

หลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊ปรายได้
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่ม พาณิชยกรรมและการบริการ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

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

อาชีพการทำกะหรี่ปั๊ป เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่น่าวัตุดิบที่มีอยู่ และหาง่ายมาแปรรูป อาหาร และยังเป็นการถนอมอาหารแบบง่ายๆ ในสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพต่างๆเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดการทำขนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน ฉบับภูมิปัญญาชาวบ้านสูตรดั้งเดิมที่สามารถหาวัตุดิบได้ง่ายที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ได้นานและเป็นการสร้างมูลค่า สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน เน้นการดำเนินงานประสานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๒. เป็นหลักสูตรที่ทำให้บุคคลที่สนใจในหลักสูตรได้รับความรู้ใหม่ สามารถนำไปเผยแพร่ต่อไปได้

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากการเรียนรู้หลักสูตรการขนมทำกะหรี่ปั๊ไปใช้ประโยชน์สามารถนำไปประกอบอาชีพหลัก หรือประกอบอาชีพเสริมได้

๔. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๕. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกการเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ คิตรายาคำนวณและกำหนดราคาขาย

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำขนมทำกะหรี่ปั๊
๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำขนมทำกะหรี่ปั๊
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำขนมทำกะหรี่ปั๊
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำขนมทำกะหรี่ปั๊

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลหนองบัวโคกที่สนใจ และไม่มีอาชีพ หรือมีอาชีพอยู่แล้วและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

สถานที่

- ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองมหาสารคาม
- กศน.ตำบล
- ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน
- อื่นๆ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ประวัติความเป็นมาของกะหรี่ปั๊	สามารถบอกประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการขนมกะหรี่ปั๊ได้	ประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการขนมกะหรี่ปั๊	ศึกษาจากสื่ออินเตอร์เน็ต หรือใบความรู้ที่วิทยากรเป็นผู้จัดทำ	๓๐ นาที	

๒	วัสดุ อุปกรณ์ สวนผสม	สามารถบอกชื่อ สวนประกอบ วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมกะหรี่ปั๊ปได้	- ชื่อสวนประกอบ - วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมกะหรี่ปั๊ปได้	วิทยากรนำวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ กะหรี่ปั๊ปมาให้ ผู้เรียน ดู พร้อมทั้งบอก รายละเอียดเกี่ยวกับ วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ เกี่ยวข้อง	๓๐ นาที	
๓	ขั้นตอนการทำขนม กะหรี่ปั๊ปไส้ต่างๆ	สามารถบอกปริมาณ สวนผสมการทำขนม กะหรี่ปั๊ปต่างๆได้	ปริมาณสวนผสม ของขนมกะหรี่ปั๊ปไส้ต่างๆ ได้	- วิทยากรให้ความรู้ เกี่ยวกับการตรวจสอบ ส่วนผสม - การใช้เครื่องมือ ประกอบการทำขนม		๑ ช.ม. ๑ ช.ม.
		เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึก ปฏิบัติ		- วิทยากรสาธิตการทำขนมกะหรี่ปั๊ปไส้ ต่างๆ - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		๑ ช.ม. ๑ ช.ม.
๔	ธุรกิจการขายขนม กะหรี่ปั๊ป	- สามารถคำนวณราคา ต้นทุน กำไรได้ - สามารถหาช่องทางการตลาดได้ - สามารถออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ได้	- วิธีการคำนวณ ราคาต้นทุน กำไร - ช่องทางการตลาด - วิธีการออกแบบ บรรจุภัณฑ์	- วิทยากรให้ความรู้ เกี่ยวกับการคำนวณ ต้นทุน กำไร - วิทยากรให้ความรู้ ช่องทางการตลาด - วิทยากรให้ความรู้ เกี่ยวกับการออกแบบ บรรจุภัณฑ์	๑ ช.ม.	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

๑. น้ำมันถั่วเหลือง ๒๐๐ มิลลิลิตร
๒. แป้ง ๑ ถุง
๓. น้ำปูนใส ๑ CUP
๔. น้ำตาลทราย ๕ ชอน
๕. เกลีสปน ๑ ชอน
๖. กะละมังผสม ๑ ใบ
๗. ช้อนตวง ๑ ชอน
๘. ถ้วยตวง ๑ ถ้วย
๙. ไม้พาย ๒ อัน
๑๐. น้ำมันรำขาว ๒ ชอนโต๊ะ
๑๑. หอมใหญ่ ๑๐๐ กรัม
๑๒. เนื้อมะพร้าว ๒๐๐ กรัม
๑๓. มันเทศ ๓๐๐ กรัม
๑๔. พริกไทยป่น ๑ ชอนชา
๑๕. เกลีสปน ๑ ชอนชา
๑๖. ซอสปรุงรส ๓ ชอนโต๊ะ
๑๗. ผงกะหรี่ ๑ ๑/๒ ชอนชา
๑๘. น้ำตาลทราย ๑/๔ ถ้วย
๑๙. น้ำเย็น ๖ ชอนโต๊ะ
๒๐. น้ำปูนใส ๖ ชอนโต๊ะ
๒๑. น้ำตาลทราย ๑ ชอนโต๊ะ
๒๒. เกลีสปน ๑ ชอนชา
๒๓. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๒๗๐ กรัม (สำหรับชั้นแป้งนอก)
๒๔. น้ำมันรำขาว ๖ ชอนโต๊ะ (สำหรับทำแป้งชั้นนอก)
๒๕. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๑๔๐ กรัม (สำหรับแป้งชั้นใน)
๒๖. น้ำมันรำขาว ๖ ชอนโต๊ะ (สำหรับแป้งชั้นใน)

วิธีทำกะหรี่ปั๊ปไสไถ

๑. ผัดไสเตรียมไววก่อน โดยใส่น้ำมันรำข้าวและหอมหัวใหญ่ลงไปผัด จากนั้นก็ใส่น้ำมันออกไก และมันเทศ หั่นเต๋า
๒. ปุ้งรสด้วยพริกไทยป่น เกลือป่น ซอสปุ้งรส ผงกะหรี่ และ น้ำตาลทราย ผัดให้เขากันจนทุกอย่างสุกและเหนียวสามารถนำมาป่นได้ เสร็จแล้วตักไสจานแล้ววางพักไว้
๓. ผสมน้ำเย็นกับน้ำปูนใส ปุ้งรสด้วยน้ำตาล และ เกลือ
๔. มาผสมแป้งสาลีของแป้งชั้นนอกกันก่อน โดยเทแป้งลงไปในชามผสม เกลี่ยแป้งให้แบนหลุมตรงกลาง เทน้ำปูนใสที่ผสมไว้ลงไป ตามด้วยน้ำมันรำข้าว คนให้เขากันและนวดแป้งจนเนื้อเนียน แรปแล้วพักไว้
๕. ผสมแป้งชั้นในกับน้ำมันรำข้าว คนให้เขากันแล้วนวดจนเนียนและแรปพักไว้
๖. นำแป้งชั้นนอกออกมาตัดแบ่งเป็นชิ้นในสัดส่วนที่เท่ากัน และแป้งชั้นในก็นำออกมาตัดแบ่ง วางแยกกันไว้ (แนะนำให้ดูตามคลิป)
๗. คลึงแป้งชั้นนอกและชั้นในเสร็จแล้ว นำไสที่ผัดไว้มานำมาป่นปนก่อนกลมๆ แล้วนำมาห่อกับแป้งจับจับให้เป็นรูปทรงของกะหรี่ปั๊ป
๘. จากนั้นก็นำไปทอดให้เหลืองกรอบ เสร็จแล้วก็สะเด็ดน้ำมันขึ้นมาวางพักไว้ เตรียมไสจานเสิร์ฟ หรือ ไส้ กลองสวยๆ สำหรับมอบให้กับคนอื่น

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

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

เงื่อนไขในการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเขารวมในการอบรมครบถ้วนตามระยะเวลาที่กำหนด การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ผ่านการวัดและประเมินผลตามที่กำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักสูตรการประเมินผล
๒. วุฒิบัตร
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

