



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำขนมปอเปี๊ยะทอด
จำนวน ...๓.. ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

จากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “เรียนดี มีความสุข” โดยการจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และเพิ่มศักยภาพการแข่งขันยุคดิจิทัล ที่จะต้อง “จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ Reskill Upskill” และออกใบรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่จะเป็นในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร โดยการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การทำขนมป๊อปปี้ะทอด เพื่อรองรับการเติบโตในอนาคตสามารถสร้างรายได้ สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมการขายออนไลน์รองรับตลาดที่กว้างขึ้นให้กับกลุ่มวิชาการทำขนมป๊อปปี้ะทอด สกร.ระดับอำเภอเมืองมหาสารคาม ได้เป็นอย่างดี

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจเร่งด่วน ดังกล่าว ได้เห็นความสำคัญของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้นตามความสนใจของกลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนทั่วไปตามความสนใจ เพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ความเป็นมา	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
เป้าหมาย	๑
ระยะเวลา	๑
เนื้อหาหลักสูตร	๒
การจัดการเรียนรู้	๒
สื่อการเรียนรู้	๒
การวัดและประเมินผล	๒
การจบหลักสูตร	๒
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๒
การเทียบโอน	๒
โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมปอเปี๊ยะทอด	๓
แบบทดสอบก่อนเรียน	๗
ใบความรู้	๑๐
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๔
แบบทดสอบหลังเรียน	๑๕

หลักสูตร การทำขนมปอเปี๊ยะทอด
จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

๑. ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา "เศรษฐกิจพอเพียง" ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาสให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้กำหนดหลักการจัดทำแผนการมีงานทำรวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชน และวิถีชีวิตของคนในชุมชนในปัจจุบันอาชีพปอเปี๊ยะทอด เป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นที่ต้องการของตลาด ลงทุนน้อยวิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

๓. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๔. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๓๐ นาที

ปฏิบัติ ๒.๓๐ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

ตามโครงสร้างหลักสูตร

๖. การจัดการเรียนรู้

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด
 ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ
 - ๑.๑ ประวัติความเป็นมา
 - ๑.๒ ความสำคัญและประโยชน์ ของการทำขนมปอเปี๊ยะทอด
 - ๑.๓ วิเคราะห์ตนเองในการ ประกอบอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด และคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพ
 ๒. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมปอเปี๊ยะทอด
 - ๒.๑ ลายของพรมเช็ดเท้าจากหวงฝ้าย
 - ๒.๒ ประเภทของเครื่องมือที่ใช้ และวิธีใช้
 - ๒.๓ ความปลอดภัยในการใช้ เครื่องมืออุปกรณ์
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด
 ๑. การเตรียมวัสดุ
 ๒. การเตรียม
 ๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือ
 ๔. วิธีการทำขนมปอเปี๊ยะทอด
 ๕. วิธีเก็บรายละเอียดของงาน
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด
 ๑. การคำนวณพื้นที่และการคำนวณ ราคา
 ๒. การประชาสัมพันธ์และการหาลูกค้า
 ๓. การควบคุมมาตรฐานของการบริการ
 ๔. การเจรจาต่อรองราคากับลูกค้า
๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด
 ๑. ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด
 ๒. ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด
 ๓. องค์กรประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด
 ๔. การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด
 ๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการทำขนมปอเปี๊ยะทอด

๗. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ แผ่นพับ ใบความรู้ /ใบงาน
๒. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา
๓. แหล่งเรียนรู้/สถานประกอบการ
๔. หนังสือเอกสารเทคนิคการทำขนมปอเปี๊ยะทอด

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

๙. หลักสูตรการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๕ ของเวลาเรียน
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๙๕ ของการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๐ .เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. แบบ กน.๑๒

๑๑. การเทียบโอน

การเทียบโอน ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำขนมปอเปี๊ยะทอด สามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้ กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมปอเปี๊ยะทอด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>๑. ผู้เรียนบอกทราบประวัติความเป็นมาการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๒. ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๓. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ การทำขนมปอเปี๊ยะทอดและคุณธรรมจริยธรรมสำหรับอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๔. บอกชนิดของวัสดุการทำขนมปอเปี๊ยะทอด และวิธีใช้</p> <p>๕. อธิบายวิธีการรักษาความปลอดภัย จากการใช้เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ได้</p> <p>๖. เพื่อทราบภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p>	<p>๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๑ ประวัติความเป็นมา</p> <p>๑.๒ ความสำคัญและประโยชน์ ของการทำขนมปอเปี๊ยะทอดและการประกอบอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๑.๓ วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๑.๔ วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด และคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้</p> <p>๑. ประวัติความเป็นมา</p> <p>๒. ความสำคัญและประโยชน์ และการ ประกอบอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๓. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ และคุณธรรม จริยธรรมสำหรับอาชีพการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๔. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๕. ชนิดของวัสดุการทำขนมปอเปี๊ยะทอดและ วิธีใช้</p> <p>๖. ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์</p> <p>๗. ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p>			๔๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนมปอ เปี้ยะทอด ๒.๑ วัสดุการทำขนมปอ เปี้ยะทอด ๒.๒ ชนิดของวัสดุการทำ ขนมปอเปี้ยะทอด ๒.๓ ความปลอดภัยใน การใช้ เครื่องมืออุปกรณ์ ๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่นการ ทำขนมปอเปี้ยะทอด					

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>๑. เพื่อทราบการจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๒. เพื่อทราบขั้นตอนการทอดขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๓. สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๔. ประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน</p>	<p>๑. การจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๒. ขั้นตอนการทอดขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๓. ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p>	<p>๑. วิทยากรสาธิตพร้อมให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - สิ่งที่ต้องเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๑. แผ่นแป้งปอเปี๊ยะ</p> <p>๒. หมูสับ</p> <p>๓. ไข่ต้ม</p> <p>๔. กะหล่ำปลี</p> <p>๕. ถั่วงอก</p> <p>๖. น้ำมันพืช</p> <p>๗. วุ้นเส้น</p> <p>๘. ไข่ไก่</p> <p>๑๐. กระเทียมสับ</p> <p>๑๑. น้ำจิ้มไก่แม่ประนอม</p> <p>๒. วิทยากรให้ผู้เรียนตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ</p> <p>๓. ลงมือปฏิบัติการทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๔. ผู้เรียนฝึกการทำขนมปอเปี๊ยะทอดทุกวิธี และฝึกเก็บรายละเอียดของงานตามใบงานจนชำนาญ</p> <p>๕. ผู้เรียนและผู้สอน ร่วมกันสรุป</p>				๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหารจัดการ และการตลาด	<p>๑. คำนวณพื้นที่และราคา ค่าแรงค่าวัสดุได้</p> <p>๒. หาลูกค้าและ ประชาสัมพันธ์งาน การทำขนมปอเปี๊ยะทอด</p> <p>๓. อธิบายมาตรฐานของการทำขนมปอเปี๊ยะทอดได้</p> <p> ๑. เพื่อทราบการวิเคราะห์ และวางแผนการตลาด</p> <p> ๒. เพื่อทราบการจัดทำบัญชีรายรับรายจ่าย</p>	<p>๑. การวิเคราะห์และวางแผน การตลาด</p> <p>๒. การจัดทำบัญชีรายรับรายจ่าย</p>	<p>๑. สอนการวางแผนการตลาด การบรรจุภัณฑ์ การ จำหน่ายสินค้า</p> <p>๒. การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย</p>				๔๐ นาที
โครงการประกอบอาชีพ	<p>๑. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</p> <p>๒. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</p> <p>๓. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p>	<p>๑. ความสำคัญของโครงการ อาชีพ</p> <p>๒. ประโยชน์ของโครงการ อาชีพการ</p> <p>๓. องค์ประกอบของโครงการ ประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรม การสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความ คิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิด</p>				๔๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๔.อธิบายความหมายขององค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้</p> <p>๕.อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๖.เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๗.ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการอาชีพได้</p>	<p>๔.การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>	<p>ในการ ดำเนินกิจกรรม การเรียนรู้</p> <p>๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจาก ใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อ สรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการ อาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p>				๓๐ นาที
รวม						๓๐ นาที	๒ ชม. ๓๐ นาที
รวมทั้งสิ้น						๓ ชม.	

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. ขนมปอเปี๊ยะทอด เป็นอาหารของชนชาติใด

- ก) ไทย
- ข) จีน
- ค) ลาว
- ง) เวียดนาม

๒. ผักชนิดใดที่นิยมทานกับปอเปี๊ยะทอด

- ก) ผักบุ้ง
- ข) ผักกาดขาว
- ค) ต้นหอม
- ง) ใบโหระพา

๓. ผักที่ใช้ผสมในการทำปอเปี๊ยะทอด

- ก) ต้นหอม
- ข) ถั่วงอก
- ค) ใบโหระพา
- ง) ผักกะหล่ำ

๔. ขนมปอเปี๊ยะ มักจัดเสิร์ฟช่วงใดบนโต๊ะอาหาร

- ก) หลังอาหารขึ้นโต๊ะครบ
- ข) ออเดิร์ฟ
- ค) เสริฟพร้อมข้าว
- ง) เวลาใดก็ได้

ใบความรู้

ไม่น่าเชื่อว่าแผ่นแป้งห่อไส้ทอดกรอบหน้าตาธรรมดา จะเป็นเครื่องว่างระดับจักรพรรดิ เป็นอาหารจีนดั้งเดิมที่รับประทานเป็นเครื่องว่างตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถัง ครั้นเมื่อชาวจีนอพยพมาอาศัยอยู่ในประเทศไทย เปาะเปี๊ยะ (Spring Roll) จึงเริ่มเป็นที่นิยมมากขึ้น ด้วยลักษณะเป็นแผ่นแป้งห่อไส้ทอดกรอบ คล้ายกับเครื่องว่างของไทยจำพวก ล่าเตียง หุุ่ม ถูทอง เปาะเปี๊ยะจึงเป็นอาหารว่างที่ถูกปากคนไทย กลายเป็นสตรีทฟู้ดที่หารับประทานได้ง่าย

หลายคนคิดว่าเปาะเปี๊ยะเป็นอาหารไทย ทำความเข้าใจกันใหม่ว่า ต้นกำเนิดของเปาะเปี๊ยะมาจากประเทศจีน เริ่มต้นตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถัง สมัยนั้นใช้เป็นเครื่องว่างที่รับประทานกันในวัง ระหว่างช่วงผลัดเปลี่ยนฤดูซึ่งอากาศแปรปรวน เสี่ยงต่อการมีไข้ จึงต้องรับประทานผักสด 5 ชนิด เพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน โดยมีต้นหอมป่า กระเทียม กุยช่าย พริก และผักชี จึงรับประทานผักเหล่านี้คู่กับแผ่นแป้งข้าวเหนียว แต่เป็นการรับประทานสด ยังไม่นำมาทอดแบบเปาะเปี๊ยะในปัจจุบัน

เปาะเปี๊ยะสดแบบจีนเป็นเครื่องว่างที่รับประทานต่อกันมาหลายยุคหลายสมัย การอพยพของชาวจีนไปยังประเทศต่าง ๆ จึงทำให้เปาะเปี๊ยะได้รับการเผยแพร่ไปด้วย คนไทยเมื่อรับมาแล้วมีการพลิกแพลงดัดแปลงให้รสเข้ากับลิ้นและจริตการรับประทานอาหารมากขึ้น จากไส้ผักล้วนก็เปลี่ยนเป็นไส้กึ่งผัดสามเกลอ บางตำรับจึงเรียกว่า กุ้งห่มสไบ จากแป้งสาลีไร้รสชาติ ได้ดัดแปลงนำมาทอดรับประทานคู่กับน้ำจิ้มหวาน คล้ายกับเครื่องว่างประเภทอื่น

เปาะเปี๊ยะกลายเป็นสตรีทฟู้ดที่คนไทยหารับประทานได้ง่าย เรียกว่าทุกย่านต้องมีร้านเปาะเปี๊ยะ ด้วยวิธีทำที่ง่ายตาย ไม่ยุ่งยาก ทุกวันนี้แป้งเปาะเปี๊ยะแบบสำเร็จรูปมีขายทั่วไป แต่การทำแป้งเองก็ไม่ใช้เรื่องยุ่งยาก ใช้เพียงแป้งสาลีเอนกประสงค์ผสมกับแป้งมัน ไข่ขาว และน้ำเปล่า เมื่อตีจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว ก็นำไปร่อนให้เป็นแผ่นบนกระทะโดยใช้ไฟอ่อน พักไว้ให้เย็นก็นำมาห่อไส้ได้แล้ว

ส่วนไส้เปาะเปี๊ยะ ขึ้นอยู่กับว่าชอบรสชาติแบบไหน ที่เห็นกันทั่วไปเป็นไส้หมูสับกับวุ้นเส้นใส่กุยช่ายกับกุ้ง ไส้เผือกข้าวโพด บางร้านมีความสร้างสรรค์ ทำเป็นไส้ชีส ไส้หมูไข่เค็ม หรือไส้เบคอนกับเห็ดก็มีมาแล้ว ความหลากหลายของไส้เป็นจุดเด่นที่ทำให้เปาะเปี๊ยะเป็นอาหารที่รับประทานแล้ววางไม่ลง จะรับประทานสดหรือแบบทอดก็อร่อยไม่แพ้กัน

จากอาหารระดับฮ่องเต้ อาหารชาววังอันเลื่องชื่อ เปาะเปี๊ยะกลายเป็นสตรีทฟู้ดที่โด่งดัง ทำเอาหลายคนคิดว่ามันเป็นอาหารที่คิดค้นโดยคนไทย แต่ต้องยอมรับว่าคนไทยโบราณรู้จักนำวัตถุดิบมาพลิกแพลงให้เข้าปากเข้าลิ้นได้อย่างยอดเยี่ยม ช่วงนี้หากใครต้องหยุดอยู่ที่บ้าน มีเวลาว่างก็ลองทำเปาะเปี๊ยะรับประทานกันในครอบครัว รับรองว่าจะเป็นกิจกรรมที่ทำให้หายเครียดจากข่าวไวรัส แถมยังอึดท้องได้อีกด้วย

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

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 ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

วิทยากร

(

)

แบบทดสอบหลังเรียน

๑. ขนมปอเปี๊ยะทอด เป็นอาหารของชนชาติใด

- ก) ไทย
- ข) จีน
- ค) ลาว
- ง) เวียดนาม

๒. ผักชนิดใดที่นิยมทานกับปอเปี๊ยะทอด

- ก) ผักบุ้ง
- ข) ผักกาดขาว
- ค) ต้นหอม
- ง) ใบโหระพา

๓. ผักที่ใช้ผสมในการทำปอเปี๊ยะทอด

- ก) ต้นหอม
- ข) ถั่วงอก
- ค) ใบโหระพา
- ง) ผักกะหล่ำ

๔. ขนมปอเปี๊ยะ มักจัดเสิร์ฟช่วงใดบนโต๊ะอาหาร

- ก) หลังอาหารขึ้นโต๊ะครบ
- ข) ออเดิร์ฟ
- ค) เสริฟพร้อมข้าว
- ง) เวลาใดก็ได้