

ชื่อหลักสูตร การทำปอเปี๊ยะทอด จำนวน ๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการ และอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพหลักสูตรช่างพื้นฐานการทำปอเปี๊ยะทอด และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอด

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค

การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำปอเปี๊ยะทอด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำปอเปี๊ยะทอดและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำปอเปี๊ยะทอด	- อุปกรณ์และการทำปอเปี๊ยะทอด มีดังนี้ อุปกรณ์ ๑. หม้อ หรือ ซามสำหรับคลุกส่วนผสม ๒. ถุงมีือ ๓. กะทะ ๔. กล่องไส้ ๖. ครก , สาก ๗. มีด , เขียง วัสดุในการทำปอเปี๊ยะทอด ๑ .แผ่นปะเปี๊ยะ ๑ กก. ๒. ไก่สับ ๑ กก. ๓. รากผักชี ๓ ชีด ๔. กระเทียม ๑ ชีด. ๕. พริกไทย ๑ ถุง ๖. แครอท ๐.๕ กก. ๗. กะหล่ำปลี ๑ กก. ๘. ไข่เส้น ๒ ห่อ ๙. น้ำตาลทราย ๑ ถุง ๑๐. เหน็ดหอม ๒ ชีด ๑๑. ซอนฝาเขียว ๑ ขวด ๑๒. น้ำมันหอย ๑ ขวด ๑๓. น้ำปลา ๑ ขวด ๑๔. น้ำมัน ๑ ขวด ๑๕. กล่องพลาสติก ๒ แพ็ค ๑๖. ซ้อนซ่อมเล็ก ๑ แพ็ค ๑๗. น้ำจิ้มบ๊วย ๒ ขวด ๑๘. ถุงพลาสติก ๑ แพ็ค ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะทอด	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำปอเปี๊ยะทอด และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำปอเปี๊ยะทอด - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำปอเปี๊ยะทอดในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำปอเปี๊ยะทอด	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐาน	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำปอเปี๊ยะทอด - ปฏิบัติการทำปอเปี๊ยะทอด	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอน		๔

		<p>ด้านการทำปอเปี๊ยะทอดได้</p> <p>๒.สามารถการทำปอเปี๊ยะทอดได้</p>	<p>๑. ปั่นหรือโขลกพริกไทยเม็ดจนป่นละเอียด (จะกลิ่นหอมมากกว่าใช้พริกไทยป่นสำเร็จรูป) ใส่กระเทียมสด ก้านผักชี หรือรากผักชีลงไปปั่นให้ละเอียดเข้าด้วยกัน เตรียมไว้</p> <p>๒. หั่นวุ้นเส้นให้เป็นท่อนเล็ก ๆ หั่นเห็ดหอม กะหล่ำปลี แครอท</p> <p>๓. นำ ๓ เกลอ ผัดกับน้ำมันให้หอม ใส่ไก่บด ลงไปผัดให้สุก ใส่ผักที่หั่นและวุ้นเส้น</p> <p>๔. ปรงรสด้วยซอสฝาเขียว น้ำมันหอย น้ำตาลทราย</p> <p>๕. ชิมรสตามใจชอบ</p> <p>๖. ตักใส่กะละมัง พักให้เย็น</p> <p>๗. นำแผ่นปอเปี๊ยะ มาวางในถาด ตักใส่ที่ผัดเย็นแล้ววางบนแผ่น พับแผ่นแบ่งให้แน่น</p> <p>๘. นำกะทะใส่น้ำมัน ใช้ไฟปานกลาง รอน้ำมันร้อน นำแผ่นแบ่งที่พับเสร็จแล้วลงไปทอด</p> <p>๙. ทอดจนเหลือง ตักขึ้นพักน้ำมัน</p> <p>๑๐. ใส่จานพร้อมเสิร์ฟ</p>	<p>การทำปอเปี๊ยะทอด</p> <p>พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>		ชั่วโมง
๓	<p>การจัดการและการจำหน่าย</p>	<p>- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่าย</p> <p>ผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>- การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำปอเปี้ยะทอด

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน