

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีว การทำปอเปี๊ยะสด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ปี ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตร สมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

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. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำปอเปี๊ยะสด
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำปอเปี๊ยะสด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะสด	๑.เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็น ความสำคัญ ของการ ประกอบอาชีพ การทำปอเปี๊ยะสด ๒.เพื่อให้ผู้เรียน ได้มีแนวทางใน การตัดสินใจที่ จะเลือก ประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็น ในการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ๒.๑ ทุน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การใช้แรงงาน ๒.๔ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และ วัตถุดิบ ๓.ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำปอเปี๊ยะสด	๑. สามารถคัดเลือก และ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำ ปอเปี๊ยะสด ได้ ๒.รู้ขั้นตอนและ สามารถ การทำ ปอเปี๊ยะสด ได้	๑. การคัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ . ๒. ขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะสด ๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำปอเปี๊ยะสด ๓.๑ สัดส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ ๓.๒ ขั้นตอนการทำการทำปอเปี๊ยะสด ๓.๓ เทคนิคและวิธีการทำการทำปอเปี๊ยะสด	๑.ผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับการทำปอเปี๊ยะ สด ๒.อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ ๓.วิทยากรให้ความรู้ และสาธิต ๔.ดำเนินการเรียนรู้และ ฝึกทักษะตามแผน ๕.ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่ หลักสูตรกำหนด		๔ ชั่วโมง

๓.	๑.การ จำหน่าย ๒.คุณธรรม ในการ ประกอบ อาชีพ	๑.บอกช่องทางการ จัดจำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรมใน การ ประกอบอาชีพ ของตนเอง ได้	๑. ช่องทางในการจัดจำหน่าย สินค้า ๒. คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	๑.๓ คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗(๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗(๒)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางกาญจนา มั่นทุกุล

หลักสูตรวิชาการทำปอเปี๊ยะสด หลักสูตร ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘
เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ศกร.ระดับตำบลบางกะไห หมู่ที่ ๒ ตำบลบางกะไห อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	- วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการทำปอเปี๊ยะสด ได้แก่ ส่วนผสมในการทำปอเปี๊ยะสด	๑๐ นาที
	๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับเรื่อง - ขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะสด	๑๐ นาที
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑. การคัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ . ๒. ขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะสด ๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำปอเปี๊ยะสด ๓.๑ สัดส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ ๓.๒ ขั้นตอนการทำการทำปอเปี๊ยะสด ๓.๓ เทคนิคและวิธีการทำการทำปอเปี๊ยะสด	๑๐ นาที
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑. ความรู้และขั้นตอนการทำ ปอเปี๊ยะทอด ๒. ลงมือปฏิบัติการทำ ปอเปี๊ยะทอด ๑.๑ สัดส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอน วิธีการ ๑.๓ เทคนิคการม้วนแผ่น	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ลงชื่อ..........วิทยากร

(นางกาญจนา มั่นทุกุล)

วันที่ ๙ /พฤษภาคม/ ๒๕๖๘