

หลักสูตรการทำปอเปี๊ยะทอด จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรสาธิต

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม
 ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
 ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์
 ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามแนวทางการดำเนินงาน โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบกับกลุ่มเป้าหมายผู้พลัดและขาดโอกาสได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-Based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพ เป็นฐาน (Career-Based Education) ในหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up - skill Re - skill และ New - Skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

สอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ข้อที่ 3. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ 3.3 “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรสาธิต จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำปอเปี๊ยะทอด สอดคล้องกับบริบทของชุมชนในพื้นที่เกี่ยวกับการทำอาหารท้องถิ่น และส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้โอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และตามความต้องการของผู้เรียน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชนได้

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้มีโอกาสไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
3. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดหมาย

1. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้ มีโอกาสไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ โดยการสร้างเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น (Soft Power) ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด
3. เพื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าให้แก่ประชาชนที่ผ่านการฝึกอบรม

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา หลักสูตรการทำโปเปื้อะทอด เวลาเรียน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	20 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.3 การลงทุน/แหล่ง เงินทุน			
2.	การทำปอเปี๊ยะ ทอด	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เรื่องการทำ ขนมปิ้งน้าหมู 2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำปอเปี๊ยะ ทอด	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - แผ่นปอเปี๊ยะ - หมูปด - วุ้นเส้นสด - เห็ดหอม - น้ำมันพืช - กระเทียม - พริกแดง - ผักชี - แครอท 2. วิทยากรให้ความรู้ วิธีการทำปอเปี๊ยะทอด 3. ฝึกปฏิบัติการทำปอ เปี๊ยะทอด	วิทยากรบรรยาย สาธิตวิธีการทำปอ เปี๊ยะทอด และผู้เรียนฝึกปฏิบัติ จริง	10 นาที	3 ชม.
3.	1. การออกแบบ ตราสินค้าบรรจุ ภัณฑ์ และการ จำหน่าย	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถ ออกแบบ ตราสินค้า และ บรรจุ ภัณฑ์ได้	1. ความสำคัญของตรา สินค้า และบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรบรรยาย 1.1 ความสำคัญ ของ ตราสินค้า ความ น่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จัดจำได้ง่าย เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ และเป็นที่สนใจของ ผู้ซื้อ 1.2 วิธีการเลือก บรรจุภัณฑ์เพื่อยืด อายุ ของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้ นาน	10	1 ชม.
4.	1. การจัดการและ การจำหน่าย 2. คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	1. เพื่อแสวงหา เทคนิคการจัดการ และการจำหน่าย	1. ช่องทางในการจัด จำหน่ายสินค้า 2. คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	วิทยากรบรรยาย และอภิปรายร่วมกัน	20 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้				

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุอุปกรณ์ในการฝึก
2. ใบความรู้/แผ่นพับ
3. ภูมิปัญญาชาวบ้าน

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร

(นางสาวเกศติยา สมแพง)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายกานต์ แก้วคุณ)

ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอราชสาส์น