



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำปอเปี๊ยะสด
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดทำหลักสูตรการทำปอเปี๊ยะสด ได้จัดทำขึ้นตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมายโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อเสริมสร้างทักษะใหม่ (New skill) เพิ่มสมรรถนะ(Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและความต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง(ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑) การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้ และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
๑. หลักสูตร การทำปอเปี๊ยะสด	๑
๑.๑ ความเป็นมา	๑
๑.๒ จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
๑.๓ กลุ่มเป้าหมาย	๑
๑.๔ ระยะเวลา	๑
๑.๕ เนื้อหาหลักสูตร	๒
๑.๖ การจัดการเรียนรู้	๒
๑.๗ สื่อการเรียนรู้	๓
๑.๘ การวัดและประเมินผล	๓
๑.๙ การจบหลักสูตร	๓
๑.๑๐ เอกสารหลักฐานการศึกษา	๓
๑.๑๑ การเทียบโอน	๓
๒. โครงสร้างหลักสูตรการทำปอเปี๊ยะสด	๔

ภาคผนวก

- ใบความรู้หลักสูตร การทำปอเปี๊ยะสด
- แบบทดสอบก่อนเรียนหลักสูตร การทำปอเปี๊ยะสด
- แบบทดสอบหลังเรียนหลักสูตร การทำปอเปี๊ยะสด
- แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อหลักสูตร การทำปอเปี๊ยะสด จำนวน ๓ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

๑. ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชน โดยทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้ หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพา ตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา "เศรษฐกิจพอเพียง" ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การ จัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาสให้กับ ประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้กำหนด หลักการจัดทำแผนการดำเนินงานทำร่วมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชน และวิถีชีวิตของคนในชุมชน

ในปัจจุบันอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด เป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นที่ต้องการของตลาด ลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทาง ที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

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

๓. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๔. ระยะเวลา

- การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๓ ชั่วโมง
- ๔.๑ ภาคทฤษฎี จำนวน ๓๐ นาที
 - ๔.๒ ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒.๓๐ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

ตามโครงสร้างหลักสูตร

๖. การจัดการเรียนรู้

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ

๑.๑ ประวัติความเป็นมา

๑.๒ ความสำคัญและประโยชน์ ของการทำปอเปี๊ยะสด

๑.๓ วิเคราะห์ตนเองในการ ประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด และคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพ

๒. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปอเปี๊ยะสด

๒.๑ เครื่องปรุง อัตรส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำปอเปี๊ยะสด

๒.๒ ประเภทของวัสดุ อุปกรณ์ การทำปอเปี๊ยะสด

๒.๓ วิธีการทำปอเปี๊ยะสด ตามลำดับขั้นตอน

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด

๑. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์

๒. การเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง

๓. วิธีการทำปอเปี๊ยะสด

๔. วิธีการเก็บรายละเอียดของงาน

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด

๑. การคำนวณพื้นที่และการคำนวณ ราคา

๒. การประชาสัมพันธ์และการหาลูกค้า

๓. การควบคุมมาตรฐานของการบริการ

๔. การเจรจาต่อรองราคากับลูกค้า

๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด

๑. ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด

๒. ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด

๓. องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด

๔. การเขียนโครงการอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด

๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการทำปอเปี๊ยะสด

๗. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ วัสดุของจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้/ใบความรู้
๒. VCD/หนังสือ/ Internet
๓. วัสดุอุปกรณ์ของจริง
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้
๕. แบบทดสอบก่อนเรียน/แบบทดสอบหลังเรียน

๘. การวัดและประเมินผล

การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

๑. การสังเกต
๒. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

๙. การจบหลักสูตร

- ๙.๑ มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๙.๒ มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๑) ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒) ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำปอเปี๊ยะสด

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำปอเปี๊ยะสด นี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการทำปอเป็ยะสด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	สื่อการเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การทำปอเป็ยะสด	๑. เป็นหลักสูตรเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้ ๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง ๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้ ๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ	๑.วัสดุอุปกรณ์ในการทำปอเป็ยะสด และการนำไปใช้ประโยชน์ ๒.ขั้นตอนการทำปอเป็ยะสด ๓.การจัดการด้านการตลาด ๓.๑ แหล่งเรียนรู้ ๓.๒ ทิศทางการประกอบอาชีพ <u>ขั้นตอนการเตรียมการ</u> ๑.ความเป็นมาการทำปอเป็ยะสด ๒.วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุ	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ วัสดุของจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ความรู้/ใบความรู้ ๒. VCD/หนังสือ/ Internet ๓. วัสดุอุปกรณ์ของจริง ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพ ตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้ ๕.แบบทดสอบก่อนเรียน/แบบทดสอบหลังเรียน	๑. การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ ภูมิปัญญา ๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ ๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. การฝึกปฏิบัติจริง	การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้ ๑. การสังเกต ๒. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน	๓๐ นาที	
			๓.ขั้นตอนการทำปอเป็ยะสด ๔.การปฏิบัติการทำปอเป็ยะสด ๕.คุณค่าการทำปอเป็ยะสด ๖.การจัดหาหรือการทำบรรจุหีบห่อ ๗.การคิดต้นทุนกำไร ๘.ช่องทางการขาย /การตลาดของ การทำปอเป็ยะสด			๒.๓๐ ชม.		

ภาคผนวก

ใบความรู้ การทำปอเปี๊ยะสด



ปอเปี๊ยะ ขนมว่างแบบจีน ที่ใครหลายคนชอบทาน ด้วยลักษณะแผ่นแป้งสอดไส้วัตถุดิบนานาชนิด ไม่ว่าจะเป็นผัก หรือเส้นหมี่ แบบที่คุ้นเคย จะสั่งมากินเพื่อเรียกน้ำย่อย หรือ ไว้รองท้อง ก็ได้เหมือนกัน ซึ่งการมีทั้งแบบปอเปี๊ยะสด จึงทำให้เมนู ปอเปี๊ยะ ให้รสสัมผัสที่หลากหลาย จะทานแบบนุ่มลิ้น ก็สามารถเลือกทานได้ ของทานเล่นอย่าง ปอเปี๊ยะ จึงกลายเป็นเมนูของว่าง ที่ทั้งคนไทยและคนจีนชื่นชอบ แต่ด้วยยุคสมัยที่เปลี่ยนไป ทำให้มีน้อยคนที่จะทำปอเปี๊ยะขาย การหาซื้อมารับประทานจึงเริ่มยากขึ้น หากใครคิดถึงและอยากสืบสานการทำ ปอเปี๊ยะ ให้คงอยู่ต่อไป รวมถึงเพื่อทำขาย หารายได้เสริม

ปอเปี๊ยะสด อาจหาทานไม่ค่อยง่ายนัก แต่ถ้าใครได้ทานแล้วรับรองว่าอร่อยเหาะ เพราะด้วยแผ่นแป้งบาง ๆ จะทำให้ได้สัมผัสที่นุ่มละมุนลิ้น แต่เมื่อกัดเข้าไปถึงไส้ใน เมื่อเจอกับผักนานาชนิดและไส้กุ้งเซียง ที่เหนียวมัน จะทำให้ได้รสชาติที่กรุบกรอบและชุ่มฉ่ำในคำเดียว โดยปกติแล้ว คนจีนจะเรียก ปอเปี๊ยะสด ว่า ซุนปิง โดยแต่ก่อนจะใส่แค่ผักอย่าง ต้นหอม กระเทียม พริก ชิง และกะหล่ำ เป็นไส้อยู่ด้านใน แต่ต่อมา ได้เพิ่มเนื้ออย่างกุ้งเซียงเข้ามาด้วย และเปลี่ยนผักเป็นพวก ถั่วงอก แดงล้าน แทนเพื่อเพิ่มความกรุบกรอบ

ส่วนผสมน้ำราด

๑. น้ำเปล่า ๑ ลิตร
๒. ผงพะโล้ ๑ ช้อนโต๊ะ
๓. ซอสหอยนางรม ๒ ช้อนโต๊ะ
๔. ซอสปรุงรสฝาเขียว ๑ ช้อนโต๊ะ
๕. ซีอิ๊วขาว ๑ ช้อนโต๊ะ

๖. เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา
๗. น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี ๒๔๐ กรัม
๘. น้ำมะขามเปียก ๑+๑/๒ ช้อนโต๊ะ (ชอบเปรี้ยวเพิ่มได้)
๙. ซีอิ้วดำหวาน ๑ ช้อนโต๊ะ
๑๐. แป้งข้าวโพด ๕ ช้อนโต๊ะ + น้ำเปล่า ๑๐๐ มิลลิลิตร

ส่วนผสมเครื่องเคียง

๑. หมูสันนอก หั่นชิ้นยาว ๓๕๐ กรัม
๒. เต้าหู้แข็ง หั่นเส้นยาว ๒ ก้อน
๓. เห็ดหอมสด หั่นชิ้นบาง ๑๐๐ กรัม
๔. กุนเชียง ๒๕๐ กรัม
๕. ไข่ไก่ ๒ ฟอง (สำหรับทำไข่ฝอย)
๖. ถั่วงอก ๓๐๐ กรัม
๗. แต่งร้าน ๓-๔ ลูก
๘. ต้นหอม ๑ ต้น
๙. พริกชี้ฟ้าเขียว,แดง ชนิดละ ๑ เม็ด
๑๐. แผ่นปอเปี๊ยะสด ๑ กก. (สั่งซื้อตามร้านโรตีสายไหมได้)

วิธีการทำน้ำจิ้ม

๑. ใส่ น้ำ ๑ ลิตร ลงในหม้อต้ม ใช้ไฟกลาง ใส่เห็ดหอม ผงพะโล้ ซีอิ้วขาว ซอสปรุงรส ซอสหอยนางรม น้ำตาลทราย ๔ ช้อนโต๊ะ ซีอิ้วดำหวาน ๑ ช้อนโต๊ะ คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
๒. เมื่อน้ำเดือด ให้ใส่เนื้อหมูและเต้าหู้ลงไป จากนั้น ต้มต่อไป ๑๕-๒๐ นาที เมื่อครบเวลา ให้ปิดแก๊ส แล้วนำหม้อไปเทส่วนผสมทั้งหมด ลงในกระชอน เพื่อแยกน้ำและส่วนผสมออกจากกัน
๓. เมื่อได้น้ำแล้ว ให้เทกลับลงไป ในหม้อ แล้วไปต้มใหม่ ใช้ไฟกลาง ใส่ น้ำตาลทรายที่เหลือลงไป ตามด้วย น้ำมะขามเปียก ๑ ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากัน ต้มกว่าน้ำเดือด
๔. ใส่เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำมะขามเปียกอีก ๑/๒ ช้อนโต๊ะ (ถ้าอยากให้เปรี้ยวขึ้น)
๕. ใส่แป้งข้าวโพดผสมกับน้ำ ๑๐๐ มิลลิลิตร คนให้เข้ากัน จนกว่าแป้งจะละลายจนหมด จากนั้น ค่อย ๆ นำไปเทลงหม้อ โดยใช้ทัพพีคนให้เข้ากัน พร้อมกันไปด้วย คนจนกว่าน้ำจิ้มจะเริ่มข้นขึ้น เมื่อข้นหนืดดีแล้ว จึงปิดแก๊ส เป็นอันเสร็จ

วิธีทำปอเปี๊ยะสด

๑. เริ่มทำไข่ฝอย โดยการตั้งกระทะ เปิดไฟกลาง เทน้ำมันพืชลงในกระทะเล็กน้อย กลิ้งน้ำมัน ให้ทั่วกระทะ ถ้าน้ำมันเยอะเกินไป ให้ใช้ทิชชู ซับน้ำมันออก เพื่อไม่ให้ไข่ขึ้นฟู จนเป็นไข่เจียว จากนั้น ตอกไข่ ใส่ซอมน้ำมันไม่ต้องปรุงรส เจียวไข่ให้เข้ากัน แล้วเทใส่กระทะ กลิ้งไข่ให้ทั่ว จนกว่าจะสุกดี เมื่อไข่ตรงกลางเริ่มแห้ง และขอบเริ่มร้อน ให้ปิดแก๊ส ได้เลย เสร็จแล้ว ให้นำไข่ออกจากกระทะ ม้วนเป็นห่อกลมเข้ามา แล้วใช้มีดหั่นไข่ออกเป็นฝอย

๒. ทำกุนเชียงทอด โดยการตั้งกระทะ เปิดไฟกลาง เทน้ำมันให้เยอะประมาณหนึ่ง แล้วใส่กุนเชียง ลงไปทอด พลิกให้โดนน้ำมันจนทั่ว เมื่อทอดจนผิวเริ่มตึง ให้นำกุนเชียงขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน

๓. หั่นเต้าหู้แข็ง ออกเป็นแถว ๆ ตามแนวยาว ประมาณ ๒ เซนติเมตร แล้วนำมาทอดในกระทะ เมื่อผิวเริ่มมีสีเหลืองอ่อน ให้ปิดแก๊ส แล้วตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน

๔. หั่นกุนเชียง โดยการนำกุนเชียง ๑ เส้น มาหั่นครึ่งตามแนวยาว จากนั้น หั่นครึ่งแต่ละชิ้นอีกที เป็นอันเสร็จ

๕. เตรียมถั่วงอก โดยการนำไปลวกในน้ำเดือด เสร็จแล้วให้ตักขึ้น น็อคในน้ำเย็น เพื่อหยุดความร้อน และทำให้ถั่วงอกกรอบ

๖. หั่นแตงล้าน โดยทำเหมือนกุนเชียง คือ มาหั่นครึ่งตามแนวยาว จากนั้น หั่นครึ่งแต่ละชิ้นอีกที จนกว่าจะได้ถั่วงอก กว้างไม่เกิน ๑ เซนติเมตร โดยต้องปาดเอาไส้ออกให้หมด เพื่อไม่ให้ปอเปี๊ยะขึ้น

๗. เตรียมพริกน้ำส้ม โคนแตงน้ำส้มสายชู ลงในถ้วยเล็ก แล้วหั่นพริกชี้ฟ้าแดงลงไป

๘. หั่นพริกชี้ฟ้าแดงและเขียว เตรียมไว้เป็นแฉ่น ๆ

๙. เตรียมห่อ โดยนำแผ่นปอเปี๊ยะสด มา ๑ แผ่น วางถั่วงอกลงไปหยาบมือ ใส่กุนเชียง แตงล้าน อย่างละ ๑ เส้น ตามด้วยเห็ดหอม เต้าหู้ หมูสันนอก (ที่ต้มไว้จากการทำน้ำจิ้ม) ไข่ฝอย แล้วเริ่มห่อ โดยม้วน เข้าตามแนวยาว ทำออกมา ๓ แถว

๑๐. ทำการหั่น โดยเว้นระยะให้พอดีคำ

๑๑. จัดใส่จาน นำน้ำจิ้มที่เตรียมไว้มาราดลงไป

๑๒. ตกแต่ง โดยการโรยหน้าด้วยไข่ฝอย พริกชี้ฟ้าและแดงที่หั่นไว้ เสิร์ฟพร้อมพริกน้ำส้มและต้นหอม เป็นอันเสร็จ



แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. ปอเปี๊ยะสด เป็นอาหารของชนชาติใด

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

๒. ผักชนิดใดที่นิยมทานกับปอเปี๊ยะสด

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

๓. ผักที่ใช้ผสมในการทำปอเปี๊ยะสด

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

๔. ขนมปอเปี๊ยะ มักจัดเสิร์ฟช่วงใดบนโต๊ะอาหาร

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

แบบทดสอบหลังเรียน

๑. ปอเปี๊ยะสด เป็นอาหารของชนชาติใด

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

๒. ผักชนิดใดที่นิยมทานกับปอเปี๊ยะสด

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

๓. ผักที่ใช้ผสมในการทำปอเปี๊ยะสด

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

๔. ขนมปอเปี๊ยะ มักจัดเสิร์ฟช่วงใดบนโต๊ะอาหาร

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

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๑ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๑ 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

(.....)