



หลักสูตรขนมเปียกปูน จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ



โดย

ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอฟุทไธสง

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดบุรีรัมย์

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

กระทรวงศึกษาธิการ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพุทธไธสง

จังหวัด บุรีรัมย์

ความเป็นมาของหลักสูตร

สมัยก่อนในชุมชนมีผลไม้ตามฤดูกาลที่หลากหลายรวมทั้งมะพร้าวซึ่งเป็นส่วนผสมในการทำขนมนานาชนิด และในสมัยนั้นไม่มีการซื้อขาย นอกจากแต่ละครอบครัวจะทำรับประทานกันเองจึงได้มีการคิดที่จะปรับปรุงแต่งอาหารไว้เพื่อการบริโภคเองในครอบครัว และสำหรับเลี้ยงในงานบุญต่าง ๆ เช่น งานบวช งานแต่ง งานบุญขึ้นบ้านใหม่ ซึ่งเวลาที่ทีมงานชาวบ้านก็จะมาช่วยกันทำขนมถือว่าเป็นการสร้างความสัมพันธ์ร่วมกันให้กับคนในชุมชน ขนมเปียกปูน จัดเป็นอาหารที่คนในสมัยก่อนได้คิดประดิษฐ์ขึ้นโดยดัดแปลงมาจากขนมกวนหรือกาลาแม แต่ไม่มีการใส่กะทิที่มีชื่อว่า ขนมเปียกปูน ก็เพราะส่วนผสมไทยชนิดนี้มีน้ำปูนใส เป็นส่วนประกอบสำคัญอยู่ด้วย มีมะพร้าวขูดฝอยโรยหน้าสีขนมจะเป็นสีดำซึ่งคนในสมัยโบราณใช้ภูมิปัญญาในการหาสีดำจากธรรมชาติโดยใช้กาบมะพร้าวเผา แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงสูตร จากขนมเปียกปูนสีดำมาเป็นมีสีเขียวโดยใช้น้ำใบเตยเป็นส่วนผสมแทนกาบมะพร้าวเผา โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการ ขนมไทย จึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน แต่ในปัจจุบัน มีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่ายตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมไทย ดังนั้นการส่งเสริมให้ประชาชนทั่วไปทำขนมไทย จึงเป็นการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทยให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นการสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ อีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ การทำขนมเปียกปูน
2. เพื่อให้ได้เรียนรู้การทำขนมเปียกปูนและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
3. เพื่อนำความรู้ที่ได้รับนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่มีความสนใจทำขนมเปียกปูน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

รวม 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. ฝึกปฏิบัติ
4. การอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ เอกสาร ใบความรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
3. สื่อบุคคล / ภูมิปัญญา
4. สื่อแหล่งเรียนรู้ / สถานประกอบการ
5. สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

จบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิปัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร
3. วุฒิปัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-

หลักสูตรขนมเปียกปูน จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียน | จำนวนชั่วโมง | |
|------------------------|-----------------------|--|---|--|--------------|--------------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1. | ช่องทางการประกอบอาชีพ | 1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำขนมเปียกปูน | 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน 2. วิเคราะห์ตนเองความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ | วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง 1. ความสำคัญและประโยชน์การทำขนมเปียกปูน 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็น | 30 นาที | - |
| 2. | ทักษะการทำขนมเปียกปูน | 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมเปียกปูนได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนได้ | 1. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูน 2. ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน | 1. วิทยากรอธิบายวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูนและสาธิตการทำขนมเปียกปูน 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมเปียกปูน | - | 2 ชั่วโมง |
| 3. | การวัดผลประเมินผล | 1. สามารถทำขนมเปียกปูนได้ 2. เพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนในการจัดการเรียนการสอน | 1. การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน 2. แบบประเมินชิ้นงาน 3. แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนในการจัดการเรียนการสอน | 1. วิทยากรให้ผู้เรียน อธิบายขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน 2. ผู้เรียนทำแบบสอบถามความพึงพอใจ 3. วิทยากรประเมินผลการทำขนมเปียกปูนของผู้เรียน | 30 นาที | - |
| รวมจำนวนชั่วโมง | | | | | 1 ชม. | 2 ชม. |

โครงสร้างเนื้อหา

หลักสูตรขนมเปียกปูน จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

แนวคิด

เปียกปูน เป็นขนมหวานที่มีส่วนผสมคือ แป้งน้ำตาลและน้ำปูนใสเป็นหลัก กวนโดยใช้ไฟแรงจนถึงไฟปานกลางให้มีลักษณะข้นและเหนียว นิยมใส่สีเขียวจากใบเตยและสีดำจากเปลือกมะพร้าวเผา เป็นขนมที่นิยมรับประทานหลังอาหารมื้อเย็นและในพิธีอวมงคล

ส่วนประกอบหลักในการทำขนมเปียกปูน มีดังนี้ แป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวายม่อม น้ำตาลมะพร้าว น้ำปูนใส สี มะพร้าวทึนทึก กะทิสด

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ การทำขนมเปียกปูน
2. เพื่อให้ได้เรียนรู้การทำขนมเปียกปูนและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
3. เพื่อนำความรู้ที่ได้รับนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมได้

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหา นี้ ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการทำขนมเปียกปูน
3. การวัดผลประเมินผล

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ

เนื้อหาสาระ

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน
2. วิเคราะห์ตนเอง ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำขนมเปียกปูน

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน
- ตอนที่ 2 วิเคราะห์ตนเองความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน

1. ความสำคัญของอาชีพต่อตนเอง

การประกอบอาชีพของแต่ละบุคคล มีความสำคัญหลายประการดังนี้

- อาชีพช่วยสร้างรายได้
- ได้ใช้ทักษะและความสามารถ
- สะท้อนบุคลิกภาพและความเป็นตัวเอง
- สร้างคุณค่าให้แก่ตัวเอง

2. ความสำคัญของอาชีพต่อครอบครัว

ครอบครัวเป็นหน่วยสังคมที่เล็กที่สุด สมาชิกของครอบครัวประกอบด้วย พ่อ แม่ ลูก ซึ่งมีภาระหน้าที่ที่จะต้องปฏิบัติต่อกัน เช่น พ่อแม่มีหน้าที่เลี้ยงดูลูกและให้การศึกษา เพื่อประกอบอาชีพในอนาคต ลูกมีหน้าที่ศึกษาเล่าเรียนจนสำเร็จการศึกษา แล้วแสวงหาอาชีพ เพื่อหารายได้มาเลี้ยงดูตนเอง พ่อแม่ และทุกคนในครอบครัว ให้มีมาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

3. ความสำคัญของอาชีพต่อชุมชน

ครอบครัวเป็นส่วนหนึ่งของชุมชนหรือสังคม หากสมาชิกแต่ละครอบครัวประกอบอาชีพที่สุจริต ถูกต้องตามกฎหมาย และมีอาชีพที่มั่นคง รายได้ดี และมีโอกาสก้าวหน้าภายในชุมชน ทำให้ชุมชนเข้มแข็ง เศรษฐกิจของชุมชนเจริญรุ่งเรืองสามารถพึ่งพาตนเองได้

4. ความสำคัญของอาชีพต่อประเทศชาติ

เมื่อประชาชนในชาติมีการประกอบอาชีพ มีรายได้มาเลี้ยงตนเองและครอบครัว ทำให้อัตราการว่างงานลดน้อยลง ย่อมเป็นการแก้ไขปัญหาสังคมให้กับรัฐบาล สภาพสังคมมีความเป็นอยู่ที่ดี มีการใช้ทรัพยากรภายในชุมชน รายได้เกิดการหมุนเวียน ทำให้เศรษฐกิจโดยรวมของประเทศก้าวหน้า ผลจากการที่ประชาชนประกอบอาชีพ มีงานทำ มีรายได้ชุมชนมีความเข้มแข็งและชำระภาษีให้แก่รัฐ เพื่อรัฐจะได้นำไปพัฒนาประเทศในด้านต่างๆ เช่น การสร้างถนน สะพาน เขื่อน โรงไฟฟ้า เป็นต้น การประกอบอาชีพของประชาชน ในชุมชนและในประเทศ จึงเป็นการช่วยพัฒนาประเทศชาติได้อีกทางหนึ่ง

ตอนที่ 2 วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ

การวิเคราะห์ตนเอง

การวิเคราะห์ตนเองนั้น ก่อนที่จะตัดสินใจเลือกอาชีพ จะต้องมีความเข้าใจในตนเองอย่างลึกซึ้งโดยวิเคราะห์ตนเองว่ามีความถนัดเกี่ยวกับงานลักษณะใด ซึ่งดูได้จากผลงานที่ทำ ความสนใจและความสามารถในการทำงาน ความกระตือรือร้นที่จะประกอบอาชีพ เงินทุน อุปนิสัย ใจคอ บุคลิกภาพและสุขภาพอนามัย ด้วยการวิเคราะห์จุดด้อยจุดเด่นของตนเองได้ เพื่อให้รู้ว่าอาชีพใดมีความเหมาะสมกับตนเองมากที่สุด ซึ่งจะเป็นแนวทางในการเลือกอาชีพในอนาคตได้เป็นอย่างดี

หลังจากการวิเคราะห์ตนเองทำให้รู้จักตนเองดีแล้ว ขั้นต่อไปจะต้องมีความรู้อย่างกว้างขวางเกี่ยวกับงานอาชีพ เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาชีพต่าง ๆ ลักษณะของอาชีพและเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่อาชีพ เวลาและค่าใช้จ่ายในการเตรียมตัวก่อนประกอบอาชีพโอกาสของงานอาชีพ ความก้าวหน้า และความต้องการของตลาดแรงงาน ซึ่งเป็นปัจจัยที่จะส่งเสริมให้เกิดความสำเร็จใจอาชีพ ความก้าวหน้าของงานอาชีพพิจารณาได้จาก

- 1 ประสบการณ์ในงานอาชีพ
- 2 โอกาสเกี่ยวกับงานอาชีพ
- 3 การเลือกประกอบอาชีพ
- 4 การเตรียมตัวเพื่อประกอบอาชีพ
- 5 การเข้าทำงาน
- 6 การปรับตัว

การวิเคราะห์อาชีพเพื่อต้องการแบ่งแยกหน้าที่ความรับผิดชอบในการทำงาน และประโยชน์ในการบริหารงาน กำหนดขอบข่ายการทำงานเป็นการแบ่งงานกันทำตามความรู้ความสามารถ รายได้หรือค่าตอบแทน เช่น ช่างอุตสาหกรรม แบ่งเป็นตำแหน่งวิศวกร ช่างเทคนิค ช่างกึ่งฝีมือและช่างไร้ฝีมือ

องค์ประกอบในการตัดสินใจเลือกอาชีพ

การตัดสินใจเลือกอาชีพมีองค์ประกอบที่สำคัญดังนี้

ข้อมูลประกอบการตัดสินใจ ซึ่งจะพิจารณาข้อมูล 3 ด้านคือ

1. ข้อมูลเกี่ยวกับตนเอง คือข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการประกอบอาชีพที่ตนเองมีอยู่ เช่น เงินทุน ที่ดิน อาคารสถานที่ แรงงาน เครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุ อุปกรณ์ ความรู้ ทักษะต่าง ๆ ที่จะนำมาใช้ในการประกอบอาชีพมีหรือไม่อย่างไร

2. ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมและสังคม เช่น ผู้ที่จะมาใช้บริการ(ตลาด) ส่วนแบ่งของตลาดทำการคมนาคม ทรัพยากรที่จะเอื้อประโยชน์ในท้องถิ่นแหล่งความรู้ ตลอดจนผลที่จะเกิดขึ้นต่อชุมชน

3. ข้อมูลทางวิชาการ ได้แก่ ความรู้ทางเทคนิคต่าง ๆ ที่จำเป็นต่ออาชีพนั้น ๆ เช่น การตรวจสอบแก้ไขเทคนิคการให้บริการลูกค้า ทักษะงานอาชีพต่าง ๆ ความถนัด โดยทั่วไปคนเราจะมี ความถนัดในเชิงช่างแตกต่างกัน เช่น ความถนัดในการทำอาหาร ถนัดในการประดิษฐ์ ผู้ที่มีความถนัดจะช่วยให้การทำงานนั้นเป็นไปได้อย่างสะดวกรวดเร็ว คล่องแคล่ว รวมทั้งยังช่วยให้มองเห็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพนั้น ๆ ที่รุดหน้าได้ดีกว่าคนที่ไม่มี ความถนัด เจตคติที่ดีต่องานอาชีพ เป็นความรู้สึกภายในของแต่ละคนที่มีต่องานอาชีพ ได้แก่ ความรัก ความศรัทธา ความภูมิใจ ความจริงใจ ความรู้สึกต่าง ๆ เหล่านี้ จะเป็นแรงผลักดันให้คนเกิดความมานะอดทน มุ่งมั่นขยัน กล้าสู้ กล้าเสี่ยง ทำให้ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพได้ การที่จะตัดสินใจเลือกอาชีพผู้ประกอบการต้องนำเอาข้อมูลต่าง ๆ มาวิเคราะห์โดยมีแนวทางในการพิจารณา คือ

3.1 วิเคราะห์สภาพที่เป็นอยู่ หมายถึง สิ่งที่เป็นอยู่ในขณะนั้นเกี่ยวกับเรื่องต่าง ๆ โดยต้องวิเคราะห์ตามสภาพจริงที่เป็นอยู่

3.2 วิเคราะห์ทางออก หมายถึง แนวทางในการดำเนินงานที่ผู้วิเคราะห์เห็นว่า ในกรณีที่สภาพที่เป็นอยู่นั้นไม่เป็นไปตามความต้องการหรือตามที่กำหนด แต่อาจมีแนวทางดำเนินงานหรือทางออกอื่น ๆ ที่จะทำให้เป็นไปตามที่ต้องการได้หลายวิธี ซึ่งต้องตัดสินใจเลือกทางออกโดยวิธีที่เหมาะสมเป็นไปได้อย่างมากที่สุด

3.3 วิเคราะห์ความเป็นไปได้ หมายถึง การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างสภาพที่เป็นอยู่กับทางออก แนวทางที่จะดำเนินการนั้นเป็นสิ่งที่สามารถจะทำให้เกิดขึ้น หรือเป็นไปได้อย่างจริงหรือไม่ ตามทางออกที่คิดไว้

3.4 ตัดสินใจเลือก เป็นการตัดสินใจเลือกอาชีพหลังจากที่มีการวิเคราะห์อย่างละเอียดรอบคอบแล้ว

เรื่องที่ 2 ทักษะการทำขนมเปียกปูน

เนื้อหาสาระ

1. การจัดเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูน
2. ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมเปียกปูนได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนได้
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเปียกปูนได้

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูน
- ตอนที่ 2 ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูน

ส่วนประกอบหลักในการทำขนมเปียกปูน มีดังนี้



ที่มา : <https://food.mthai.com/dessert/133001.html/attachment/baitoey-1>

1. แป้งข้าวเจ้า

แป้งข้าวเจ้า หรือ แป้งญวน เป็นแป้งที่ทำมาจากข้าว เป็นแป้งที่ใช้มากที่สุดในการทำขนมไทย ในสมัยก่อนใช้แป้งสดที่ไม่จากข้าวสารแช่น้ำค้างคืน นำแป้งที่ได้จากการโม่มาทับน้ำออก ก็จะได้แป้งที่พร้อมนำไปทำขนม ปัจจุบันนิยมใช้แป้งแห้งที่ผลิตจากโรงงาน เนื้อแป้งข้าวเจ้ามีลักษณะสากมือ เป็นผงหยาบกว่าแป้งสาลี

2. แป้งท้าวยายม่อม

แป้งท้าวยายม่อมเป็นแป้งที่ทำมาจากหัวท้าวยายม่อม (Tacca leontopetaloides) ซึ่งเก็บหัวได้ปีละครั้ง จึงทำให้เป็นแป้งที่มีราคาแพง ลักษณะของแป้งเป็นผงสีขาวมีเม็ดสีเหลี่ยมเล็ก ๆ ทำให้ขนมมีลักษณะใส เช่นเดียวกับแป้งถั่ว [1] เมื่อทำให้สุกด้วยการกวนกับน้ำด้วยไฟอ่อนปานกลาง แป้งละลายง่าย สุกง่าย เมื่อสุกจะเริ่มใส มีเงาในเนื้อแป้ง เหนียวปานกลาง เมื่อเย็นแล้ว แป้งรวมตัวเป็นก้อน ล่อนออกจากภาชนะได้ดี

3. น้ำตาลมะพร้าว

น้ำตาลปีบ หรือ น้ำตาลปึก เป็นส่วนผสมในอาหารและขนมที่ใช้กันทั่วไปในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และแอฟริกาเหนือ ซึ่งให้รสหวานเหมือนน้ำตาล ทำมาจากน้ำเลี้ยงจากวงเกสรตัวผู้หรือ"จั่น" ของพืชวงศ์ปาล์ม ในประเทศไทยส่วนใหญ่ผลิตจากวงมะพร้าว ซึ่งเรียกอีกอย่างว่าน้ำตาลมะพร้าว ส่วนน้ำตาลที่ผลิตจากวงตาลเรียกน้ำตาลโตนด ประเทศไทยมีการผลิตน้ำตาลปีบในหลายจังหวัดทางภาคกลาง เช่น เพชรบุรี และภาคใต้ เช่น สุราษฎร์ธานี

4. น้ำปูนใส

น้ำปูนใส เป็นชื่อสามัญของสารละลายเจือจางของแคลเซียมไฮดรอกไซด์ ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) น้ำปูนใสบริสุทธิ์จะใสไม่มีสี มีกลิ่นดินเล็กน้อยและมีรสขมแบบต่าง ชื่อภาษาอังกฤษคือ limewater ซึ่งมาจากไลม์ อนินทรีย์วัตถุของแคลเซียมที่มีคาร์บอนไดออกไซด์และไฮดรอกไซด์เป็นหลัก และไม่เกี่ยวข้อง กับ lime ที่หมายถึงมะนาว

น้ำปูนใสเตรียมได้จากการผสมแคลเซียมไฮดรอกไซด์กับน้ำบริสุทธิ์แล้วกรองส่วนแคลเซียมไฮดรอกไซด์ที่ไม่ละลายออก หากมีปริมาณแคลเซียมไฮดรอกไซด์ในน้ำปูนใสมากเกินไปจะทำให้มีสีขาวเหมือนนม เรียกว่า milk of lime ซึ่งเป็นสารละลายอิ่มตัวของน้ำปูนใส มีค่า pH 12.3 เป็นเบสในธรรมชาติ[1]

5. สี

สีที่ใช้มีทั้งสีธรรมชาติและสีสังเคราะห์ การใช้สีธรรมชาติจะต้องใช้ปริมาณมากกว่าสีสังเคราะห์ สำหรับสีสังเคราะห์สีจะเข้ม ควรใช้หลอดบีบหยดทีละน้อย หากผสมสีมากไปจะแก้ไขยาก

6. มะพร้าวทึนทึก

เป็นมะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ เนื้อนุ่ม เหมาะกับการชุดเพื่อโรยหน้าขนมตาล ขนมเปียกปูน ขนมกล้วย ฯลฯ ใช้สำหรับคลุกขนมอย่างขนมมันสำปะหลังหรือนำไปกวนทำเป็นไส้ขนมต่าง ๆ เช่น ขนมสอดไส้ เป็นต้น

7. กะทิสด

กะทิ เป็นส่วนประกอบในการทำอาหาร มีลักษณะเป็นน้ำสีขาวขุ่นคล้ายนม ได้มาจากการคั้นน้ำจากเนื้อมะพร้าวแก่ สีและรสชาติที่เข้มข้นของกะทิมาจากร้ำมันมะพร้าวและน้ำตาลมะพร้าวที่อยู่ในเนื้อมะพร้าว โดยมีรสชาติมันและหวาน

การทำกะทิ ได้มาจากการนำเนื้อมะพร้าวที่ชุดแล้ว มาใส่น้ำอุ่นเล็กน้อยให้พอชุ่ม เคล้าให้ทั่ว และคั้นส่วนผสมผ่านกระชอนหรือผ้าขาวบาง น้ำกะทิที่ได้ในครั้งแรกนี้เรียกว่าหัวกะทิ น้ำกะทิที่ได้จากการคั้นครั้งที่สองหรือสามเรียกว่าหางกะทิ หัวกะทิจะเข้มข้นกว่าหาง และเป็นส่วนผสมหลักในการทำอาหาร

กะทิสำเร็จรูป ในปัจจุบันมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กะทิต่อออกวางจำหน่ายแบบสำเร็จรูป ทั้งในรูปแบบกะทิผงและผลิตภัณฑ์ยูเอชที เพื่ออำนวยความสะดวกในการทำงาน

8. ส่วนผสมอื่น ๆ

ส่วนผสมอื่น ๆ อาจใช้ได้ในลักษณะดังต่อไปนี้

พืชใบ ได้จากการคั้นน้ำจากพืชผัก เช่น ใบเตย

เมล็ด เมล็ด ถั่วต่าง ๆ งาดำ

กะทิ ใช้กะทิจากมะพร้าวชูดขาว จะทำให้ส่วนผสมสีขาวสะอาด น่ารับประทาน

ภาชนะที่ใช้ ปัจจุบันมีพิมพ์ให้เลือกใช้มากมาย ตั้งแต่พิมพ์พลาสติก พิมพ์อะลูมิเนียม

ตอนที่ 2 ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดซึ่งได้แก่ แป้งท้าวยายม่อม แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลมาผสมรวมกัน



2. ผสมน้ำใบเตยที่คั้นไว้กับน้ำปูนใสแล้วนำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง
3. นำน้ำปูนใสและน้ำใบเตยที่กรองได้ไปนวดกับแป้งที่ผสมกันไว้ เมื่อแป้งละลายดีแล้วให้นำไปกรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง จะทำให้ได้เนื้อขนมเปียกปูนที่เนียนละเอียด



4. นำแป้งที่กรองไว้ใส่กระทะทองหรือภาชนะแล้วนำไปตั้งไฟปานกลางกวนไปในทิศทางเดียวกันจนได้เนื้อแป้งที่เหนียว



5. จากนั้นเทใสในถาดพักไว้ให้เย็น ตัดทแยงเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนเวลาเสิร์ฟโรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดที่คลุกเกลือป่นเล็กน้อย



ที่มา : <https://food.mthai.com/dessert/133001.html>

เรื่องที่ 3 การวัดผลประเมินผล

เนื้อหาสาระ

การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน
2. เพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนในการจัดการเรียนการสอน

ขอบข่ายเนื้อหา

ตอนที่ 1 การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน

ตอนที่ 2 แบบประเมินชิ้นงาน

ตอนที่ 3 แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนในการจัดการเรียนการสอน

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน

ขั้นการสรุป

1. ให้ผู้เรียนอธิบายถึงวัตถุประสงค์ที่ใช้ได้
2. ให้ผู้เรียนอธิบายทบทวนถึงขั้นตอนการทำงานแบบเป็ยกปุ่น

ตอนที่ 2 แบบประเมินชิ้นงาน
แบบประเมินชิ้นงานการทำขนมเปียกปูน
ด้านทักษะและกระบวนการ
(สำหรับวิทยากร)

ระดับคุณภาพ

1 = ควรปรับปรุง 2 = พอใช้ 3 = ดี 4 = ดีมาก 5 = ดีมากที่สุด

| ชื่อ - สกุล ผู้เรียน | ประเด็นการประเมิน | | | | รวม | ผลการประเมิน | |
|-------------------------|-------------------|--------------|------------------------|--------|-----|--------------|---------|
| | รสชาติ | สี/ กลิ่น | การจัด ใส่ ภาชนะ | รูปทรง | | ผ่าน | ไม่ผ่าน |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
 (.....)

แบบประเมินชิ้นงานการทำขนมเปียกปูน
ด้านคุณธรรมจริยธรรมและคุณลักษณะอันพึงประสงค์
(สำหรับวิทยากร)

ระดับคุณภาพ

1 = ควรปรับปรุง 2 = พอใช้ 3 = ดี 4 = ดีมาก 5 = ดีมากที่สุด

| ชื่อ - สกุล ผู้เรียน | ประเด็นการประเมิน | | | | | ผลการประเมิน | |
|-------------------------|-------------------|----------------------------------|---|----------------------------------|-----|--------------|---------|
| | ความ สะอาด | ความเป็น ระเบียบ เรียบร้อย | การจัดเก็บ อุปกรณ์ เครื่องใช้ และทำ ความสะอาด | ความคิด ริเริ่ม สร้างสรรค์ | รวม | ผ่าน | ไม่ผ่าน |
| | 5 | 5 | 5 | 5 | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
 (.....)

ตอนที่ 3 แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนในการจัดการเรียนการสอน

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เรียน

หลักสูตรขนมเป็ยกปูน จำนวน 3 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

โปรดกรอกแบบสอบถามให้ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

1 = ควรปรับปรุง 2 = พอใช้ 3 = ดี 4 = มาก 5 = มากที่สุด

1. เพศ

ชาย หญิง

2. อายุผู้กรอกแบบสอบถาม

15 – 30 ปี 31 – 45 ปี 46 – 60 ปี 61 ปีขึ้นไป

3. แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เรียน

| หัวข้อประเมิน | ระดับความพึงพอใจ | | | | |
|---|------------------|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| <u>ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์</u> 1. ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์เพียงพอต่อความต้องการ 2. ประสิทธิภาพของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่รับบริการ | | | | | |
| <u>ด้านสถานที่จัดกิจกรรม</u> 3. ความสะอาด 4. สภาพอากาศ การถ่ายเท 5. แสงสว่าง 6. ความเป็นระเบียบ | | | | | |
| <u>ด้านวิทยากร</u> 7. การถ่ายทอดความรู้แก่ผู้เรียน 8. ความเป็นมิตรและมนุษยสัมพันธ์ที่ดี 9. ความรู้ความสามารถของวิทยากร 10. ความเอาใจใส่และการทุ่มเทของวิทยากร | | | | | |
| <u>ด้านประโยชน์</u> 11. สามารถนำไปทำได้จริง 12. สามารถสร้างรายได้ 13. สามารถถ่ายทอดความรู้ให้บุคคลอื่นได้ | | | | | |

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ (โปรดระบุ)

.....
.....

