

## ชื่อหลักสูตร การทำขนมปอเปี๊ยะทอด

จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม

### ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาสให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้กำหนดหลักการจัดทำแผนการมีงานทำร่วมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชนและวิถีชีวิตของคนในชุมชน

ในปัจจุบันอาชีพปอเปี๊ยะทอด เป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นที่ต้องการของตลาด ลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้

### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริง โดยใช้กระบวนการเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะ และเป็นหลักสูตรที่ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ได้จริงเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ

### วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และฝึกทักษะการทำปอเปี๊ยะทอด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

### เป้าหมาย

๑. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ แต่มีความตั้งใจที่จะประกอบอาชีพให้มีรายได้ ช่วยเหลือตนเองและครอบครัวได้
๒. ประชาชนที่มีการประกอบอาชีพที่ตนเองทำอยู่แล้ว และมีความต้องการพัฒนาอาชีพ เพิ่มพูนความรู้ เพิ่มพูนทักษะเพื่อพัฒนาอาชีพของตนเอง ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น
๓. ประชาชนผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ

### ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	วัสดุ/อุปกรณ์ การทำปอเปี๊ยะทอด	๑. บอกวัสดุ/อุปกรณ์ การทำปอเปี๊ยะได้	- วัสดุ/อุปกรณ์ การทำปอเปี๊ยะทอด	วิทยากร บรรยายและให้ผู้เรียนได้ศึกษาจากวัสดุ/อุปกรณ์จริง เรียนรู้ทฤษฎีควบคู่กับการปฏิบัติจริง ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก	๓๐ นาที	
๒.	เครื่องปรุง อัตราส่วน การทำไส้ปอเปี๊ยะ	๒. บอกเครื่องปรุง อัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำไส้ปอเปี๊ยะ	- เครื่องปรุง อัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำไส้ปอเปี๊ยะ	วิทยากร บรรยายและให้ผู้เรียนได้ศึกษาจากวัสดุ/อุปกรณ์จริง ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก	๓๐ นาที	
๓.	การทำไส้ปอเปี๊ยะ	๓. บอกวิธีการทำไส้ปอเปี๊ยะตามลำดับขั้นตอน และสามารถทำไส้ปอเปี๊ยะได้	- การทำไส้ปอเปี๊ยะ	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		๑ ชม.
๔.	การห่อและการม้วนแผ่นปอเปี๊ยะ	๔. สามารถห่อและม้วนแผ่นปอเปี๊ยะได้	- การห่อและการม้วนแผ่นปอเปี๊ยะ	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		๑ ชม.
๕.	การทอดปอเปี๊ยะ	๕. สามารถบอกวิธีการทอด และทอดปอเปี๊ยะได้	- เทคนิควิธีการทอดปอเปี๊ยะ	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียน สังเกตและจดบันทึก		๒ ชม.
๖.	การบรรจุกล่อง/เทคนิคการขาย	๖. สามารถบอกวิธีการบรรจุกล่องและเทคนิคการขายได้	- การบรรจุกล่อง/การตกแต่งเพื่อการขาย	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		๑ ชม.
<b>รวม</b>					<b>๑</b>	<b>๕</b>

## สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล/วิทยากร
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๓. วัสดุฝึกอบรม

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
๒. ประเมินความก้าวหน้าด้วยวิธีการสังเกต ซักถามโดยใช้เครื่องมือแบบบันทึกการสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน และแบบสอบถาม
๓. ประเมินผลจากชิ้นงานที่ผู้เรียนได้ผลิตขึ้นอย่างมีคุณภาพตามมาตรฐานที่ผู้สอนกำหนด และชิ้นงานที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์เอง

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐