุ</b></p> <p>๑.แป้งบัวแดง จำนวน ๑ กิโลกรัม เป็นเงิน ๔๐ บาท ๒.ยีสต์ซองเล็ก จำนวน ๑ ซอง ๓.ผงฟู ซองเล็ก จำนวน ๑ ซอง เป็นเงิน ๒๐ บาท ๔.เกลือห่อเล็ก จำนวน ๑ ห่อ ๕.น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม เป็นเงิน ๒๕ บาท ๖.เนยขาว จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม เป็นเงิน ๔๐ บาท ๗.เอสพี จำนวน ๑ กระปุก ๘.หมูปด จำนวน ๑ กิดกรัม ๙.หัวหอมใหญ่ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม ๑๐.รากผักชี จำนวน ๒ ซีด ๑๑.พริกไทยเม็ด จำนวน ๒ ห่อ ๑๒.น้ำมันงาขวดเล็ก จำนวน ๑ ขวด ๑๓. กระเทียมสับ จำนวน ๒ ซีด ๑๔.เกลือขนมปัง จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๕.กระดาษรองซาลาเปา จำนวน ๑ ห่อ ๑๖.ซอสหอยนางรมขวดเล็ก จำนวน ๑ ขวด ๑๗.น้ำส้มสายชูขวดเล็ก จำนวน ๑ ขวด ๑๘.หมูแดง จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม ๑๙.แครอท จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม ๒๐.แห้วกระป๋อง จำนวน ๑ กระป๋อง ๒๑.แป้งมัน จำนวน ๑ กิโลกรัม ๒๒.ซอสปรุงรสขวดเล็ก จำนวน ๑ ขวด ๒๓.ซีอิ้วขาวขวดเล็ก จำนวน ๑ ขวด ๒๔.น้ำมันพืช จำนวน ๑ ขวด ๒๕.กล่องพลาสติกใส จำนวน ๑ แพ็ค</p>	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบ ซาลาเปา เทคนิคการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์การทำขนมจีบซาลาเปา	๑๕ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	วิธีการทำขนมจีบซาลาเปา	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีบซาลาเปา</p> <p>- สามารถทำขนมจีบซาลาเปาได้</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมจีบซาลาเปา</p> <p>- ปฏิบัติลงมือการทำขนมจีบซาลาเปา</p> <p><b>ขั้นตอนการทำขนมจีบ</b></p> <p>๑.เตรียมถ้วยเปล่าสำหรับหมักเนื้อหมูใส่เนื้อหมู กระเทียมสับ รากผักชีสับ มันหมู ซอสปรุงรส ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาล น้ำปลา แป้งมัน ลงไปแล้วคลุกส่วนผสมให้เข้ากัน</p> <p>๒.เติมพริกไทยลงไปแล้วคลุกส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง</p> <p>๓.เตรียมแผ่นเกี๊ยวสำหรับทำขนมจีบ วางแผ่นเกี๊ยวลงที่มีมือ ตักส่วนผสมใส่ตามความชอบแล้วจับห่อเป็นจีบ</p> <p>๔.เมื่อเสร็จเรียบร้อยแล้วนำไปนึ่งไฟกลางเป็นเวลา ๑๕ นาที พักให้พออุ่นยกเสิร์ฟพร้อมรับประทาน</p> <p><b>ขั้นตอนการทำซาลาเปา</b></p> <p>๑.ใส่น้ำตาลทราย และยีสต์ผงลงในนมอุ่น คนให้เข้ากัน พักไว้ ๕ นาที</p> <p>๒.ร่อนแป้งกับผงฟูเข้าด้วยกัน จากนั้นเทนมที่ผสมไว้ลงไป ใช้พายคลุกเคล้าแป้งให้เข้ากัน</p> <p>๓.ใส่น้ำมันรำข้าวลงไป ใช้มีอนวดแป้งไปเรื่อยๆ จนกว่าแป้งจะเนียน ไม่ติดกระทะ และไม่ติดมือใช้เวลา ๕ นาที จากนั้นพักไว้ ๑ ชั่วโมง</p> <p>๔.เมื่อครบเวลา นำแป้งมาชกไล่ลม จากนั้นตัดแบ่งเป็นสองส่วน คลึงกลม จากนั้นนำมาตัดแบ่งให้ได้ก้อนละ ๘ ชิ้น รวมกันเป็น ๑๖ ชิ้น</p> <p>๕.นำแป้งที่ตัดแบ่งแล้วมาคลึงให้กลม นำไปพักไว้ จากนั้นนำผ้าขาวบางชุบน้ำ บิดหมาด มาปิดที่แป้งซาลาเปาไว้ ประมาณ ๑๐ นาที</p> <p>๖.จากนั้นมาคลึงเป็นทรงกลม ให้ตรงกลางหนา และตรงขอบบาง วางไว้บนมือ ตักไส้ที่เตรียมไว้ลงไป ใช้นิ้วโป้งในการช่วยจับจีบ</p> <p>๗.นำมาวางบนกระดาษรองซาลาเปา จากนั้นนำไปนึ่งด้วยไฟกลาง ใส่น้ำส้มสายชูลงไปเพื่อให้ซาลาเปามีความขาว ใช้เวลานึ่ง ๑๒ นาที</p> <p>๘.เมื่อครบเวลา ให้นำออกมาออกเร็วๆ กันน้ำหยดลงซาลาเปา เป็นอันเสร็จ</p>			๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

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