

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปอเปี๊ยะ จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ เนื่องจากสถานการณ์โควิด ๑๙ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชน โดยทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียง รายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจน การพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง ” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาส ให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริม ความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้ กำหนดหลักการจัดทำแผนการมีงานทำ ๑ ร่วมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของ ประชาชนในชุมชนและวิถีชีวิตของคนในชุมชนในปัจจุบันอาชีพปอเปี๊ยะทอดเป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นที่ต้องการของตลาด ลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้หลักการของหลักสูตรเป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริง โดยใช้กระบวนการเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะ และเป็นหลักสูตรที่ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ได้จริงเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และฝึกทักษะการทำปอเปี๊ยะทอด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาจำนวน ๕ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดเพื่อสุขภาพ ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดเพื่อสุขภาพ ได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดเพื่อสุขภาพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริงสื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อน าข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยค่านึงศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพ ของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดเพื่อสุขภาพ	๒.๑บอกประวัติของปอเปี๊ยะทอดเพื่อสุขภาพ ๒.๒บอกอุปกรณ์การทำปอเปี๊ยะทอดเพื่อสุขภาพ ๒.๓บอกวิธีการทำปอเปี๊ยะทอดเพื่อสุขภาพ	๒.๑ ประวัติของปอเปี๊ยะทอดเพื่อสุขภาพ ๒.๒ อุปกรณ์ในการทำปอเปี๊ยะ -แผ่นโรตี -น้ำมันรำข้าว ๑ ช้อนโต๊ะ -รากผักชี / กระเทียม / พริกไทยดำ (ตำละเอียด) ๒ ช้อนโต๊ะ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำปอเปี๊ยะทอดเพื่อสุขภาพ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำปอเปี๊ยะทอดเพื่อสุขภาพ พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ วิธีทำ ๑.นำน้ำมันรำข้าวใส่ลงไปนึ่งกระทะ	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง

			<p>-หมูปด ๑๕๐ กรัม</p> <p>-วุ้นเส้นแช่น้ำแล้ว ๒๐๐ กรัม</p> <p>-เห็ดหูหนู</p> <p>-ซอสหอยนางรม ๒ ช้อนโต๊ะ</p> <p>-ซอสปรุงรส ๑ ช้อนโต๊ะ</p> <p>-น้ำตาลทราย ๒ ช้อนชา</p> <p>-กะหล่ำปลี</p> <p>-แครอทซอย</p> <p>-ถั่วงอก</p> <p>-ไข่ขาว ๑ ฟอง</p> <p>-น้ำมันพืชสำหรับทอด</p> <p>๒.๓ วิธีการทำปอเปี๊ยะทอดเพื่อสุขภาพ</p>	<p>เล็กน้อย เปิดไฟปานกลาง แล้วใส่รากผักชี กระเทียม และพริกไทยดำที่ตำเตรียมไว้ลงไปผัดให้หอม</p> <p>๒.ใส่หมูปดลงไปผัดจนหมูปดสุกแล้วใส่วุ้นเส้นและเห็ดหูหนูซอยตามลงไปผัดให้เข้ากัน</p> <p>๓.ปรุงรสด้วยซอสหอยนางรม ซอสปรุงรส และน้ำตาลทราย ผัดจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี</p> <p>๔.จากนั้นก็ใส่ผักที่เตรียมไว้ เช่น กะหล่ำปลี แครอท และถั่วงอก ผัดให้ทุกอย่างเข้ากันแล้วตักใส่จานวางพักไว้</p> <p>๕.เตรียมแป้งโรตีสื่อ โดยแผ่แผ่นแป้งแล้วใส่ไส้ที่เราผัดเตรียมไว้ลงไป เกลี่ยให้อยู่ริมขอบของแป้ง แล้วจัดการม้วนปิดทุกด้านเพื่อไม่ให้ไส้ไหลออกมา และส่วนของแผ่นแป้งที่จะประกบด้านสุดท้าย ให้ทาไข่ขาวเพื่อเป็นกาวเชื่อมติดกัน</p> <p>๖.ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ท่วม รอให้น้ำมันร้อนแล้วใส่ปอเปี๊ยะลงไปทอดให้เหลืองกรอบ</p> <p>๗.ตักขึ้นมาสะเด็ดน้ำมันแล้วเสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มหวานหรือน้ำจิ้มบ๊วย</p> <p>๒.๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p>		
๓.	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p>	<p>๓.๑ การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	๓๐ นาที	๓๐ นาที

		ได้	ขายการกระจายสินค้า			
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำปุ๋ยหมักเพื่อสุขภาพ	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๓๐ นาที	๓๐ นาที

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
๕. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ
๖. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
๗. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร แผ่นพับประกอบการเรียนรู้การทำปุ๋ยหมักเพื่อสุขภาพ
๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐


เอกสารหลักฐานการศึกษา

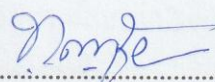
๑. หลักฐานการประเมินผล ๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา


การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายจรัส แก้วกอง)
ครูกศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นางวิไลพร ศรีกุล)
ครูกศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทรงชัย เจือจันทร์)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติ
(นางกนกนัฐ สิงหะ)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอศีขรภูมิ