

## หลักสูตร การทำซาลาเปา จำนวน ๖ ชั่วโมง หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป



### ความเป็นมา

ซาลาเปา เป็นอาหารจีนชนิดหนึ่งทำมาจากแป้งสาลีและยีสต์ และนำมานึ่ง ซาลาเปาจะมีไส้อยู่ภายใน โดยอาจจะเป็นเนื้อหรือผัก ซาลาเปาที่นิยมนำมารับประทานได้แก่ ซาลาเปาไส้หมู และ ซาลาลาเปาไส้ครีม สำหรับอาหารที่มีลักษณะคล้ายซาลาเปา ที่ไม่มีไส้จะเรียกว่า หมั่นโถว นอกจากนี้ซาลาเปายังคงเป็นส่วนหนึ่งในชุดอาหารติ่มซำ ในวัฒนธรรมจีน ซาลาเปาสามารถนำมารับประทานได้ในทุกมื้ออาหาร ซึ่งนิยมมากในอาหารมื้อเช้า ซาลาเปาต้องมีจุดสีแดง ตรงกลางลูกซาลาเปา เพราะชาวจีนเชื่อว่าสีชาวล้วนซึ่งเป็นสีของแป้ง ซาลาเปานั้นไม่เป็นมงคล เพราะสีชาวล้วนเป็นสีของการไว้ทุกข์ ดังนั้นเพื่อเป็นการแก้จึงมีการแต้มจุดสีแดง ซึ่งเป็นสีของความมงคลตามความเชื่อของจีน

ปัจจุบันการประกอบอาชีพเสริมและการสร้างรายได้ในชุมชนได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะการแปรรูปอาหารและขนมที่สามารถผลิตได้ง่าย ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค “ซาลาเปา” นับเป็นอาหารว่างที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย สามารถรับประทานได้ทุกช่วงวัย มีหลากหลายไส้ เช่น ไส้หมูสับ ไส้ถั่วดำ ไส้ครีม และสามารถพัฒนารูปแบบให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาดได้ อีกทั้งยังสามารถผลิตเพื่อจำหน่ายสร้างรายได้ให้แก่ตนเอง ครอบครัว และชุมชนได้

การจัดหลักสูตรการทำซาลาเปา จำนวน ๖ ชั่วโมง จึงเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้กระบวนการทำซาลาเปาอย่างถูกต้อง ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผสมแป้ง การทำไส้ การขึ้นรูป การนึ่ง ตลอดจนการบรรจุภัณฑ์และการคำนวณต้นทุนเบื้องต้น เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือพัฒนาเป็นอาชีพเสริมได้ และเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้ให้กับประชาชนตามบริบทของพื้นที่ ส่งเสริมการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชนให้มีความเข้มแข็งและสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้น จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำซาลาเปา จำนวน ๖ ชั่วโมงขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำซาลาเปา สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ในชุมชนต่อไปได้.

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**  
**การทำซาลาเปา จำนวน ๖ ชั่วโมง**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา	๑.อธิบายความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ ๒. อธิบายความ เป็นไป ได้ในการประกอบอาชีพ ๓. บอกความสำคัญ และ ประโยชน์ของแหล่ง เรียนรู้และภูมิปัญญาใน ท้องถิ่น ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพ ได้	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. ความรู้เบื้องต้นในการ ประกอบอาชีพ ๒.๑ ข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับ อาชีพจากผู้ ประกอบการ ในชุมชน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การลงทุน ๒.๔ กระบวนการผลิต การ จัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัสดุดิบ ๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญา ในท้องถิ่น ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทาง พัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากร มนุษย์	๒๐	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา	๒.๑ ตัดสินใจประกอบ อาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม ๒.๒. มีเจตคติที่ดีในการ ประกอบอาชีพ	๒.๑ อุปกรณ์การทำซาลาเปา ๒.๒ วิธีการทำซาลาเปา ๑ การเลือกวัตถุดิบ ๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า ๓ รูปแบบการทำซาลาเปา ๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำซาลาเปา ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำซาลาเปา ๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำซาลาเปา และฝึกปฏิบัติการทำซาลาเปา ๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ซาลาเปา	-	๕ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา	๓.๑ มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหาร จัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ ต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๓.๒ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	๓.๑ สามารถบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพการทำซาลาเปา ๓.๒ การจัดการเกี่ยวกับการ ควบคุมคุณภาพการทำซาลาเปา ๓.๓ การคิดคำนวณต้นทุน การทำซาลาเปา ๓.๔ การวางแผนการผลิต ๓.๕ การจัดการตลาดในการ ประกอบอาชีพอาชีพการทำซาลาเปา ๓.๖ การจัดทำฐานข้อมูล ลูกค้า ๓.๗ การกระจายผลผลิต ๓.๘ การวางแผนการตลาด	๑. สืบค้นและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	โครงการ ประกอบอาชีพ	<p>๑. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้</p> <p>๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้</p> <p>๓. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๔. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้</p> <p>๕. สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน</p> <p>๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p> <p>๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด</p> <p>๕. ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๑. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย</p> <p>๒. ศึกษาต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p> <p>๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๔. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p> <p>๕. ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	๒๐	นาที

## สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ประชาชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์(แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

## ๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำซาลาเปา

### ๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### ๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ อาหารพื้นบ้านเป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน ซึ่งสามารถนำมาพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้เสริมให้แก่ประชาชนได้อย่างเหมาะสม การพัฒนาอาชีพเป็นกลไกสำคัญในการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน ช่วยให้ประชาชนมีทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน อาหารเป็นหนึ่งในอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน เนื่องจากใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง และสามารถต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ โดยเฉพาะ “การทำซาลาเปา” ซึ่งเป็นอาหารว่างที่ได้รับความนิยม มีรสชาติอร่อย รับประทานสะดวก และมีตลาดรองรับอย่างต่อเนื่อง

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำซาลาเปา จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนได้เรียนรู้กระบวนการผลิตอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและปรุงไส้ การห่อ การนึ่ง ตลอดจนการบรรจุและการจำหน่าย ซึ่งจะช่วยให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้จริง

นอกจากนี้ โครงการดังกล่าวยังเป็นการส่งเสริมการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหารของชุมชน และสร้างโอกาสในการรวมกลุ่มอาชีพ อันนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชนให้มีความมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

### ๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิ ปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

## ๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

## ๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลา งบประมาณ
หลักสูตรการทำ ชาลาเปา	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และ เข้าใจ ขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถลงมือ ปฏิบัติ ได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะ ให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อ ยอด เป็นอาชีพหรือ สร้างรายได้ เสริม	ประชาชน ทั่วไป	๖	อาคาร เอนกประสงค์ หมู่ ๕ ต.ห้วยเขน อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร	๘-๙ มิ.ย.๖๙	๒,๒๐๐.-

## ๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น .....๒,๒๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

## ๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำขนมจีบหมู	-	-	๒,๒๐๐.-	-

## ๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอุษา ยิ่งสุก ครู ศกร.

## ๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

#### ๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

#### ๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำซาลาเปา การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

#### ๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

##### ๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

##### ๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำขนมจีบโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

#### ๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ๑.แบบประเมินความพึงพอใจ
- ๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานกิจกรรม

ตารางกำหนดการ  
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำซาลาเปา  
วันที่ ๘-๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘  
ณ อาคารเอนกประสงค์ หมู่ ๕ ต.ห้วยเขน อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

\*\*\*\*\*

๘ มิถุนายน ๒๕๖๘

๐๘.๐๐ น - ๐๘.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๘.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำซาลาเปา ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก  
วัตถุดิบในการทำซาลาเปา

(วิทยากร นางดุขณี ฤทธิเทพ)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - วิทยากรอธิบายวิธีคุณสมบัติของแป้งทำซาลาเปา จากแป้งแต่ละชนิด

(วิทยากร นางดุขณี ฤทธิเทพ)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำซาลาเปา อธิบายวัตถุดิบในการทำไส้ซาลาเปา

(วิทยากร นางดุขณี ฤทธิเทพ)

๙ มิถุนายน ๒๕๖๘

๐๘.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำแป้งซาลาเปาโดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติจริง การห่อแป้งกับไส้ซาลาเปา และลองด้วยกระดาษ พักไว้ทำ  
จนเสร็จ

(วิทยากร นางดุขณี ฤทธิเทพ)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม