

หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บ จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาอนุระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

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

อาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊บ เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่นำวัตถุดิบที่มีอยู่ และหาง่ายมาแปรรูป อาหาร และยังเป็นการถนอมอาหารแบบง่ายๆ ในสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพต่างๆเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดการทำขนมกะหรี่ปั๊บเป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน ฉบับภูมิปัญญาชาวบ้านสูตรดั้งเดิมที่สามารถหาวัตถุดิบได้ง่ายที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ได้นานและเป็นการสร้างมูลค่า สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน เน้นการดำเนินงานประสานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
2. เป็นหลักสูตรที่ทำให้บุคคลที่สนใจในหลักสูตรได้รับความรู้ใหม่ สามารถนำไปเผยแพร่ต่อไปได้

3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากการเรียนรู้หลักสูตรการขนมทำกะหรี่ปั๊ปไปใช้ประโยชน์สามารถนำไปประกอบอาชีพหลัก หรือประกอบอาชีพเสริมได้
4. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
5. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกการเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำขนมทำกะหรี่ปั๊ป
2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำขนมทำกะหรี่ปั๊ป
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำขนมทำกะหรี่ปั๊ป
4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำขนมทำกะหรี่ปั๊ป

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลหนองบัวโคกที่สนใจ และไม่มีอาชีพ หรือมีอาชีพอยู่แล้วและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง แบ่งเป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

สถานที่

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ประวัติความเป็นมาของกะหรี่ปั๊ป	สามารถบอกประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการขนมกะหรี่ปั๊ป	ประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการขนมกะหรี่ปั๊ป	ศึกษาจากสื่ออินเทอร์เน็ต หรือใบความรู้ที่วิทยากรเป็นผู้จัดทำมาให้	20 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม	สามารถบอกชื่อ ส่วนประกอบ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมกะหรี่ปั๊ปได้	ชื่อส่วนประกอบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมกะหรี่ปั๊ปได้	วิทยากรนำวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกะหรี่ปั๊ปมาให้ผู้เรียนดู พร้อมทั้งบอกรายละเอียดเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง	20 นาที	

3	ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ปไส้ต่างๆ	สามารถบอกปริมาณส่วนผสมของการทำโดนัทพร้อมทั้งสามารถทำขนมกะหรี่ปั๊ปต่างๆได้	ปริมาณส่วนผสมของการทำโดนัทพร้อมทั้งสามารถทำขนมกะหรี่ปั๊ปไส้ต่างๆได้	วิทยากรสอนวิธีการทวง วัด ปริมาณส่วนผสม วิทยากรสาธิตการทำขนมกะหรี่ปั๊ปไส้ต่างๆ พร้อมทั้งให้ผู้เรียนทำตามไปพร้อมๆ กัน		2 ชม.
4	ธุรกิจการขายขนมกะหรี่ปั๊ป	สามารถคำนวณราคาต้นทุน และหาตลาดในการจำหน่ายขนมกะหรี่ปั๊ปได้	วิธีการคำนวณราคาต้นทุน และหาตลาดในการจำหน่ายขนมกะหรี่ปั๊ปได้	วิทยากรแจ้งราคาของวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการคำนวณต้นทุน และการสำรวจตลาดที่จะขาย	20 นาที	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- 1.การบรรยาย
- 2.การสาธิต ทดลอง
- 3.การฝึกปฏิบัติ

เครื่องมือ

วัตถุดิบและอุปกรณ์

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

๒๒.เกลือ ๑ ช้อนชา

๒๓.แป้งสาลีเนกประสงค์ ๒๗๐ กรัม (สำหรับชั้นแป้งนอก)

๒๔.น้ำมันรำข้าว ๖ ช้อนโต๊ะ (สำหรับทำแป้งชั้นนอก)

๒๕.แป้งสาลีเนกประสงค์ ๑๔๐ กรัม (สำหรับแป้งชั้นใน)

๒๖.น้ำมันรำข้าว ๖ ช้อนโต๊ะ (สำหรับแป้งชั้นใน)

วิธีทำกะหรี่ปั๊ปลั้เก้

๑. ผัดไส้เตรียมไว้ก่อน โดยใส่น้ำมันรำข้าวและหอมหัวใหญ่ลงไปผัด จากนั้นก็ใส่เนื้อออกไก่ และมันเทศหั่นเต๋า
๒. ปรงรสด้วยพริกไทยป่น เกลือป่น ซอสปรุงรส ผงกะหรี่ และ น้ำตาลทราย ผัดให้เข้ากันจนทุกอย่างสุก และ เหนียวสามารถนำมาปั้นได้ เสร็จแล้วตักใส่จานแล้ววางพักไว้
๓. ผสมน้ำเย็นกับน้ำปูนใส ปรงรสด้วยน้ำตาล และ เกลือ
๔. มาผสมแป้งส่วนของแป้งชั้นนอกกันก่อน โดยเทแป้งลงไปในชามผสม เกลี่ยแป้งให้เป็นหลุมตรงกลาง เทน้ำปูนใสที่ผสมไว้ลงไป ตามด้วยน้ำมันรำข้าว คนให้เข้ากันและนวดแป้งจนเนื้อเนียน แรปแล้วพักไว้
๕. ผสมแป้งชั้นในกับน้ำมันรำข้าว คนให้เข้ากันแล้วนวดจนเนียน และแรปพักไว้
๖. นำแป้งชั้นนอกออกมาตัดแบ่งเป็นชิ้นในสัดส่วนที่เท่ากัน และแป้งชั้นในก็นำออกมาตัดแบ่ง วางแยกกันไว้ (แนะนำให้ดูตามคลิป)
๗. คลึงแป้งชั้นนอกและชั้นในเสร็จแล้ว นำไส้ที่ผัดไว้มาปั้นเป็นก้อนกลมๆ แล้วนำมาห่อกับแป้ง จับจีบให้เป็นรูปทรงของกะหรี่ปั๊ป
๘. จากนั้นก็นำไปทอดให้เหลืองกรอบ เสร็จแล้วก็สะเด็ดน้ำมันขึ้นมาวางพักไว้ เตรียมใส่จานเสิร์ฟ หรือ ใส่กล่องสวยๆ สำหรับมอบให้กับคนอื่น

สื่อการเรียนรู้

- ๑.ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้ วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสมการขนมกะหรี่ปั๊ปและอื่นๆ
- ๒.ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. ตอบแบบสอบถาม
๒. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะเรียน
๓. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะปฏิบัติตามขั้นตอน
๔. ตรวจผลงาน

เงื่อนไขในการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเข้าร่วมในการอบรมครบถ้วนตามระยะเวลาที่กำหนด การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ผ่านการวัดและประเมินผลตามที่กำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. วุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักสูตรการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อผู้อำนวยการ
(นายวัชรินทร์ เขียวอ่อน)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ