



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำขนมเปียกปูนสด
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

สกร.ระดับอำเภอเชียงใหม่จากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “สกร.เพื่อประชาชน” โดยการจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของ ตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และ การพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และเพิ่มศักยภาพการแข่งขันยุคดิจิทัล ที่จะต้อง “จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการ มีงานทำ Reskill Upskill” และออกไปรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่ จำเป็นในการทำงาน ให้ สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทาง การเกษตร โดยการรวมกลุ่มกัน ประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การทอผ้าไหม การทอผ้าคลุมไหล่ย้อมสีจาก ธรรมชาติ เพื่อรองรับการเติบโตในอนาคต สามารถสร้างรายได้ สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมการขาย ออนไลน์รองรับตลาดที่กว้างขึ้นให้กับกลุ่ม วิชาการทำสายรัดข้อมือ อำเภอเชียงใหม่ ได้เป็นอย่างดี ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจ เร่งด่วน ดังกล่าว สกร.อำเภอนาตอง ได้เห็น ความสำคัญของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้นตามความสนใจของ กลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่ สกร.ระดับอำเภอเชียงใหม่จัดกิจกรรมการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ระยะสั้นรูปแบบกลุ่มสนใจให้กับประชาชนทั่วไปในเขตอำเภอเชียงใหม่ตามความสนใจ เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ใน ครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความ มั่นคงต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
๑. ความเป็นมา	๑
๒. หลักการของหลักสูตร	๑
๓. จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
๔. กลุ่มเป้าหมาย	๒
๕. ระยะเวลา	๒
๖. การจัดกระบวนการเรียนรู้	๒
๗. สื่อการเรียนรู้	๒
๘. การวัดและประเมินผล	๓
๙. การจบหลักสูตร	๓
๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๓
๑๑. การเทียบโอน	๕
๑๒. โครงสร้างหลักสูตร	๖
๑๓. แบบทดสอบก่อนเรียน	๙
๑๔. ใบความรู้	๑๐
๑๕. แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๒
๑๖. แบบทดสอบหลังเรียน	๑๓

ชื่อหลักสูตร การทำขนมเปียกปูนสด
จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มวิชาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ (กลุ่มสนใจ)

๑. ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และ ไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัด ให้มีความ คุ่มค่ายิ่งขึ้น การจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ เน้นการใช้ศักยภาพของพื้นที่จัดการศึกษาขั้นพื้นฐานในการพัฒนา หลักสูตรด้านอาชีพ จัดการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกอาชีพ มีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะ การประกอบอาชีพใน ๕ กลุ่มอาชีพ คือ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ และการบริหาร จัดการและบริการ เนื่องจากมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมี สิ่งที่ดีว่าเป็นภาระ หนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามา ทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมเปียกปูนใบเตย เป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณ มีกรรมวิธีในการทำที่ง่าย ใช้เวลาไม่นาน วัตถุดิบในการ ทำหาได้ง่ายในท้องถิ่น คือ มะพร้าวที่ใช้น้ำมาเป็นส่วนผสมหลักของขนมชนิดนี้ รสชาติอร่อยหอมหวาน สี สีสัน สวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นขนมที่ ทำ รับประทานเองในครอบครัวได้และทำขายเป็นอาชีพเสริมและอาชีพหลักได้ การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็น อาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณ ธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพในทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณี วิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

๓. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการ ในการทำขนมเปียกปูนสด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำขนมเปียกปูนสด และนำไปเป็นการประกอบอาชีพ หลักและอาชีพเสริมได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์สูตรขนมไทยโบราณ และตั้งอยู่บนพื้นฐานของหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๔. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพจากการทำขนมเปียกปูนสด

๕. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๒ ชั่วโมง

๖. การจัดกระบวนการเรียนรู้

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้ ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

๑. การบรรยาย (Lecture)
๒. การระดมสมอง (Brainstorming)
๓. การอภิปราย (Discussion Method)
๔. การชมคลิปวิดีโอ การบรรยาย และการสาธิต
๕. การฝึกปฏิบัติ

๗. สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

๑. ศึกษาจากคลิปวิดีโอประกอบการบรรยาย
๒. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้
๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๘. การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ และสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติ และจบหลักสูตร

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมเปียกปูนสด

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำขนมเปียกปูนสด อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษา
นอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการจัดจำหน่าย ขนมเปียกปูนสด	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการ ในการทำขนมเปียกปูนสด</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำขนมเปียกปูนสด และนำไปเป็นการประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์สูตรขนมไทยโบราณ และตั้งอยู่บนพื้นฐานของหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p>	<p>๑. ความสำคัญในการทำขนมเปียกปูนสด</p> <p>๒. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนสด</p> <p>๒.๑.๑ การลงทุนและแหล่งทุน</p> <p>๒.๑.๒ ความต้องการของตลาด</p> <p>๒.๑.๓ หลักการตลาด</p> <p>๒.๑.๔ กรรมวิธี</p> <p>๒.๑.๕ การขนส่ง</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้</p> <p>๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนสด</p>	<p>๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา</p> <p>๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้</p>	<p>ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน</p> <p>๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้</p> <p>๒. VCD / หนังสือ</p> <p>๓. Internet</p> <p>๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้</p>	<p>๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน</p> <p>๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ สร้างรายได้และจบหลักสูตร</p> <p>๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน</p>	๑	๑

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนสด	<p>๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนสด สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒.๒ ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม - กรรมวิธีในการทำขนม - การดูแล/การเก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์</p> <p>๒.๓ การดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๑ ชั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนสด</p> <p>๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่</p> <p>๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบ</p> <p>๒.๑.๓ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๒.๒ ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนสด</p> <p>๒.๒.๑ วิธีทำขนมเปียกปูนสด</p> <p>๒.๒.๒ การดูแล/การเก็บ รักษา</p> <p>๒.๒.๓ การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒.๓ ชั้นการดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๑ วิทยากรบรรยาย และให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมเปียกปูนสด</p> <p>๒.๒ อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมเปียกปูนสด</p> <p>๒.๓ จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน การทำขนมเปียกปูนสด</p> <p>๒.๔ วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนสด</p>	<p>ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน</p> <p>๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้</p> <p>๒. VCD / หนังสือ</p> <p>๓. Internet</p> <p>๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้</p>	<p>๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน</p> <p>๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ สร้างรายได้และจบหลักสูตร</p> <p>๓. แบบประเมินผลงานผู้เรียน</p>		๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหาร จัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำขนม เปียกปูนสด	<p>๓.๑ บริหารจัดการ ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนสด</p> <ul style="list-style-type: none"> - การดูแลรักษา คุณภาพขนมเปียกปูนสด - ลงต้นทุนในการผลิตขนมเปียกปูนสด <p>๓.๒ จัดการการตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/ คู่แข่ง - โฆษณาประชาสัมพันธ์ - ส่งเสริมการขายและการบริการ <p>๓.๓ จัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๓.๑ วิเคราะห์ศักยภาพในการ ประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนสด</p> <p>๓.๓.๒ แก้ปัญหาความ</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพทำขนมเปียกปูนสดได้</p> <p>๓.๑.๑ การวางแผน</p> <p>๓.๑.๒ การเก็บรักษาคุณภาพของขนมเปียกปูนสด</p> <p>๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนมเปียกปูนสด</p> <p>๓.๑.๔ การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>๓.๒ การจัดการการตลาด</p>	<p>วิธีทำ</p> <p>๑. เตรียมแป้งขนมเปียกปูนผสมแป้งข้าวเจ้ากับ น้ำปูนใสคนให้เข้ากัน แล้วใส่ส่วนผสมที่เหลือคือ น้ำตาลทราย น้ำ ใบเตยคั้น กะทิ เกลือปนลงไป คนให้เข้ากัน จนน้ำตาลละลาย นำไปกรองใส่กระชงทองเหลือง (หรือหม้อ) เพื่อกรองเศษแป้ง และเศษใบเตย</p> <p>๒. กวนขนมเปียกปูน นำกระทะตั้งไฟอ่อน ถ้าไฟแรงแป้งอาจจะสุก ทำให้เป็นลิ่มได้ กวน แป้งไปเรื่อย ๆ ไปในทิศทางเดียวกัน ด้วยความเร็วสม่ำเสมอ ใช้เวลาประมาณ ๓๐-๔๐ นาที</p>	<p>ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน</p> <p>๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้</p> <p>๒. VCD / หนังสือ</p> <p>๓. Internet</p> <p>๔. ศึกษาดูงานจาก กลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้</p>	<p>๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน</p> <p>๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ สร้างรายได้และจบหลักสูตร</p> <p>๓. แบบประเมินผลงานผู้เรียน</p>		๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหาร จัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำขนม เปียกปูนสด			หรือจนกว่าตัวแป้งจะสุก เป็นมันวาว ๓. จัดเสิร์ฟ นำส่วนผสม ไปเทใส่พิมพ์ที่ทา น้ำมันไว้แล้ว เกลี่ยหน้า ให้เรียบ ๆ หลังจากนั้น จึงนำไปพักจนเย็น				๓ ชั่วโมง

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. วัตถุประสงค์หลักที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูนสดคืออะไร?
 - ก. แป้งข้าวเจ้า
 - ข. แป้งสาลี
 - ค. แป้งมัน
 - ง. แป้งข้าวโพด

๒. น้ำใบเตยในขนมเปียกปูนสดมีบทบาทอะไร?
 - ก. ให้สีเขียวและกลิ่นหอม
 - ข. ทำให้ขนมนุ่ม
 - ค. เพิ่มความหวาน
 - ง. เพิ่มความกรอบ

๓. การนึ่งขนมเปียกปูนสดควรใช้เวลาเท่าไร?
 - ก. ๑๐-๑๕ นาที
 - ข. ๑๕-๒๐ นาที
 - ค. ๒๐-๒๕ นาที
 - ง. ๒๕-๓๐ นาที

๔. ในขั้นตอนการเตรียมส่วนผสมของน้ำกะทิ ต้องใส่อะไรเพื่อให้ขนมมีรสชาติ?
 - ก. น้ำตาลทราย
 - ข. น้ำตาลปีบ
 - ค. น้ำผึ้ง
 - ง. น้ำตาลไอซิ่ง

๕. ทำไมเราต้องทาน้ำมันหรือใช้กระดาษรองอบก่อนเทส่วนผสมลงในพิมพ์?
 - ก. เพื่อให้ขนมติดพิมพ์ง่าย
 - ข. เพื่อให้ขนมไม่ติดพิมพ์
 - ค. เพื่อเพิ่มรสชาติ
 - ง. เพื่อให้ขนมกรอบ

ใบความรู้

ขนมเปียกปูนคืออะไร?

ขนมเปียกปูนเป็นขนมหวานไทยที่มีความโดดเด่นทั้งในเรื่องของรสชาติและลักษณะการทำที่สะท้อนถึงความเป็นไทย ขนมนี้เป็นที่รู้จักกันดีในกลุ่มขนมหวานที่มีเนื้อสัมผัสนุ่มและรสชาติหวานกลมกล่อม ซึ่งถือเป็นหนึ่งในขนมที่มีความสำคัญในวัฒนธรรมการทำอาหารของประเทศไทย

ขนมเปียกปูนสดเป็นขนมหวานไทยที่มีรสชาติหวานและเนื้อสัมผัสนุ่มทำจากแป้งข้าวเจ้าและน้ำกะทิ พร้อมกับการเติมกลิ่นและสีจากน้ำใบเตย โดยขนมนี้มักจะเป็นที่นิยมในเทศกาลต่าง ๆ หรือเป็นของหวานที่ทำในบ้าน



การแพร่หลายและความนิยม

ขนมเปียกปูนเป็นขนมที่นิยมในงานเทศกาลและงานเลี้ยงต่าง ๆ ในประเทศไทย และยังมีการทำขนมนี้ในบ้านเรือนทั่วไป ความนิยมของขนมเปียกปูนไม่ได้จำกัดอยู่แค่ประเทศไทยเท่านั้น แต่ยังมี การเผยแพร่ไปยังประเทศเพื่อนบ้านที่มีวัฒนธรรมและอาหารที่คล้ายคลึงกัน

เทคนิคและเคล็ดลับ

๑. การใช้เกลือในปริมาณเล็กน้อยจะช่วยให้รสชาติของขนมกลมกล่อมมากขึ้น
๒. การนึ่งขนมควรทำในน้ำเดือดเพื่อให้ขนมสุกอย่างทั่วถึง
๓. ควรทาน้ำมันหรือใช้กระดาษรองอบพิมพ์เพื่อป้องกันไม่ให้ขนมติดพิมพ์

คุณค่าทางโภชนาการ

๑. ขนมเปียกปูนสดมีแหล่งของคาร์โบไฮเดรตจากแป้งข้าวเจ้าและน้ำตาล
๒. น้ำกะทิเป็นแหล่งของไขมันและพลังงาน

วัตถุดิบหลัก

๑. แป้งข้าวเจ้า : เป็นวัตถุดิบหลักที่ทำให้ขนมมีความนุ่มและมีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ดี
๒. น้ำตาลปี๊บ : ใช้เพิ่มความหวานให้กับขนมและให้รสชาติที่เข้มข้น
๓. น้ำกะทิ : ให้ความมันและความหวานให้กับขนม
๔. น้ำใบเตย : ใช้เพิ่มสีเขียวและกลิ่นหอม
๕. เกลือ : ใช้เพื่อเพิ่มรสชาติและความกลมกล่อม

ขั้นตอนการทำ

๑. เตรียมพิมพ์ : ทาน้ำมันหรือใช้กระดาษรองอบเพื่อป้องกันขนมติดพิมพ์
๒. ผสมแป้ง : ผสมแป้งข้าวเจ้าและน้ำใบเตยในซามให้เข้ากัน
๓. เตรียมน้ำกะทิ : ใส่ น้ำกะทิ น้ำตาลปี๊บ และเกลือลงในหม้อ แล้วคนให้ละลายจนเข้ากัน
๔. ผสมรวมกัน : เทน้ำกะทิที่ผสมแล้วลงในแป้งที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากัน
๕. เทลงพิมพ์ : เทส่วนผสมลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้
๖. นึ่ง : นำไปนึ่งในน้ำเดือดประมาณ ๑๕-๒๐ นาที หรือจนกว่าขนมจะสุก
๗. ทิ้งให้เย็น : ทิ้งให้ขนมเย็นก่อนนำออกจากพิมพ์

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. วัตถุประสงค์หลักที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูนสดคืออะไร?
 - ก. แป้งข้าวเจ้า
 - ข. แป้งสาลี
 - ค. แป้งมัน
 - ง. แป้งข้าวโพด

๒. น้ำใบเตยในขนมเปียกปูนสดมีบทบาทอะไร?
 - ก. ให้สีเขียวและกลิ่นหอม
 - ข. ทำให้ขนมนุ่ม
 - ค. เพิ่มความหวาน
 - ง. เพิ่มความกรอบ

๓. การนึ่งขนมเปียกปูนสดควรใช้เวลาเท่าไร?
 - ก. ๑๐-๑๕ นาที
 - ข. ๑๕-๒๐ นาที
 - ค. ๒๐-๒๕ นาที
 - ง. ๒๕-๓๐ นาที

๔. ในขั้นตอนการเตรียมส่วนผสมของน้ำกะทิ ต้องใส่อะไรเพื่อให้ขนมมีรสชาติ?
 - ก. น้ำตาลทราย
 - ข. น้ำตาลปีบ
 - ค. น้ำผึ้ง
 - ง. น้ำตาลไอซิ่ง

๕. ทำไมเราต้องทาน้ำมันหรือใช้กระดาษรองอบก่อนเทส่วนผสมลงในพิมพ์?
 - ก. เพื่อให้ขนมติดพิมพ์ง่าย
 - ข. เพื่อให้ขนมไม่ติดพิมพ์
 - ค. เพื่อเพิ่มรสชาติ
 - ง. เพื่อให้ขนมกรอบ

เฉลยแบบทดสอบ

๑. ก. แป้งข้าวเจ้า

๒. ก. ให้สีเขียวและกลิ่นหอม

๓. ง. ๒๕-๓๐ นาที

๔. ข. น้ำตาลปีบ

๕. ข. เพื่อให้ขนมไม่ติดพิมพ์