

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำปอเปี๊ยะสด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางคล้า

กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ปัจจุบันอาชีพเสริมเป็นอาชีพงานที่มีอิสระ และการทำปอเปี๊ยะสดเป็นอาชีพที่มีช่องทางการจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง สามารถทำรับประทานในครัวเรือนและเป็นการตลาดที่มีความต้องการอย่างต่อเนื่อง เป็นอาชีพที่จำหน่ายในสถานทำงานบุญวัด โรงเรียน ตลาดนัด ในชุมชนได้ สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน ซึ่งเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังต้องการทำอาชีพเสริมหรือผู้ที่ไม่มียานทำ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มียานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคงสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้พื้นฐานในการทำปอเปี๊ยะสด
๓. มีความรู้และมีทักษะในการทำปอเปี๊ยะสด
๔. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้เสริมให้ตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

๑. ผู้สูงอายุ
๒. แม่บ้าน
๓. ผู้ว่างงาน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญของการประกอบอาชีพ	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความรู้เบื้องต้นในความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ความต้องการของตลาด การลงทุน กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ	๑.วิทยากรแจกใบความรู้และบรรยายให้ความรู้เรื่องของการอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ความต้องการของตลาด การลงทุนกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ความต้องการของตลาด	๓๐ นาที	-
๒	การฝึกทักษะการทำปอเปี๊ยะสด	-บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะสดได้ถูกต้อง -บอกขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะสดได้ถูกต้อง	๒.๑ วิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในฝึกอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด ๒.๒ ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำปอเปี๊ยะสด	๒.๑ ฝึกปฏิบัติการทำปอเปี๊ยะสด ๑. เตรียมทอดส่วนประกอบที่ต้องทอดในการทำปอเปี๊ยะสด คือ ไข่ไก่ กุนเชียง และเต้าหู้ ๒. นำไข่เจียว กุนเชียง และเต้าหู้มาหั่นให้เป็นเส้นและพักไว้ ๓. เตรียมทำน้ำราด เริ่มจากตั้งน้ำ เปิดแก๊สใช้ไฟกลาง ใส่เม็ดหอมตามด้วยผงพะโล้ ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส ซอสหอยนางรม น้ำตาล (ส่วนแรก) และซีอิ๊วดำหวาน คนให้ส่วนผสมเข้ากัน ๔. พอน้ำเดือดให้ใส่เต้าหู้ และเนื้อหมูลงไป เคี่ยวต่อด้วยไฟกลาง ประมาณ ๑๐-๒๐ นาที ๕. พอครบเวลา ให้ปิดแก๊สแล้วยกส่วนผสมลงไปกรองแยกน้ำกับเนื้อ ๖. ตั้งหม้อแล้วเทน้ำที่กรองไว้ลงไป เปิดแก๊สใช้ไฟกลางค่อนอ่อน ใส่น้ำตาลที่เหลือลงไป ตามด้วยน้ำมะขามเปียก แล้วคนให้เข้ากัน ๗. เคี่ยวต่อให้ส่วนผสมงวดลงชิมรสชาติให้ได้รสหวานนำ เค็มตาม และเปรี้ยวปิดท้าย	-	๔ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>๘. นำแป้งข้าวโพดมาละลายกับน้ำเปล่า แล้วค่อยๆ เทลงในหม้อน้ำซอส คนน้ำซอสตลอดเวลาให้ได้ความข้นที่ต้องการ ปิดแก๊สแล้วยกลงมาพักไว้</p> <p>๙. นำถั่วงอกไปลวกในน้ำเดือด แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>๑๐. เตรียมห่อปอเปี๊ยะสด โดยวางแผ่นแป้งลงไป ตามด้วยถั่วงอก กุนเชียง แดงกวา เห็ดหอม เต้าหู้ ไข่ฝอย และหมูสันนอก แล้วม้วนให้แน่น</p> <p>๑๑. หั่นปอเปี๊ยะสดเป็นชิ้นพอดีคำ จัดใส่จาน ราดน้ำราด โรยหน้าด้วยไข่ฝอย และพริกชี้ฟ้า</p>		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	<p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p> <p>๔. สามารถบอกทิศทางประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด</p> <p>๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ</p> <p>๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกัน วิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด กับผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น</p>	๑๕	นาที่

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้