



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊บ
จำนวน ๖ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดทำหลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บ ได้จัดทำขึ้นตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมายโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อเสริมสร้างทักษะใหม่ (New skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและความต้องการของตลาดแรงงานการพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑) การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑

หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊

ความเป็นมา

จุดประสงค์

เป้าหมาย

ระยะเวลา

เนื้อหาหลักสูตร

การจัดกระบวนการเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

การจบหลักสูตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

การเทียบโอน

โครงสร้างหลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊

ภาคผนวก

แบบทดสอบก่อนเรียนหลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊

ใบความรู้หลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

แบบทดสอบหลังเรียนหลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊

เฉลยวิชาการทำกะหรี่ปั๊

หลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊บ
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่ม พาณิชยกรรมและการบริการ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤติทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีกันในหมู่คณะและชุมชน ยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการ เช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชนสอดคล้องกับนโยบายรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกัน อันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพ เกิดความเข้มแข็งในชุมชน สามารถพึ่งตนเอง มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนจนไม่มีอาชีพให้มีรายได้เสริม ครอบตนเองให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในระดับหนึ่ง อันจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

อาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊บ เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่นำวัตถุดิบที่มีอยู่ และหาง่ายมาแปรรูปอาหาร และยังเป็นการถนอมอาหารแบบง่ายๆ ในสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมืองสังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ อาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊บเป็นทางเลือกอีกหนึ่งอาชีพที่สามารถสร้างรายได้หลักและรายได้เสริม เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่างๆ ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ และยังเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยให้คนรุ่นหลังได้สืบทอดกันต่อไป

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพและยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น
๒. เพื่อสร้างทักษะใหม่ที่เป็นจำเป็นในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการ
๓. เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน เน้นการดำเนินงานประสานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๒. เป็นหลักสูตรที่ทำให้บุคคลที่สนใจในหลักสูตรได้รับความรู้ใหม่ สามารถนำไปเผยแพร่ต่อไปได้

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากการเรียนรู้หลักสูตรการขนมทากะหรี่ปั๊ไปใช้ประโยชน์สามารถนำไปประกอบอาชีพหลัก หรือประกอบอาชีพเสริมได้

๔. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๕. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ คำอธิบายของหลักสูตรศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกการเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ คิตราคาดัณฑ์ และกำหนดราคาขาย

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไปกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD / หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

๑. การสังเกต
๒. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๑) ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒) ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำไม้กวาดดอกหญ้า

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำไม้กวาดดอกหญ้า นี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตร การศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษา กำหนด

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ประวัติความเป็นมาของกะหรีป๊	สามารถบอกประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการทำขนมกะหรีป๊	ประวัติความเป็นมาพัฒนาการของการทำขนมกะหรีป๊	ศึกษาจากสื่ออินเทอร์เน็ต หรือใบความรู้ที่วิทยากร เป็นผู้จัดทำมาให้	๓๐ นาที	-
๒	วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม	สามารถบอกชื่อส่วนประกอบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมกะหรีป๊ได้	ชื่อส่วนประกอบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมกะหรีป๊ได้	วิทยากรนำวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกะหรีป๊ มาให้ผู้เรียนดู พร้อมทั้งบอกรายละเอียดเกี่ยวกับ วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง	๓๐ นาที	-
๓	ขั้นตอนการทำขนมกะหรีป๊ไส้ต่างๆ	สามารถบอก ปริมาณ ส่วนผสม พร้อมทั้งสามารถทำขนมกะหรีป๊ต่างๆ ได้	ปริมาณส่วนผสมพร้อมทั้ง สามารถทำขนมกะหรีป๊ไส้ต่างๆ ได้	วิทยากรสอนวิธีการตวง วัด ปริมาณส่วนผสม วิทยากรสาธิต การทำขนมกะหรีป๊ไส้ต่างๆ พร้อมทั้ง ให้ผู้เรียนทำตาม ไปพร้อมๆ กัน	-	๔ ชม.
๔	ธุรกิจการขายขนมกะหรีป๊	สามารถคำนวณราคาต้นทุน และหาตลาด ในการจำหน่ายขนมกะหรีป๊ได้	วิธีการคำนวณราคาต้นทุน และหาตลาดในการจำหน่ายขนมกะหรีป๊ได้	วิทยากรแจ้งราคาของวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการคำนวณต้นทุน และการสำรวจตลาดที่จะขาย	๑ ชม.	-
รวม					๒	๔

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 ส่วนไส้ที่นิยมกันคือไส้ถั่วเหลือง ไม่ว่าจะเป็นใครก็กินได้ รสชาติหวานหอมไปด้วยผงกะหรี่ มันเทศ หอมใหญ่ และพริกไทย สำหรับมือใหม่หัดทำ ก็ลองทำกันดูได้ นอกจากได้อาหารอร่อยๆ ไว้กินเองแล้ว ยังสนุกกับการทำอีกด้วย



ส่วนผสมกะหรี่ปั๊บไส้ถั่วเหลือง

๑. แป้งชั้นนอก
๒. แป้งสาลี
๓. น้ำตาลทราย
๔. น้ำ
๕. แป้งบัวแดง
๖. น้ำมันพืช
๗. น้ำปูนใส
๘. เกลือ
๙. แป้งชั้นใน
๑๐. แป้งบัวแดง
๑๑. น้ำมันพืช

วิธีทำกะหรี่ปั๊ปลั้วเหลือง

เวลาเตรียมส่วนผสม : ๒ ชั่วโมง

๑. แป้งชั้นนอก ร่อนแป้งเข้าด้วยกัน เตรียมส่วนผสม ใส่น้ำ น้ำมันพืช เกลือน้ำตาลทรายน้ำตาลปึกผสมให้เข้ากันคนให้ละลาย เทใส่ในแป้งนวดให้เข้ากันแบ่งแป้ง ๑๐ ก้อน

เคล็ดลับ : พัก ๓๐ นาที ห้ามถูกลมแป้งจะแห้ง

๒. แป้งชั้นใน ร่อนแป้งใส่น้ำมันนวดให้เข้ากันแบ่งแป้ง ๑๐ ก้อน

๓. นำแป้งชั้นนอกแผ่เล็กน้อยใส่แป้งชั้นในหุ้มให้สนิททำจนแป้งหมด

๔. คลึงแป้งออกยาวพอประมาณม้วนให้แน่นแล้วม้วนอีกครั้ง ทำจนแป้งหมด

๕. ตัดแป้งเป็น ๒ ส่วน วางด้านตัดขึ้นบน คลึงแป้งเป็นวงรีใส่ไข่แล้วพับจีบให้สวยงาม

๖. นำไปทอดให้กรอบ ไฟปานกลาง

เคล็ดลับ : น้ำมันควรท่วมขนม



แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊บ กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

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 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน

๑. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำแป้งกะหรี่ปั๊ปคืออะไร?

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

เฉลย: b. แป้งสาลี

๒. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำไส้กะหรี่ปั๊ป?

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

เฉลย: b. หั่นผักและเนื้อสัตว์

๓. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของไส้กะหรี่ปั๊ปทั่วไป?

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

เฉลย: d. มะเขือเทศ

๔. ขั้นตอนใดที่ช่วยให้กะหรี่ปั๊ปมีความกรอบ?

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

เฉลย: a. ทอดในน้ำมันร้อนจัด

๕. ข้อใดคือวิธีการเก็บรักษากะหรี่ปั๊ปที่ทำเสร็จแล้วให้ยังคงความกรอบ?

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

เฉลย: c. เก็บในกล่องที่ปิดสนิท