

หลักสูตรอาชีพ การทำปอเปี๊ยะทอดยัดไส้ หลักสูตร ๕ ชม. ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองเขื่อน

ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤตทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีขึ้นในหมู่คณะ และชุมชนรายยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการเช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชน สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกันอันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพความเข้มแข็งต่อชุมชน ให้สามารถพึ่งตนเองได้ ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนจนไม่มีอาชีพ ให้มีรายได้เสริมสามารถครองตนเองให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในระดับหนึ่ง อันจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

ศูนย์การเรียนรู้ตำบลก้อแก้ว ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และ แนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับ การทำปอเปี๊ยะทอดยัดไส้ ดังนั้นทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ ต้นทุนค่อนข้างต่ำกว่าพื้นที่อื่น

ศูนย์การเรียนรู้ตำบลก้อแก้ว จึงจัดทำ หลักสูตรการทำปอเปี๊ยะทอดยัดไส้ เพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้ อาชีพมีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาประชาชนในตำบลก้อแก้วให้ได้รับการศึกษาพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้ เกิดรายได้ที่มั่นคงยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกอาชีพ การทำโปเป็ยะทอดยัดไส้
2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้

เป้าหมาย

1. ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส และผู้ไม่มีอาชีพ
2. ประชาชนทั่วไป
3. ผู้ต้องการพัฒนาหาอาชีพหารายได้เสริม
4. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องกรประกอบอาชีพการทำโปเป็ยะทอดยัดไส้	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำโปเป็ยะทอดยัดไส้ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำโปเป็ยะทอดยัดไส้ ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำโปเป็ยะทอดยัดไส้ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำโปเป็ยะทอดยัดไส้ ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	2	
๒	ทักษะอาชีพการทำโปเป็ยะทอดยัดไส้	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำโปเป็ยะทอดยัดไส้ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัสดุ ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำโปเป็ยะทอดยัดไส้ ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำโปเป็ยะทอดยัดไส้	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำโปเป็ยะทอดยัดไส้ ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้		๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดยัดไส้</p> <p>๒.๒ การทำปอเปี๊ยะทอดยัดไส้</p>	<p>๒.๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลปูอัดแฮม</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำสลัดโรลปูอัดแฮม</p>	<p>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือการทำปอเปี๊ยะทอดยัดไส้ตามแผนการฝึกทักษะ</p> <p>๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>๒.๕ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด</p> <p>๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>วิธีการทำปอเปี๊ยะทอดยัดไส้</p> <p>๑. การคัดเลือกวัสดุ</p> <p>๒. สาธิต/ปฏิบัติ</p>		

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการทำปอเปี๊ยะทอดยัดไส้ที่ได้มาตรฐานและเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓๐ คน

และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร