

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำปอเปี๊ยะทอด จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม



ความเป็นมา

เนื่องจากในปัจจุบันปอเปี๊ยะเป็นอาหารที่ใช้รับประทานเล่นอย่างหนึ่งที่มีผู้นิยมรับประทานและมีการทำขายตามตลาดที่ต่างๆ ปอเปี๊ยะในท้องตลาดก็มีอยู่ 2 ประเภท คือ ปอเปี๊ยะทอดและปอเปี๊ยะสดแต่ที่สำคัญคือ ใส้ปอเปี๊ยะนั้นก็จะมีส่วนผสมและรสชาติที่เหมือนกัน ดังนั้นทางกลุ่มคิดที่จะสร้างความแตกต่างให้เกิดขึ้นกับปอเปี๊ยะโดยทำใส้ปอเปี๊ยะให้แตกต่างจากท้องตลาด คือ รสลาบ รสต้มยำ และในใส้ของปอเปี๊ยะนั้นจะมีส่วนผสมที่ประกอบไปด้วย หมู หมัก วนเส้น และผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบของใส้ปอเปี๊ยะโดยรับประทานควบคู่ไปกับน้ำจิ้มซีฟู้ดไปด้วย

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อเพิ่มความรู้และประสบการณ์ และทักษะทางด้านการทำปอเปี๊ยะทอด
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการทำปอเปี๊ยะทอด
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการทำปอเปี๊ยะทอด
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการทำปอเปี๊ยะทอด

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. เป็นผู้มีความเพียร และอดทน

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปของการทำปอเปี๊ยะทอด	1.อธิบายความเป็นมาในการทำปอเปี๊ยะทอดได้ 2. บอกประโยชน์ของการทำปอเปี๊ยะทอดได้	1. ความเป็นมาของการทำปอเปี๊ยะทอด 2. ประโยชน์ของการทำปอเปี๊ยะทอด	การบรรยาย	2	
2	รูปแบบของการทำปอเปี๊ยะทอด	1. อธิบายรูปแบบการทำปอเปี๊ยะทอดได้ 2. อธิบายวิธีการทำปอเปี๊ยะทอดได้	การทำปอเปี๊ยะทอด	การบรรยาย	1	
3	ขั้นตอนวิธีและการทำปอเปี๊ยะทอด	ผู้เรียนสามารถการทำปอเปี๊ยะทอดได้	ขั้นตอนและวิธีการทำปอเปี๊ยะทอด	การสาธิต/การปฏิบัติ		3

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้,
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยากรผู้ชำนาญการด้านการทำปอเปี๊ยะทอด
๓. การอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 ๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้วุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา