



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊  
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม  
กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

จากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย "เรียนดี มีความสุข" โดยการจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิต ในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และเพิ่มศักยภาพ การแข่งขันยุคดิจิทัล ที่จะต้อง "จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ Reskill Upskill" และออกไปรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่เป็นในการ ทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่ สังคมเศรษฐกิจ ที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร โดยการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การทำกะหรี่ปั๊ป เพื่อรองรับการเติบโตในอนาคตสามารถ สร้างรายได้ สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมการขายออนไลน์รองรับตลาดที่กว้างขึ้น

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจเร่งด่วน ดังกล่าว ได้เห็นความสำคัญ ของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้นตามความสนใจของกลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่การจัดกิจกรรม การเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนทั่วไปตามความสนใจ เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้าง อาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

## สารบัญ

เรื่อง

หน้า

### หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊

ความเป็นมา

จุดประสงค์การเรียนรู้

เป้าหมาย

ระยะเวลา

เนื้อหาหลักสูตร

การจัดการเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

การจบหลักสูตร

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

การเทียบโอน

### โครงสร้างหลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊

แบบทดสอบก่อนเรียน

ใบความรู้

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

แบบทดสอบหลังเรียน

เฉลยแบบทดสอบก่อน-หลังเรียน

**หลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊**  
**จำนวน ๓ 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

อาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊ เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่นำวัตถุดิบที่มีอยู่ และหาง่ายมาแปรรูปอาหาร และยังเป็นการถนอมอาหารแบบง่ายๆ ในสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมืองสังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ อาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊เป็นทางเลือกอีกหนึ่งอาชีพที่สามารถสร้างรายได้หลักและรายได้เสริม เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่างๆ ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ และยังเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยให้คนรุ่นหลังได้สืบทอดกันต่อไป

**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

### จุดประสงค์การเรียนรู้

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

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลหนองบัวโคกที่สนใจ และไม่มีอาชีพ หรือมีอาชีพอยู่แล้วและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

### สถานที่

- ที่ว่าการอำเภอเมืองมหาสารคาม
- ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองมหาสารคาม
- ศกร.ระดับตำบล
- อื่น ๆ

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ประวัติความเป็นมาของกะหรี่ปั๊	สามารถบอกประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการทำขนมกะหรี่ปั๊	ประวัติความเป็นมาพัฒนาการของการทำขนมกะหรี่ปั๊	ศึกษาจากสื่ออินเตอร์เน็ต หรือใบความรู้ที่วิทยากรเป็นผู้จัดทำมาให้	๒๐ นาที	
๒	วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม	สามารถบอกชื่อส่วนประกอบวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมกะหรี่ปั๊ได้	ชื่อส่วนประกอบวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมกะหรี่ปั๊ได้	วิทยากรนำวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกะหรี่ปั๊มาให้ผู้เรียนดู พร้อมทั้งบอกรายละเอียดเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง	๒๐ นาที	

๓	ขั้นตอนการทำขนม กะหรี่ปั๊ปไส้ต่างๆ	สามารถบอก ปริมาณส่วนผสม พร้อมทั้งสามารถ ทำขนมกะหรี่ปั๊ป ต่างๆ ได้	ปริมาณส่วนผสม พร้อมทั้งสามารถ ทำขนมกะหรี่ปั๊ป ไส้ต่างๆ ได้	วิทยากรสอนวิธีการ ตวง วัด ปริมาณ ส่วนผสม วิทยากรสาธิต การทำขนมกะหรี่ปั๊ป ไส้ต่างๆ พร้อมทั้ง ให้ผู้เรียนทำตาม ไปพร้อมๆ กัน		๒ ชม.
๔	ธุรกิจการขายขนม กะหรี่ปั๊ป	สามารถคำนวณ ราคาต้นทุน และหาตลาด ในการจำหน่าย ขนมกะหรี่ปั๊ปได้	วิธีการคำนวณ ราคาต้นทุน และหาตลาดใน การจำหน่าย ขนมกะหรี่ปั๊ปได้	วิทยากรแจ้งราคา ของวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการคำนวณต้นทุน และการสำรวจตลาด ที่จะขาย	๒๐ นาที	

#### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ

#### เครื่องมือ

##### วัตถุดิบและอุปกรณ์

๑. น้ำมันถั่วเหลือง ๒๐๐ มิลลิลิตร / แป้ง ๑ ถุง
๒. น้ำปูนใส ๑ CUP / แป้ง ๑ ถุง
๓. น้ำตาลทราย ๕ ช้อน / แป้ง ๑ ถุง
๔. เกลือป่น ๑ ช้อน / ถุง
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)

### วิธีทำกะหรี่ปั๊ปไส้ไก่

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 และแป้งชั้นในก็นำออกมาตัดแบ่งวางแยกกันไว้ (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. ตรวจสอบผลงาน

### เงื่อนไขในการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเข้าร่วมในการอบรมครบถ้วนตามระยะเวลาที่กำหนด การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ผ่านการวัดและประเมินผลตามที่กำหนด

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

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

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักสูตรการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองมหาสารคาม
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร



แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. วัตถุประสงค์หลักที่ใช้ในการทำแป้งกะหรี่ปั๊ปคืออะไร?
  - 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. ไข่แป้งที่ผสมไข่
  - d. ทอดด้วยไฟอ่อน
๕. ข้อใดคือวิธีการเก็บรักษากะหรี่ปั๊ปที่ทำเสร็จแล้วให้ยังคงความกรอบ?
  - a. แช่ในน้ำเย็น
  - b. ใส่ถุงพลาสติกแล้วแช่ตู้เย็น
  - c. เก็บในกล่องที่ปิดสนิท
  - d. วางให้โดนแสงแดด

แบบทดสอบหลังเรียน

๑. วัตถุประสงค์หลักที่ใช้ในการทำแปงกะหรี่ปั๊ปคืออะไร?
- น้ำตาล
  - แป้งสาลี
  - เกลือ
  - ไข่
- เฉลย: b. แป้งสาลี
๒. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำไส้กะหรี่ปั๊ป?
- ผัดไส้ให้สุก
  - หั่นผักและเนื้อสัตว์
  - ผสมแป้งกับน้ำ
  - ปั้นแป้งเป็นแผ่นบาง
- เฉลย: b. หั่นผักและเนื้อสัตว์
๓. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของไส้กะหรี่ปั๊ปทั่วไป?
- มันฝรั่ง
  - หอมใหญ่
  - แครอท
  - มะเขือเทศ
- เฉลย: d. มะเขือเทศ
๔. ขั้นตอนใดที่ช่วยให้กะหรี่ปั๊ปมีความกรอบ?
- ทอดในน้ำมันร้อนจัด
  - แช่เย็นก่อนทอด
  - ใช้แป้งที่ผสมไข่
  - ทอดด้วยไฟอ่อน
- เฉลย: a. ทอดในน้ำมันร้อนจัด
๕. ข้อใดคือวิธีการเก็บรักษากะหรี่ปั๊ปที่ทำเสร็จแล้วให้ยังคงความกรอบ?
- แช่ในน้ำเย็น
  - ใส่ถุงพลาสติกแล้วแช่ตู้เย็น
  - เก็บในกล่องที่ปิดสนิท
  - วางให้โดนแสงแดด
- เฉลย: c. เก็บในกล่องที่ปิดสนิท

## ใบความรู้

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



### ส่วนผสมกะหรี่ปั๊บไส้ไก่

๑. น้ำมันรำข้าว ๒ ช้อนโต๊ะ
๒. หอมใหญ่ ๑๐๐ กรัม
๓. เนื้ออกไก่ ๒๐๐ กรัม
๔. มันเทศ ๓๐๐ กรัม
๕. พริกไทยป่น ๑ ช้อนชา
๖. เกลือป่น ๑ ช้อนชา
๗. ซอสปรุงรส ๓ ช้อนโต๊ะ
๘. ผงกะหรี่ ๑ ๑/๒ ช้อนชา
๙. น้ำตาลทราย ๑/๔ ถ้วย
๑๐. น้ำเย็น ๖ ช้อนโต๊ะ
๑๑. น้ำปูนใส ๖ ช้อนโต๊ะ
๑๒. น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ
๑๓. เกลือ ๑ ช้อนชา

### 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 (ถ้าอยากให้การอบนานผสมน้ำปูนใส) ๑ ถ้วย



### วิธีทำกะหรี่ปั๊ปไส้ไก่

๑. ผัดไส้เตรียมไว้ก่อน โดยใส่น้ำมันรำข้าวและหอมหัวใหญ่ลงไปผัด จากนั้นก็ใส่เนื้อไก่ไก่และมันเทศหั่นเต๋า
๒. ปรงรสด้วยพริกไทยป่น เกลือป่น ซอสปรุงรส ผงกะหรี่ และ น้ำตาลทราย ผัดให้เข้ากันจนทุกอย่างสุก และเหนียวสามารถนำมาปั้นได้ 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



## แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - สกุล.....

หลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊ป 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	
<b>รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)</b>	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)