

หลักสูตรต่อเนื่อง

แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมจีบ ซาลาเปา จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ปี 2568

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียน โดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมจีบ ซาลาเปา
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมจีบ ซาลาเปา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมจีบ ซาลาเปาและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำขนมจีบ ซาลาเปา	- อุปกรณ์และการทำขนมจีบ ซาลาเปา มีดังนี้ เตาแก๊ส ซึ่งนั่ง ชามผสม ถ้วย มีด <u>- วัสดุในการทำขนมจีบ มีดังนี้</u> 1. หมูปด 400 กรัม 2. ไข่ไก่ 1 ฟอง 3. แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ 4. แครอทขูด ¼ ถ้วยตวง 5. พริกไทยบดละเอียด 1 ช้อนชา 6. รากผักชีตำ 1 ช้อนชา 7. น้ำมันงา 1 ช้อนชา 8. น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา 9. กระเทียมตำ 1 ช้อนชา 10. เกลือ ¼ ช้อนชา 11. ซอสปรุงรส 2 ช้อนชา 12. น้ำมันหอย 2 ช้อนโต๊ะ 13. ต้นหอมซอย 2 ช้อนโต๊ะ 14.แผ่นก๊วยสำหรับห่อ ขนมจีบ (ก๊วยไช้) <u>วัสดุในการทำซาลาเปา</u> 1. แป้งซาลาเปา (ตรากิเลนเหลือง) 370 กรัม 2. นมสดชนิดจืด 200 มิลลิลิตร 3. น้ำมันถั่วเหลือง 50 มิลลิลิตร 4. น้ำตาลทราย 100 กรัม 5. ผงฟู 2 ช้อนชา 6. ยีสต์ 1 ช้อนโต๊ะ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบ ซาลาเปาและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมจีบ ซาลาเปา	๓๐ นาที	

			7. หมูสับติดมัน 300 กรัม 2. หอมใหญ่หั่นเต๋า 50 กรัม 8. น้ำตาลอ้อย 50 กรัม 9. ผงหมูแดง 2 ช้อนโต๊ะ 10. สามเกลอ 1 ช้อนโต๊ะ 11. น้ำตาลปีบ 25 กรัม 12. ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ 13. ซอสปรุงรสฝาเขียว 1 ช้อนโต๊ะ 14. ซีอิ๊วขาว ½ ช้อนโต๊ะ 15. ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนชา 16. น้ำมันงา 1 ช้อนชา 17. แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ 18. น้ำเปล่า 2 ช้อนโต๊ะ 19. น้ำมันถั่วเหลือง 2 ช้อนโต๊ะ			
๒	การทำขนมจีบ ซาลาเปา	- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้พื้นฐาน ด้านการทำขนม จีบ ซาลาเปาได้	- ความรู้พื้นฐานการทำขนมจีบ ซาลาเปา <u>วิธีทำขนมจีบ</u> ตัดหมูแผ่นเกี๊ยวออก ให้มี ลักษณะ กลม ผสมหมูบด ไข่ไก่ แป้งมัน พริกไทยบดละเอียด รากผักชีตำ น้ำมันงา น้ำตาลทราย กระเทียมตำ เกลือ ซอสปรุงรส น้ำมันหอย ให้เข้า กัน จากนั้น ใส่แครอทขูด และ ต้นหอมซอย ผสมให้เข้ากันดี ห่อใส่ ด้วยแผ่นเกี๊ยว โดยใช้ไส้ประมาณ 10 กรัม วางเกี๊ยวที่ห่อแล้วในชั่งนึ่งที่ปู ด้วยใบตองทาน้ำมัน นึ่งด้วยน้ำ เดือดไฟแรง 10 นาที เมื่อสุกดีแล้ว ยกออกจากชั่งนึ่ง ทาด้วยน้ำมันเจียว กระเทียม เสิร์ฟขนมจีบโดยโรยด้วย กระเทียมเจียว และใบผักขู <u>การทำซอสจิ้ม</u> ผสมน้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู ซีอิ๊ว ดำหวาน น้ำเปล่าเข้าด้วยกัน เคี่ยว ด้วยไฟกลาง ให้ มีความหนืดขึ้น ใส่ พริกสับ กระเทียมสับ ชิมรสตามชอบ <u>วิธีทำแป้งซาลาเปา</u> 1. ละลายน้ำตาลทรายในนมจืดอุ่น ให้ น้ำตาลละลาย แล้วใส่ยีสต์ลงไปผสม พักไว้ 5-10 นาที	- วิทยากรบรรยายขั้นตอน และเทคนิคการทำขนมจีบ ซาลาเปา ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ ขนมจีบ ซาลาเปา พร้อมกับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนการสอน		๙ ชั่วโมง

			2. ร่อนแป้ง ผงฟู ลงในอ่างผสม ทยอยเติมนมยีสต์ลง ไปผสม ให้เข้า กัน (แป้งจะจับตัวเป็นก้อน) 3. ทยอยใส่น้ำมันลงไปนวดให้ ส่วนผสมไม่ติดอ่างผสม จากนั้นเอา ออกมาวดบนแผ่นซิลิโคนประมาณ 10 นาที (นวดแบบฉีกแป้ง โดยใช้สัน มือ) รวบแป้งให้เป็นก้อนกลม แล้ว นำไปใส่อ่างผสมปิดฝาพักไว้ 1 ชั่วโมง แป้ง จะขึ้นฟูเป็น 2 เท่า 4. นำแป้งออกมามาใส่ภาชนะ 1-2 นาที แล้วแบ่งแป้ง เป็นก้อนๆ ละ 50 กรัม 5. รวบแป้งแต่ละก้อน แล้วคลึงให้ กลม <u>วิธีทำไส้ซาลาเปา</u> 1. ผสมแป้งข้าวโพดกับน้ำเปล่าให้ เข้ากัน พักไว้ 2. ผัดหอมหัวใหญ่กับน้ำมันด้วยไฟ กลางข้างอ่อน 3. ใส่หมูสับผัดต่อให้หมูสุก 50% 4. ใส่สามเกลอ ผัดต่อให้หอม 5. ใส่เครื่องปรุงลงไปผัดให้ส่วนผสม เข้ากัน 6. ใส่น้ำแป้งข้าวโพดลงไปผัดให้แห้ง และมีความหนืด เล็กน้อย <u>วิธีทำซาลาเปา</u> 1. นำก้อนแป้งออกมาแผ่ออกให้เป็น แผ่นกลมโดยให้ตรงกลางมีแป้ง ค่อนข้างหนา 2. ตักไส้ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ตรง กลาง จากนั้นจับขอบแป้งให้เป็นจีบ จนรอบ แล้วรวบปิดให้เป็นเกลียว เล็กน้อย (อย่าให้เห็นไส้) วางลงบน กระดาษซาลาเปา แล้วนำไปใส่ช่อง พักไว้ 10 นาที 3. นึ่งด้วยไฟแรงประมาณ 10 นาที			
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและการ จำหน่าย	- การจัดการและการจำหน่าย ๑)การบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรบรรยายเทคนิค การทำเพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจ		

		ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๒)การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	ของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๙ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- ๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)