



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ และสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ส่งเสริมสนับสนุนจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม เพื่อเป็นเครื่องมือในการ ยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ และส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่า และ สร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ พื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรมภาษา และ ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว งานเทศกาล ประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรมศิลปะ และประวัติศาสตร์ต้องมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคง

การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองของ สกร.ระดับอำเภอ เพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าว จึงต้องปรับเปลี่ยนกระบวนการจัดการเรียนรู้ ที่เน้นการปฏิบัติจริง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในอาชีพโดยตรง ผู้สอนเป็นวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ และเป็นผู้ประกอบการในอาชีพนั้นๆ ให้ความสำคัญต่อการประเมินผลการจบหลักสูตรที่เน้นทักษะ ความสามารถ และการมีผลงาน ชิ้นงาน ที่ได้มาตรฐานออกสู่ตลาดได้ การพัฒนาหลักสูตรอาชีพ จึงต้องปรับใหม่โดยการพัฒนาให้ครบวงจร ประกอบด้วยช่องทางการประกอบอาชีพ ทักษะของอาชีพ การบริหารจัดการ และโครงการอาชีพพร้อมแหล่งเงินทุน และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง จึงขอให้สถานศึกษานำหลักสูตรที่ได้พัฒนาแล้วนั้น นำมาคัดเลือกให้เหมาะสมกับความต้องการขอพื้นที่ และนำไปอนุมัติใช้ในการจัดการเรียนการสอนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บ	
ความเป็นมา	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
เป้าหมาย	๑
ระยะเวลา	๑
เนื้อหาหลักสูตร	๒
การจัดการเรียนรู้	๒
สื่อการเรียนรู้	๒
การวัดและประเมินผล	๒
การจบหลักสูตร	๒
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๒
การเทียบโอน	๓
โครงสร้างหลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บ	๔
แบบทดสอบก่อนเรียน	๘
ใบความรู้	๙
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๑
แบบทดสอบหลังเรียน	๑๒
เฉลยแบบทดสอบก่อน-หลังเรียน	๑๓

หลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)

๑. ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงาน ของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤติทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีกันในหมู่คณะและชุมชน ยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่าย หรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการ เช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชนสอดคล้องกับนโยบายรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกัน อันจะส่งผลให้การแก้ไข ปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพ เกิดความเข้มแข็งในชุมชน สามารถพึ่งตนเอง มีคุณภาพชีวิต ที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนจนไม่มีอาชีพให้มีรายได้เสริม ครอบตนเอง ให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับ การยอมรับในระดับหนึ่ง อันจะเป็นการสร้างเสริมความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพ และยั่งยืนต่อไป อาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊ เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่นำวัตถุดิบที่มีอยู่ และหาง่าย มาแปรรูปอาหาร และยังเป็นการถนอมอาหารแบบง่ายๆ ในสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบ จากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมืองสังคม และสิ่งแวดล้อม เป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ อาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊เป็นทางเลือกอีกหนึ่งอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ หลักและรายได้เสริม เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และการ บริการลูกค้าในรูปแบบต่างๆ ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ และยังเป็น การอนุรักษ์ขนมไทยให้คนรุ่นหลังได้สืบทอดกันต่อไป

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำขนมกะหรี่ปั๊
๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำขนมกะหรี่ปั๊
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำขนมกะหรี่ปั๊
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำขนมกะหรี่ปั๊

๓. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๔. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน เน้นการดำเนินงานประสานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๒. เป็นหลักสูตรที่ทำให้บุคคลที่สนใจในหลักสูตรได้รับความรู้ใหม่ สามารถนำไปเผยแพร่ต่อไปได้
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากการเรียนรู้หลักสูตรการขนมทำกะหรี่ปั๊บ ไปใช้ประโยชน์สามารถนำไปประกอบอาชีพหลัก หรือประกอบอาชีพเสริมได้
๔. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๕. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ คำอธิบายของหลักสูตรศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกการเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ คิดราคาต้นทุน และกำหนดราคาขาย

๖. การจัดการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ

๗. สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้ วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสมการขนมกะหรี่ปั๊บและอื่นๆ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างได้

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๑๑. การเทียบโอน

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้แล้ว สามารถนำผลการเรียนมาเทียบโอนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นได้

โครงสร้างหลักสูตร การทำกะหรีบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพกะหรีบ	๑.๑ อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ ๑.๒.๑ การวางแผนและการบริหารจัดการ ๑.๒.๒ แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน ๑.๒.๓ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๔ ช่องทางการจัดจำหน่าย ๑.๓ ศึกษาหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ และเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ๑.๔ สามารถจัดหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๕สามารถตัดสินใจเลือกอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ ๑.๒.๑ การวางแผนและการบริหารจัดการ ๑.๒.๒ แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน ๑.๒.๓ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๔ ช่องทางการจัดจำหน่าย ๑.๓ ศึกษาหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ และเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ๑.๔ สามารถจัดหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๕สามารถตัดสินใจเลือกอาชีพได้	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อต่างๆ สถานประกอบการสื่อ ของจริง ภูมิปัญญาในชุมชน เพื่อ นำข้อมูลมาใช้ ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ ใน ชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพ จากข้อมูล ต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการ และแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ที่ เกี่ยวข้องกับ อาชีพที่ตัดสินใจเลือก	๑.สื่อเอกสาร ประกอบการเรียนรู้ (หลักสูตรวิชาชีพ การทำกะหรีบ ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การทดสอบก่อน เรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงาน ระหว่างเรียนจากการ ปฏิบัติ	๓๐ นาที	-

โครงสร้างหลักสูตร การทำกะหรีบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำกะหรีบ	๑. ๒.๑ สามารถเตรียมการประกอบอาชีพ การทำกะหรีบได้	๒.๑ อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกะหรีบ ๒.๒ สามารถเตรียมวัสดุในการทำกะหรีบได้ ๒.๓ เข้าใจขั้นตอนในการทำกะหรีบ และ สามารถวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดได้ ๒.๕ สามารถคิดคำนวณต้นทุน กำไร	๑.วิทยากรนำวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกะหรีบมาให้ผู้เรียนดู พร้อมทั้งบอกรายละเอียดเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง พร้อมลงมือปฏิบัติการทำกะหรีบ	๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้(หลักสูตร วิชาการทำกะหรีบ) ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	-	๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำกะหรีบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพกะหรีบ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการอาชีพการกะหรีบได้ ๓.๒ จัดการการตลาดการประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขาย และบริการได้	๓.๑ การบริหารจัดการอาชีพการทำไม้กะหรีบ ๓.๑.๑ การรักษาสภาพของกะหรีบให้ อร่อย และมีคุณภาพ ๓.๑.๒ การลดต้นทุน ในการผลิตกะหรีบ ๓.๑.๓ การเพิ่มมูลค่าสินค้าการออกแบบการประยุกต์ใช้ ๓.๒ จัดการการตลาด การประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขาย และการบริการ ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ	๑.๑ ผู้เรียนนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับ กลุ่มวิทยากรให้คำแนะนำ ข้อเสนอแนะ ๑.๒ นำเสนอวิธีการเปิดร้านค้าออนไลน์ E-commerce บอกถึงความสำคัญ และประโยชน์ของการประชาสัมพันธ์ เรียนรู้วิธีการช่องทางการจำหน่าย และกลุ่มผู้เข้าถึงสินค้า	๑ . สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ (หลักสูตรวิชาชีพ การทำไม้กวาดจากทางมะพร้าว) ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	-	-

โครงสร้างหลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำกะหรี่ปั๊	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ (หลักสูตรวิชาชีพการทำกะหรี่ปั๊) ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	๓๐ นาที	-

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำแป้งกะหรี่ปั๊ปคืออะไร?

- a. น้ำตาล
- b. แป้งสาลี
- c. เกลือ
- d. ไข่

๒. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำไส้กะหรี่ปั๊ป?

- a. ผัดไส้ให้สุก
- b. หั่นผักและเนื้อสัตว์
- c. ผสมแป้งกับน้ำ
- d. ปั้นแป้งเป็นแผ่นบาง

๓. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของไส้กะหรี่ปั๊ปทั่วไป?

- a. มันฝรั่ง
- b. หอมใหญ่
- c. แครอท
- d. มะเขือเทศ

๔. ขั้นตอนใดที่ช่วยให้กะหรี่ปั๊ปมีความกรอบ?

- a. ทอดในน้ำมันร้อนจัด
- b. แช่เย็นก่อนทอด
- c. ใช้แป้งที่ผสมไข่
- d. ทอดด้วยไฟอ่อน

๕. ข้อใดคือวิธีการเก็บรักษากะหรี่ปั๊ปที่ทำเสร็จแล้วให้ยังคงความกรอบ?

- a. แช่ในน้ำเย็น
- b. ใส่ถุงพลาสติกแล้วแช่ตู้เย็น
- c. เก็บในกล่องที่ปิดสนิท
- d. วางให้โดนแสงแดด

ใบความรู้

กะหรี่ปั๊บ เป็นอาหารที่นิยมชาวมุสลิม ใส้ด้านในจึงมีความเป็นเครื่องเทศเข้มข้นชนิดหนึ่ง ส่วนไส้ที่นิยมกันคือไส้ไก่ ไม่ว่าจะเป็นใครก็กินได้ รสชาติหวานหอมไปด้วยผงกะหรี่ มันเทศ หอมใหญ่ และพริกไทย สำหรับมือใหม่หัดทำ ก็ลองทำกันดูได้ นอกจากได้อาหารอร่อยๆ ไว้กินเองแล้ว ยังสนุกกับการทำอีกด้วย



วัตถุดิบและอุปกรณ์

๑. น้ำมันถั่วเหลือง ๒๐๐ มิลลิลิตร / แบ่ง ๑ ถัง
๒. น้ำปูนใส ๑ CUP / แบ่ง ๑ ถัง
๓. น้ำตาลทราย ๕ ช้อน / แบ่ง ๑ ถัง
๔. เกลือป่น ๑ ช้อน / ถัง
๕. กะละมังผสม ๑ ใบ
๖. ช้อนตวง ๑ ช้อน
๗. ถ้วยตวง ๑ ถ้วย
๘. ไม้พาย ๒ อัน
๙. น้ำมันรำข้าว ๒ ช้อนโต๊ะ ๑๐. หอมใหญ่ ๑๐๐ กรัม
๑๑. เนื้ออกไก่ ๒๐๐ กรัม
๑๒. มันเทศ ๓๐๐ กรัม
๑๓. พริกไทยป่น ๑ ช้อนชา
๑๔. เกลือป่น ๑ ช้อนชา
๑๕. ซอสปรุงรส ๓ ช้อนโต๊ะ
๑๖. ผงกะหรี่ ๑ ๑/๒ ช้อนชา
๑๗. น้ำตาลทราย ๑/๔ ถ้วย
๑๘. น้ำเย็น ๖ ช้อนโต๊ะ
๑๙. น้ำปูนใส ๖ ช้อนโต๊ะ
๒๐. น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ

๒๑. เกลือ ๑ ช้อนชา

๒๒. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๒๗๐ กรัม (สำหรับชั้นแป้งนอก)

๒๓. น้ำมันรำข้าว ๖ ช้อนโต๊ะ (สำหรับทำแป้งชั้นนอก)

๒๔. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๑๔๐ กรัม (สำหรับแป้งชั้นใน)

๒๕. น้ำมันรำข้าว ๖ ช้อนโต๊ะ (สำหรับแป้งชั้นใน)

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

๑. แป้งสาลี (บัวแดง) ๒ ถ้วย

๒. น้ำมันปาล์ม ๑/๒ ถ้วย

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

๑. แป้งสาลี (บัวแดง) ๔ ถ้วย

๒. น้ำมันปาล์ม ๑/๓ ถ้วย

๓. เกลือ ๑ ช้อนชา

๔. น้ำเปล่า (ถ้าอยากให้กรอบนานผสมน้ำปูน



วิธีทำกะหรี่ปั๊ (ไส้ไก่)

๑. ผัดไส้เตรียมไว้ก่อน โดยใส่น้ำมันรำข้าวและหอมหัวใหญ่ลงไปผัด จากนั้นก็ใส่เนื้ออกไก่ และมันเทศ หั่นเต๋า

๒. ปรงรสด้วยพริกไทยป่น เกลือป่น ซอสปรุงรส ผงกะหรี่ และ น้ำตาลทราย ผัดให้เข้ากันจนทุกอย่างสุก และเหนียวสามารถนำมาปั้นได้ เสร็จแล้วตักใส่จานแล้ววางพักไว้

๓. ผสมน้ำเย็นกับน้ำปูนใส ปรงรสด้วยน้ำตาล และเกลือ

๔. มาผสมแป้งส่วนของแป้งชั้นนอกกันก่อน โดยเทแป้งลงไปในชามผสม เกลี่ยแป้งให้เป็นหลุมตรงกลาง เทน้ำปูนใสที่ผสมไว้ลงไป ตามด้วยน้ำมันรำข้าว คนให้เข้ากันและนวดแป้งจนเนื้อเนียน แรปแล้วพักไว้

๕. ผสมแป้งชั้นในกับน้ำมันรำข้าว คนให้เข้ากันแล้วนวดจนเนียน และแรปพักไว้

๖. นำแป้งชั้นนอกออกมาตัดแบ่งเป็นชิ้นในสัดส่วนที่เท่ากัน และแป้งชั้นในก็นำออกมาตัดแบ่ง วางแยกกันไว้ (แนะนำให้ดูตามคลิป)

๗. คลึงแป้งชั้นนอกและชั้นในเสร็จแล้ว นำไส้ที่ผัดไว้มาปั้นเป็นก้อนกลมๆ แล้วนำมาห่อกับแป้ง จับจีบให้เป็นรูปทรงของกะหรี่ปั๊

๘. จากนั้นก็นำไปทอดให้เหลืองกรอบ เสร็จแล้วก็สะเด็ดน้ำมันขึ้นมาวางพักไว้ เตรียมใส่จานเสิร์ฟ หรือ ใส่กล่องสวยๆ สำหรับมอบให้กับคนอื่น

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน

๑. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำแป้งกะหรี่ปั๊ปคืออะไร?

- a. น้ำตาล
- b. แป้งสาลี
- c. เกลือ
- d. ไข่

๒. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำไส้กะหรี่ปั๊ป?

- a. ผัดไส้ให้สุก
- b. หั่นผักและเนื้อสัตว์
- c. ผสมแป้งกับน้ำ
- d. ปั้นแป้งเป็นแผ่นบาง

๓. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของไส้กะหรี่ปั๊ปทั่วไป?

- a. มันฝรั่ง
- b. หอมใหญ่
- c. แครอท
- d. มะเขือเทศ

๔. ขั้นตอนใดที่ช่วยให้กะหรี่ปั๊ปมีความกรอบ?

- a. ทอดในน้ำมันร้อนจัด
- b. แช่เย็นก่อนทอด
- c. ใช้แป้งที่ผสมไข่
- d. ทอดด้วยไฟอ่อน

๕. ข้อใดคือวิธีการเก็บรักษากะหรี่ปั๊ปที่ทำเสร็จแล้วให้ยังคงความกรอบ?

- a. แช่ในน้ำเย็น
- b. ใส่ถุงพลาสติกแล้วแช่ตู้เย็น
- c. เก็บในกล่องที่ปิดสนิท
- d. วางให้โดนแสงแดด

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

๑. b
๒. b
๓. d
๔. a
๕. c

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน

๑. b
๒. b
๓. d
๔. a
๕. c