

## แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมกะหรี่ปั๊บน้ำจิ้ม จำนวน ๑๓ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสนม



## ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่ระยะระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนม เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันทสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

## หลักการ

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรมเป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงานเป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพเป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้  
มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่งตัดสินใจประกอบอาชีพให้  
สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม  
มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมี  
ประสิทธิภาพมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง  
กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

ผู้ที่ไม่มีความรู้

ผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๓ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

การทำขนมกะหรี่ปั๊

หลักสูตร.....๑๓.....ชั่วโมง

แนบท้ายการขอจัดตั้งกลุ่ม บ้านหนองคู หมู่ที่ ๓ ตำบลหัวงัว อำเภอสนม จังหวัดสุรินทร์

วัน/เดือน/ปี	เรื่อง	จุดประสงค์การ เรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓๐ พ.ค.๖๒	๑. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนม	๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำขนม	<b>๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</b> ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมกะหรี่ปั๊ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓	

๓๑ พ.ค.๖๒	๑. การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกะหรี่ปั๊ป ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกะหรี่ปั๊ป ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓	
๑-๒ มิ.ย.๖๒	๒. การทำขนมกะหรี่ปั๊ป	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำขนมกะหรี่ปั๊ป ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมกะหรี่ปั๊ปได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมกะหรี่ปั๊ปได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำขนมกะหรี่ปั๊ป - ส่วนผสมของขนมกะหรี่ปั๊ป - ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ป - การบรรจุขนมกะหรี่ปั๊ป	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ป - วิทยากรอธิบายส่วนผสมของการทำขนมกะหรี่ปั๊ป - วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ป และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การบรรจุขนมกะหรี่ปั๊ป		๖
๓ มิ.ย.๖๒	๓. การตลาดและการจัดจำหน่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในหลักการตลาดและการจัดจำหน่ายสินค้าได้หลากหลายช่องทาง	๑. ความหมายและความสำคัญของการตลาด ๒. ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความหมายและความสำคัญของการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ร่วมกัน		๑

## เรื่องที่ ๑ ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊บ ความรู้ทั่วไปและวัตถุดิบในการทำขนมกะหรี่ปั๊บ

### ประวัติความเป็นมา

กะหรี่ปั๊บ หรือ กะหรี่ปั๊พฟ์ เป็นอาหารที่มีที่มาจากเดิมจากโลกมลายู แม้จะดูเหมือนว่าเป็นอาหารอินเดีย ปัจจุบันนิยมรับประทานในประเทศมาเลเซีย สิงคโปร์ และประเทศไทย กะหรี่ปั๊บเป็นแป้งทอดสอดไส้ต่าง ๆ มีรูปร่างคล้ายหอย ซึ่งชาวไทยมุสลิมในสมัยก่อนนิยมทำขนมกะหรี่ปั๊บในงานมงคลต่างๆ เช่น งานแต่งงาน วันฮารีรายอ งานขึ้นบ้านใหม่ ฯลฯ ซึ่งการทำขนมกะหรี่ปั๊บบ้านพงจือเนื้อเริะ เกิดจากแม่บ้านในหมู่บ้านที่ ๓ ตำบล ภายบอเกาะ เกิดความสนใจ ที่จะผลิตกะหรี่ปั๊บขึ้น โดยศึกษาจาก โทรทัศน์ หนังสือทำขนม และการเรียนทำขนมเพิ่มเติม ซึ่งกลุ่มแม่บ้าน มีการผลิตขนมปังและขนมไทยอื่นๆ หลังจากนางมารีเย จารู สามารถทำขนมกะหรี่ปั๊บที่มีรสชาติที่ดีแล้ว จึงนำมาสอนให้แก่แม่บ้าน ในหมู่บ้าน ขนมกะหรี่ปั๊บเป็นขนมที่ทำค่อนข้างยาก ต้องทำด้วยความพยายาม สูตรดั้งเดิมคือ ไส้ถั่วเหลือง (รสหวาน) และไส้ปลา (รสเค็ม) ในสมัยก่อนจะนิยมกินไส้ถั่ว เพราะมัน หวาน กรอบ อร่อย แต่พอมาถึงในยุคปัจจุบันก็มีไส้หลากหลายรสเพิ่มขึ้นมากมายเพราะสังคมในปัจจุบันได้มีความทันสมัยจึงคิดไอเดียร์เพิ่มไส้ขึ้นมาไม่ว่าจะเป็น ไส้ไก่ คริม ข้าวโพด อีกมากมาย

กะหรี่ปั๊บ เป็นอาหารว่างชนิดหนึ่ง เป็นได้ทั้งอาหารว่างคาวหรืออาหารว่างหวานแล้วแต่จะใส่ไส้อะไร เป็นอาหารที่ค่อนข้างนิยมและเป็นที่รู้จักของผู้บริโภค สามารถกินได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ ส่วนของไส้จะมีรสเค็ม หวาน มีกลิ่นหอมของผงกะหรี่ ส่วนแป้งจะกรอบและเป็นชั้นสวยงาม เมื่อก่อนจะใช้น้ำมันหมูเจียวใหม่ๆ มาทอดแป้ง แต่ในปัจจุบันใช้น้ำมันพืชแทนเนื่องจากน้ำมันหมูมีโคเลสเตอรอลสูง ทำให้เสี่ยงต่อโรคไขมันอุดตันในหลอดเลือด ถ้าโคเลสเตอรอลในเลือดสูงและไปเกาะที่ผนังของหลอดเลือด จะมีผลทำให้การไหลเวียนของเลือดผิดปกติ ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคหัวใจขาดเลือด นอกจากนี้กะหรี่ปั๊บยังทอดด้วยน้ำมัน ทำให้เราได้รับปริมาณของน้ำมันในปริมาณค่อนข้างมาก เราจึงควรหลีกเลี่ยงการทอดด้วยน้ำมันหมูเป็นน้ำมันพืชแทน กะหรี่ปั๊บมี

### ส่วนผสมไส้

เนื้อไก่หั่นชิ้นเล็ก ๕๐๐ กรัม, มันฝรั่งหรือมันเทศหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็ก ๒๕๐ กรัม, หอมหัวใหญ่หั่นชิ้นเล็ก ๑ ถ้วย, ผงกะหรี่ ๑ ช้อนโต๊ะ, พริกไทยป่น ๑ ช้อนชา, ซอสถั่วเหลือง ๔ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลทราย ๑๔ ถ้วย, น้ำมันพืช ๑๔ ถ้วย, เกลือ ๑๒ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันพืชสำหรับทอด ๑ ขวด

### ส่วนผสมแป้งชั้นใน

แป้งสาลีอเนกประสงค์ ๒ ถ้วย, น้ำมันพืช ๑๒ ถ้วย

### ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

แป้งสาลีอเนกประสงค์ ๔ ถ้วย, เกลือป่น ๑ ช้อนชา, น้ำตาลทราย ๒ ช้อนโต๊ะ, น้ำปูนใส ๓๔ ถ้วย, น้ำมันพืช ๑๒ ถ้วย

### วิธีทำไส้

๑. ผัดหอมหัวใหญ่กับน้ำมันพืชให้หอม
๒. ใส่เนื้อไก่และมันลงผัดจนกระทั่งมันสุก ใส่เครื่องปรุงทั้งหมดลงผัดให้แห้ง พักทิ้งไว้ให้เย็น

### วิธีทำแป้งชั้นใน

ผสมแป้งกับน้ำมันพืชให้เข้ากัน แบ่งแบ่งเป็น ๒๐ ก้อน

### วิธีทำแป้งชั้นนอก

ผสมส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน นวดเบาๆ จนแป้งนุ่มดี แบ่งแบ่งเป็น ๒๐ ก้อน

## วิธีทำกะหรี่ปั๊ป

๑. แผ่แป้งชั้นนอกให้บาง วางแป้งชั้นในตรงกลาง ห่อให้มิด คลึงแป้งที่ห่อแล้วให้บาง ม้วนให้เป็นหลอด
๒. คลึงหลอดแป้งตามยาว แล้วม้วนอีกครั้ง ใช้มีดตัดตามขวางเป็น ๒ ส่วน คลึงเป็นแผ่นกลมบาง โดยตั้งส่วนขวางขึ้น
๓. ตักใส่ไส้ตรงกลาง แล้วพับแป้ง บีบริมแล้วขลิบให้เป็นเกลียวสวยงาม
๔. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใช้ไฟกลาง นำขนมลงทอดให้เหลืองกรอบ โดยหมั่นคนให้ทั่วกระทะ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน

## เคล็ดลับ

การผัดไส้ต้องผัดให้แห้ง แป้งจะได้ไม่แฉะ

ถ้าใช้ไฟอ่อนในการทอดขนม แป้งจะแตก ถ้าใช้ไฟแรงขนมจะสุกแต่ข้างนอก ข้างในจะไม่สุกและแป้งจะเหนียวเร็ว

การคลึงแป้งแต่ละชั้นตอนให้พักแป้งครั้งละ ๑๐ นาที

เนื่องจากกะหรี่ปั๊ปมีส่วนผสมของน้ำมันและต้องนำมาทอด จึงทำให้มีแคลอรีสูง มีปริมาณของไขมันในปริมาณค่อนข้างสูง จึงต้องระวังในการกิน ผู้ที่มีความเสี่ยงเรื่องไขมันในเลือดสูง ควรหลีกเลี่ยงอาหารชนิดนี้ แต่ไม่ใช่สำหรับผู้ที่ไม่มีความเสี่ยงจะกินได้อย่างสบายใจนัก เพราะมีพลังงานสูง ยกตัวอย่างเช่น กะหรี่ปั๊ป ๑ ชิ้น ให้ไขมันเกือบจะเท่ากับกินขนมจีนน้ำยาปากซี้ได้ ๑ จาน (๓๐๐ กรัม) เลยทีเดียว แต่เราแทบจะไม่ได้โยอาหารจากกะหรี่ปั๊ปเลย แต่เมื่อเทียบกับขนมจีนน้ำยาปากซี้ได้เราจะได้โยอาหารจากผักค่อนข้างมาก จึงควรกินแต่น้อย ใช้กินเป็นอาหารว่างสัก ๑ ชิ้น คู่กับน้ำสมุนไพรอุ่นๆ สักถ้วย เป็นการรองท้องก่อนอาหารมื้อหลัก แต่อย่ากินเพื่อให้อึด เพราะเราจะได้แต่ไขมัน แล้วย้วยโรคร้ายตามมาอีกหลายโรค

## สื่อการเรียนรู้

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

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
  ๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำปลาสาม
๒. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

สถานที่เรียน

บ้านหนองคู หมู่ที่ ๓ ตำบลหัวงัว อำเภอสนม จังหวัดสุรินทร์

วิทยากรผู้สอน

นางสาวแก้ว คำสุมาลี

ผู้รับผิดชอบ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสนม

ลงชื่อ

ผู้เสนอ

(นางสาวแก้ว คำสุมาลี)

วิทยากร

ลงชื่อ

ผู้เห็นชอบ

(นางสาววณิชยา วันทุมมา)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ

ผู้อนุมัติ

(นางนันทวรรณ ราชศรีนวล)

บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสนม