



ปีที่ ๒๗ ฉบับที่ ๔ ประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๘

ข่าวสารตลาดแรงงาน จังหวัดกำแพงเพชร

www.doe.go.th/kamphaengphet.com โทรศัพท์ ๐ ๕๕๗๐ ๕๐๒๓ - ๔ โทรสาร ๐ ๕๕๗๐ ๕๐๒๕

ท่องเที่ยวทั่วไทย

ล่องธาราบันต์ กำแพงเพชร



สำนักงานจัดหางานจังหวัดกำแพงเพชร ที่ตั้ง : ศาลากลางจังหวัดกำแพงเพชร
ชั้น ๒ ศูนย์ราชการจังหวัดกำแพงเพชร ถนนกำแพงเพชร-สุโขทัย ตำบลหนองปลิง อำเภอเมือง
จังหวัดกำแพงเพชร ๖๒๐๐๐ โทรศัพท์ ๐ ๕๕๗๐ ๕๐๒๓ - ๔ โทรสาร ๐ ๕๕๗๐ ๕๐๒๕
Website: www.doe.go.th/kamphaengphet



QR CODE
ข่าวสารตลาดแรงงาน
จังหวัดกำแพงเพชร

สถานการณ์ตลาดแรงงานจังหวัดกำแพงเพชร เดือนมีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ โดย สำนักงานจัดหางานจังหวัดกำแพงเพชร

ผู้รับบริการที่ลงทะเบียนสมัครงาน

จำนวน 257 คน

ผู้สมัครในระดับวุฒิการศึกษาที่ลงทะเบียน
สมัครงาน มากที่สุด 3 อันดับ



ช่วงอายุผู้สมัครงานที่ลงทะเบียน
สมัครงานมากที่สุด 3 อันดับ

1 ช่วงอายุ 30 - 39 ปี

2 ช่วงอายุ 25 - 29 ปี

3 ช่วงอายุ 18 - 24 ปี

ประเภทอาชีพ
ที่มีผู้สนใจสมัครงาน
มากที่สุด 3 อันดับแรก

1 อาชีพงานพื้นฐาน ได้แก่ แรงงานด้าน
ประกอบและแรงงานดาขการบรรจุงค์ท

2 ช่างเทคนิคและผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่
ช่างไฟฟ้า ช่างอิเล็กทรอนิกส์

3 เสมียน เจ้าหน้าที่

สถานการณ์ตลาดแรงงานจังหวัดกำแพงเพชร เดือนมีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ โดย สำนักงานจัดหางานจังหวัดกำแพงเพชร

นายจ้าง/สถานประกอบการ
มีความต้องการแรงงาน (ตำแหน่งงานว่าง)
จำนวน 385 อัตรา



วุฒิการศึกษาที่นายจ้าง/สถานประกอบการ
มีความต้องการ มากที่สุด 3 อันดับ



ช่วงอายุที่นายจ้าง/สถานประกอบการ
มีความต้องการ มากที่สุด
3 อันดับแรก

1 ช่วงอายุ 18 - 24 ปี

2 ช่วงอายุ 25 - 29 ปี

3 ช่วงอายุ 30 - 39 ปี

ประเภทอาชีพที่มีความต้องการแรงงานมากที่สุด 3 อันดับ

1. อาชีพงานพื้นฐาน ได้แก่ แรงงานด้านประกอบและ แรงงานด้านการบรรจุภัณฑ์	2. ช่างเทคนิคและผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ช่างไฟฟ้า และช่างอิเล็กทรอนิกส์	3. พนักงานบริการ พนักงานในร้านค้าและ ตลาด
---	---	---

ประเภทอุตสาหกรรมที่มีความต้องการแรงงาน มากที่สุด 3 อันดับ

1. การขายส่งและการขายปลีก การซ่อมแซมยานยนต์ และจักรยานยนต์	2. การผลิต	3. กิจกรรมการบริหารและบริการสนับสนุน ได้แก่ การบริการรักษาความปลอดภัยและ ตัวแทนจัดหางานอื่นๆ
--	------------	--

สถานการณ์ตลาดแรงงานจังหวัดกำแพงเพชร เดือนมีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ โดย สำนักงานจัดหางานจังหวัดกำแพงเพชร

ผู้สมัครได้รับการบรรจุงาน
จำนวน 189 คน



ผู้สมัครที่มีระดับวุฒิการศึกษา
ที่ได้รับการบรรจุเข้าทำงาน มากที่สุด
3 อันดับ



ช่วงอายุของผู้สมัคร
ที่ได้รับการบรรจุเข้าทำงาน
มากที่สุด 3 อันดับ

- 1 ช่วงอายุ 30 - 39 ปี
- 2 ช่วงอายุ 25 - 29 ปี
- 3 ช่วงอายุ 40 - 49 ปี

ประเภทอาชีพที่มีการบรรจุคนเข้าทำงาน มากที่สุด 3 อันดับ

1. อาชีพงานพื้นฐาน ได้แก่ แรงงานด้านประกอบ และ แรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์	2. ช่างเทคนิคและผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ช่างไฟฟ้าและช่างอิเล็กทรอนิกส์	3. ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานผู้ควบคุมเครื่องจักรและผู้ปฏิบัติงานด้านการประกอบ ได้แก่ พนักงานขับรถบรรทุก พนักงานขับรถจักรและควบคุมเครื่องจักรในการผลิต
---	--	---

ประเภทอุตสาหกรรมที่มีการบรรจุคนเข้าทำงาน มากที่สุด 3 อันดับ

1. การผลิต	2. การขายส่งและการขายปลีก การซ่อมแซมยานยนต์และจักรยายนต์	3. กิจกรรมการบริหารและบริการสนับสนุน ได้แก่ การบริการรักษาความปลอดภัย และ ตัวแทนจัดหางานอื่นๆ
------------	--	---

พื้นที่ประกาศงาน ของคนมีความสามารถ

ซ่อมมือถือ

ร้อยมาลัย

KHON THAM NGAN คนทำงาน

หา พื้นที่
ประกาศงาน
อยู่ใช่ไหม?

รับแปลภาษา

รับจ้างรีวิวก

วาดภาพ

ช่างแอร์

วางแผนไทย

รับจ้างทำสวน

หา คนทำงาน
อยู่หรือป่าว?

วิทยากร

รับตัดเย็บเสื้อผ้า

จัดเบรคประชุม

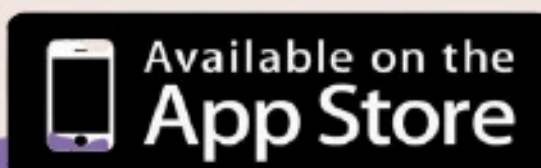
คนทำงาน

KHON THAM NGAN

รับทำดอกไม้กระดาษ

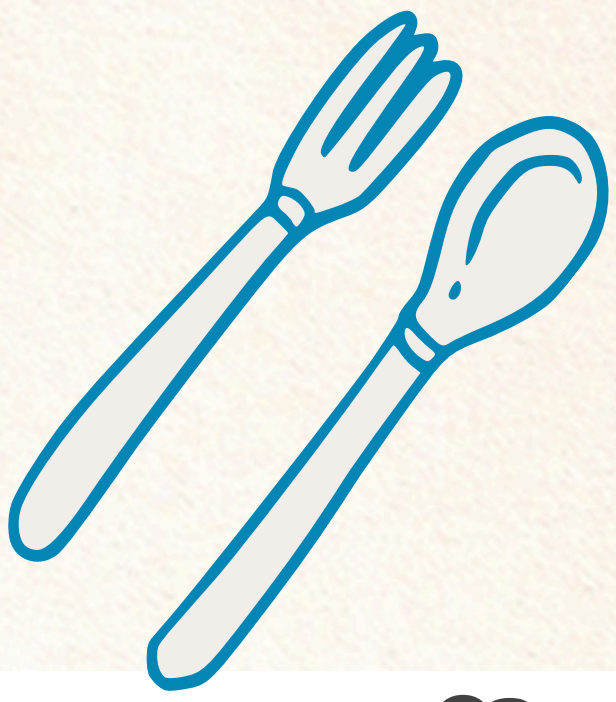
ดาวนั้โหลด เลยฟรี!!

- แหล่งลงประกาศงาน สำหรับผู้ที่ประกอบอาชีพอิสระ เพิ่มโอกาส ในการได้งาน มีรายได้
- แหล่งค้นหาคนทำงานที่ตรงใจ



<https://khonthamngan.doe.go.th>

<https://คนทำงาน.doe.go.th>



Menu อาชีพ

ซีโอะปัง! ขนมปังเกลือ ถึงดังในไทย แจกพิภัดพร้อมสูตรทำขายสร้างรายได้

ซีโอะปัง! ขนมปังเกลือ ทำไมถึงดังในไทย ต้นกำเนิดไม่ใช่เกาหลี แล้วมาจากที่ไหน? แจกพิภัดพร้อมสูตรทำขายสร้างรายได้ ช่วงนี้กระแสซีโอะปังกำลังมาแรงแบบต้านไม่ไหว แต่ละคาเฟ่เปิดตัวเมนูใหม่กันรัวๆ ร้านเบเกอรี่ก็มีคนต่อคิวกันยาว ไม่ว่าจะมองไปทางไหนก็เห็นเจ้าขนมปังเกลือนี้เต็มไปหมด กลายเป็นเมนูที่ตอนนี้ ใครๆ ต่างก็ให้ความสนใจ อะไรที่ทำให้ขนมปังก้อนเล็กๆ ยึดได้ขนาดนี้ แล้วต้นตำรับของซีโอะปังมาจากที่ไหน จะมาจากญี่ปุ่นหรือเกาหลี เดี่ยวผู้เขียนจะพาไปทำความรู้จักถึงที่มาของซีโอะปัง.



ทำความรู้จักกับซีโอะปัง

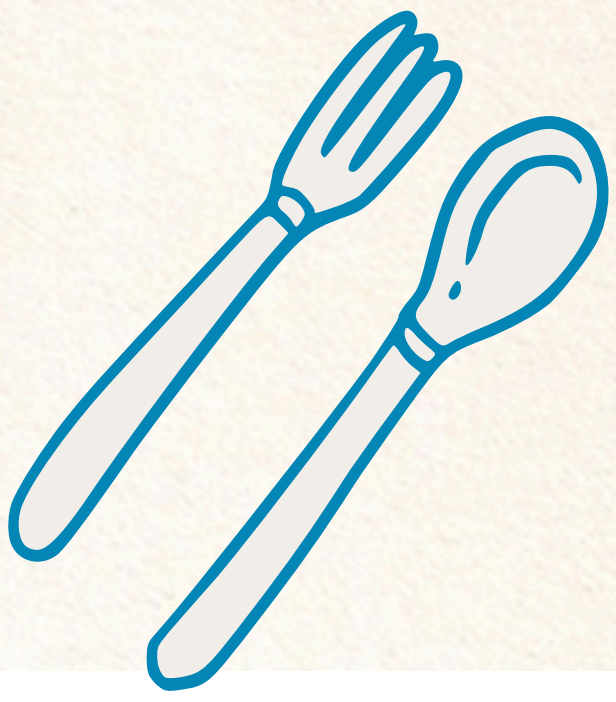
ซีโอะปัง ขนมปังสัญชาติญี่ปุ่นที่มีเสน่ห์เฉพาะตัวคือ ความกรอบนอก นุ่มใน มีความหอมกลิ่นเนยอ่อนๆ และรสเค็มจางๆ จากเกลือ ทำให้มีรสชาติที่เรียบง่ายแต่ลงตัว ซึ่งในภาษาญี่ปุ่นคำว่า “ซีโอะ (塩) แปลว่า เกลือ” พอรวมกับคำว่า “ปัง (パン) ที่แปลว่า ขนมปัง” จึงกลายมาเป็น “ขนมปังเกลือ” แบบที่เราเรียกกัน

ต้นกำเนิดซีโอะปังมาจากร้านเบเกอรี่เมืองยาวาตะฮามะ มีชื่อว่า “Pain Maison” อยู่ในจังหวัดเอฮิเมะ ประเทศญี่ปุ่น โดยเจ้าของร้านได้สังเกตเห็นว่าขนมปังมักจะขายไม่ดีในช่วงหน้าร้อน เพราะคนส่วนใหญ่มักจะเลือกกินขนมปังเย็น และแต่งโมเป็นของว่างมากกว่า ทำให้ร้านเบเกอรี่แทบจะไม่มีลูกค้าเลย ดังนั้น เพื่อกระตุ้นยอดขายในช่วงหน้าร้อน จึงได้ลองโอเดียวใหม่อย่างการใช้เกลือมาทำขนมปัง เพราะอากาศร้อนเลยทำให้ร่างกายเสียเหงื่อมากขึ้น อาหารรสเค็มจึงเป็นสิ่งที่สามารถช่วยทดแทนเกลือแร่ที่เสียไปและน่าจะทำให้ขนมปังกลับมาขายดี อีกทั้งลูกค้าของเขาได้เล่าให้ฟังว่าขนมปังฝรั่งเศสรสเค็มกำลังฮิตมาก

เนื่องจากการทำแบบขนมปังฝรั่งเศสค่อนข้างแข็งเกินไปสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ เขาใช้วิธีม้วนแป้งห่อเนยไว้ข้างในเพื่อให้เนยละลายและยังทำให้ฐานขนมปังมีความกรอบ เกลือที่ใช้ยังเป็นเกลือที่ทดลองเลือกหลายๆ แบบจากทั่วโลก เพื่อหาเกลือที่จะไม่ละลายเมื่ออบ อีกทั้งยังต้องเข้ากับรสชาติและเนื้อสัมผัสของขนมปังได้ดีที่สุด จึงเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้มีเมนูใหม่อย่างซีโอะปังขึ้นมา

ทำไมซีโอะปังถึงเริ่มฮิตในไทย

ก่อนหน้าที่กระแสซีโอะปังจะเริ่มดังในไทยถือว่าหากินได้ยากพอสมควร เพราะเป็นขนมปังที่ไม่ได้อยู่ในเมนูหลักของร้านทั่วไป ซึ่งส่วนใหญ่จะพบได้แค่ตามร้านขนมสไตล์ญี่ปุ่นหรือร้านเบเกอรี่พรีเมียมที่เน้นขนมปังสูตรดั้งเดิมจากญี่ปุ่นเท่านั้น ถึงต้นตำรับซีโอะปังจะอยู่ที่ญี่ปุ่น แต่ต้นตอความฮิตนั้นก็กลับเริ่มมาจากทางฝั่งเกาหลี ที่คนไทยไปเที่ยวแล้วซื้อขนมปังเกลือหรือ “โซกิมปัง” กลับมา ร้านเบเกอรี่ในไทยหลายๆ ที่จึงเริ่มทำตามเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด ซึ่งในตอนนี้ไม่ว่าจะเป็นคาเฟ่ ร้านขนมปัง หรือแม้แต่ซูเปอร์มาร์เก็ตบางแห่งก็มีซีโอะปังวางขาย



เมนูอาชีพ

สูตรชีโอะปัง เมนูสร้างรายได้

วัตถุดิบที่ต้องเตรียม

- | | |
|---------------------|---------------|
| 1. แป้งเค้ก | 2. แป้งขนมปัง |
| 3. โยเกิร์ตธรรมชาติ | 4. น้ำเปล่า |
| 5. เนยเค็มและเนยจืด | 6. น้ำตาล |
| 7. เกลือ | 8. ยีสต์ |



ขั้นตอนการทำ

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมหัวเชื้อสปองจ์ (Sponge Starter) ล่วงหน้า 1 วัน

ผสมยีสต์เข้ากับน้ำอุ่นแล้วคนให้ละลาย จากนั้นเติมโยเกิร์ตและแป้งขนมปังลงไปคนส่วนผสมในทิศทางเดียวกัน ประมาณ 30 วินาที จนเข้ากันแล้วปิดชามด้วยพลาสติกแรป พักไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 40 นาที - 1 ชั่วโมง จากนั้นนำไปแช่ตู้เย็น ทิ้งไว้ข้ามคืน หัวเชื้อสปองจ์ควรเพิ่มปริมาณขึ้นประมาณ 3 เท่าภายในวันถัดไป และควรใช้ภายใน 3 วันเพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

ขั้นตอนที่ 2 เตรียมแป้งขนมปัง

ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในเครื่องนวดแป้ง (ยกเว้นเกลือ) นวดด้วยความเร็วปานกลางประมาณ 10 นาที เติมเกลือแล้วนวดต่ออีก 10-15 นาที จนแป้งเนียน ถ้าจับยึดให้บางแล้วไม่ขาดก็เป็นอันใช้ได้ จากนั้นนำแป้งออกจากเครื่องนวด ปั้นให้เป็นก้อนกลม โดยพับขอบแป้งเข้าหาจุดศูนย์กลางวางแป้งลงในชามที่ทาน้ำมันบางๆ โดยให้ด้านที่พับอยู่ด้านล่าง จากนั้นปิดฝาแล้วพักแป้งที่อุณหภูมิห้อง 40 นาที - 1 ชั่วโมง หรือจนแป้งขึ้นฟูจากเดิม 2 เท่า จากนั้นหั่นเนยเค็มออกเป็น 10 ชิ้นเท่าๆ กัน น้ำหนักชิ้นละ 5 กรัม ขนาดประมาณ 1.25x3.5x1.25 ซม. แล้วนำเนยไปแช่ช่องฟรีซจนกว่าจะถึงเวลาใช้งาน นำแป้งออกจากชาม มาวางบนพื้นผิวที่โรยด้วยแป้งบางๆ ตัดแป้งออกเป็น 10 ส่วนเท่าๆ กัน กดแป้งให้เป็นแผ่นแบน จากนั้นพับขอบด้านใกล้ตัวเข้าหาศูนย์กลาง หมุน 90 องศา แล้วพับอีกครั้ง ทำแบบเดิม 2 ครั้ง รีดแป้งเป็นทรงกรวย พักไว้ 15 นาที แล้วใช้ไม้รีดแป้งให้เป็นแผ่นสามเหลี่ยม กว้างประมาณ 7 ซม. และยาว 35 ซม วางเนยเค็มที่ด้านกว้างของแป้ง พับปิดเนยแล้วกดเบาๆ ให้ติดกัน จากนั้นม้วนแป้งลงมาให้มีลักษณะคล้ายครีวซองต์ ทำแบบเดียวกันจนหมด

ขั้นตอนที่ 3 พักแป้งครั้งสุดท้ายและอบขนมปัง

วางชีโอะปังบนถาดรองอบที่ปูด้วยกระดาษไขหรือซิลิโคนน้ำมัน คลุมไว้ด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ แล้วพักแป้งที่อุณหภูมิ 27-30°C เป็นเวลา 30 นาที เมื่อเสร็จแล้วให้วอร์มเตาอบที่ 230°C จัดชั้นเตาอบโดยวางกระทะเหล็กหล่อ หรือถาดอบไว้ที่ชั้นล่างสุดเพื่อสร้างไอน้ำ และวางตะแกรงอีกชั้นไว้ตรงกลางหลังจากพักแป้งเสร็จ ใช้แปรงจุ่มน้ำทาที่ผิวขนมปัง แล้วโรยเกลือทะเลแบบเกล็ดเล็กน้อย วางขนมปังบนตะแกรงชั้นกลาง จากนั้นเทน้ำร้อน 1 ถ้วยลงในกระทะเหล็กที่อยู่ชั้นล่างเพื่อสร้างไอน้ำ แล้วปิดเตาอบทันที อบเป็นเวลา 13-14 นาที หรือจนขนมปังกลายเป็นสีเหลืองทองสวย นำขนมปังออกจากเตา พักให้เย็นเล็กน้อย แล้วรับประทานตอนอุ่นๆ จะอร่อยที่สุด

10 วิธีหลักหนียาเสพติด

1

ไม่ทดลองยาเสพติดทุกชนิด



2

หาความรู้ และศึกษาให้เข้าใจถึงโทษพิษภัยของยาเสพติดและการใช้ยาอย่างถูกวิธี



3

ระมัดระวังการใช้ยาและไม่หลงเชื่อคำโฆษณาหรือคำแนะนำใดๆ ที่ชักชวนให้เสพยาเสพติด

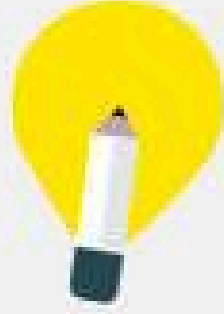


4

เลือกคบเพื่อนที่ดี หลีกเลี่ยงเพื่อนที่ชอบชักจูงไปในทางเสื่อมเสีย ปฏิเสธหากเพื่อนชักจูงไปในทางที่ผิด

5

ใช้ความคิด และเหตุผล ในการแก้ไขปัญหาต่างๆ



6

ถ้าไม่สามารถแก้ปัญหาได้ ควรปรึกษา พ่อ แม่ ผู้ปกครอง ครูอาจารย์ หรือญาติผู้ใหญ่ ที่สนิทและไว้วางใจ



7

หลีกเลี่ยงให้ห่างไกล สิ่งแวดล้อมที่มียาเสพติด



8

สร้างความรัก ความเข้าใจ และความสัมพันธ์อันดีในครอบครัว



9

ใช้เวลาว่างในทางที่ถูก และให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง และผู้อื่น



10

ค้นหาและตั้งเป้าหมายของชีวิตในทางที่ดี เช่น อยากมีอาชีพอะไร อยากประสบความสำเร็จด้านใด เป็นต้น แล้วเริ่มเดินตามเส้นทางนั้นอย่างมุ่งมั่น



ป.ป.ส.





ตำแหน่งงานว่างจังหวัดกำแพงเพชร ประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๘



CLICK HERE



หรือ คลิ๊กลิงค์เพื่อเข้าไปไซ้ต

สำนักงานจัดหางานจังหวัดกำแพงเพชร
ที่ตั้ง : ศาลากลางจังหวัดกำแพงเพชร ชั้น ๒ ศูนย์ราชการจังหวัดกำแพงเพชร
ถ.กำแพงเพชร-สุโขทัย ตำบลหนองปลิง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ๖๒๐๐๐
โทรศัพท์ ๐ ๕๕๗๐ ๕๐๒๓ - ๔ โทรสาร ๐ ๕๕๗๐ ๕๐๒๕
Website...www.doe.go.th/kamphaengphet



**กลุ่มหางาน
จังหวัดกำแพงเพชร**



ที่ปรึกษา

นางสาวอังศุวีร์ มณีณัฐกุล
นักวิชาการแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาราชการแทนจัดหางาน
จังหวัดกำแพงเพชร

กองบรรณาธิการ

นายสมรัฐ ทรัพย์เจริญ
นางสาวรัชชาสร แห่ชู
นางฉัตรชฎาธร นุชเทียน

นางนงศ์คาร พูลเพิ่ม
นางกรวรรณ น้อยม่วง
นางอรสา วิมล

คณะผู้จัดทำ

นางวิไล อิ่มทอง
นางสาวกฤษฎิกา อุ่นยิ่งเจริญ
นางสาววิบุรณ์รัตน์ หลวงแสง
นายภูมิพัฒน์ วงศิริกุล
นายอดิศักดิ์ วรรณ
นายกิตติพงษ์ หมั่นเขตกิจ
นายอุดมศักดิ์ กลิ่นบัว

นายประชุม ทรงฤทธิ์
นางสาวชุลีพร ศรีสุขพันธ์
นายยิ่งยศ ตั้งสุวรรณพงศ์
นายธรรมบุญ รอดวงษ์
นางสาวบงกชรัตน์ ภักดี
นางสาวเจริญ เจาะจง
นายหฤกษ์ สรรพคำ

นางสาวกวิณทิพย์ จันทรวงษ์

