หลักสูตรปอเปี๊ยะสด

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

++++++++++++++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยังยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถเจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนะธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยังยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำปอเปี๊ยะสด

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๔๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรปอเปี๊ยะสด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์และวัตถุดิบการทำปอเปี๊ยะสด	- บอกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำปอเปี๊ยะสดได้ - การผสมวัตถุดิบในการทำน้ำราดปอเปี๊ยะสด	**- อุปกรณ์** - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๑. แผ่นปอเปี๊ยะ ๒. กุนเชียง ๓. เต้าหู้ขาว ๔. แตงกว่า ๕. ไข่ไก่ ๖. ต้นหอม ๗.พริกชี้ฟ้าเขียว ๘. ถั่วงอก ๙. น้ำตาลปี๊บ ๑๐. มะขามเปียก ๑๑. แป้งข้าวโพด ๑๒. น้ำปลา ๑๓. น้ำมันพืช ๑๔. เกลือ ๑๕. น้ำส้มสายชู ๑๖. ซอสหอยนางรม ๑๗. ผงพะโล้ ๑๘. รสดี	- วิทยากรบรรยายวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำปอเปี๊ยะสดได้	๑๐ นาที	

๒	วิธีการทำปอเปี๊ยะสด	-การเลือกส่วนผสมในการทำปอเปี๊ยะสด - การผสมน้ำราดปอเปี๊ยะสด	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำปอเปี๊ยะสด - ปฏิบัติลงมือทำปอเปี๊ยะสด - ขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะสด ๑. เตรียมทอดส่วนประกอบที่ต้องทอดในการทำปอเปี๊ยะสด คือ ไข่ไก่ กุนเชียง และเต้าหู้ (ตามคลิป) ๒. นำไข่เจียว กุนเชียง และเต้าหู้มาหั่นให้เป็นเส้นและพักไว้ ๓. เตรียมทำน้ำราด เริ่มจากตั้งน้ำเปิดแก๊สใช้ไฟกลาง ใส่เห็ดหอม ตามด้วยผงพะโล้ 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. เคี่ยวต่อให้ส่วนผสมงวดลง ชิมรสชาติให้ได้รสหวานนำ เค็มตาม และเปรี้ยวปิดท้าย ๘. นำแป้งข้าวโพดมาละลายกับน้ำเปล่า แล้วค่อยๆ เทลงในหม้อน้ำซอส คนน้ำซอสตลอดเวลาให้ได้ความข้นที่ต้องการ ปิดแก๊สแล้วยกลงมาพักไว้ ๙. นำถั่วงอกไปลวกในน้ำเดือด แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ ๑๐. เตรียมห่อปอเปี๊ยะสด โดยวางแผ่นแป้งลงไป ตามด้วยถั่วงอก กุนเชียง แตงกวา เห็ดหอม เต้าหู้ ไข่ฝอย และหมูสันนอก (หรือหมูตั้ง) แล้วม้วนให้แน่น			๒ ชม.๔๐ นาที

			๑๑. หั่นปอเปี๊ยะสดเป็นชิ้นพอดีคำ จัดใส่จาน ราดน้ำราด โรยหน้าด้วยไข่ฝอย และพริกชี้ฟ้า พร้อมเสิร์ฟ			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๐ นาที	
					๒๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๔๐นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำปอเปี๊ยะสด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-