

หลักสูตรปอเปี้ยะทอด
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน
๑๑๑๑๑๑

ความสำคัญ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน ประชาชนในพื้นที่อำเภอลำดวน มีการประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตรทำนา ทำไร่ รองลงมาคือรับจ้างทอผ้า แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่โดยการเข้าร่วมประชาคมร่วมกับผู้นำหมู่บ้าน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ จึงได้จัดทำหลักสูตรปอเปี้ยะทอด จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจฝึกฝนอาชีพเพื่อให้มีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำปอเปี้ยะทอด
๒. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพการทำปอเปี้ยะทอด สร้างรายได้
๓. เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อสร้างรายได้

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการเรียนรู้

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง - นาที

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง - นาที

ประกอบด้วยสาระการเรียนรู้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำปอเปี๊ยะทอดได้ ๒. บอกความเป็นไปในการประกอบอาชีพ การทำปอเปี๊ยะทอดได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอด ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำปอเปี๊ยะทอด อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๑.๒ วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับอาชีพ การทำปอเปี๊ยะทอด ๑.๓ วิทยากร ผู้เรียน ร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพปอเปี๊ยะทอด ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองพร้อมกับสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลายตลอดจนการซักถาม สัมภาษณ์ ผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจและอาชีพที่ใช้ความรู้ความสามารถ ผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ	๑ ชม.	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวัสดุ อุปกรณ์ที่จำเป็น ต้องใช้ในการทำปอเปี๊ยะทอดได้ ๒.๒ อธิบาย ขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะทอดได้ ๒.๓ ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำปอเปี๊ยะทอดได้	๒.๑ หลักการพื้นฐาน ในการทำปอเปี๊ยะทอด ๒.๒ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอด - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำปอเปี๊ยะทอด และการทำความสะอาด วัตถุดิบ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ ๒. จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อมขั้นตอน วิธีการ ทำปอเปี๊ยะทอดและฝึกปฏิบัติ ๓. จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอน ในการทำปอเปี๊ยะทอด และ การฝึกปฏิบัติ	-	๓ ชม.

	๒.๔ มีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	- ความรู้ที่เกี่ยวกับขั้นตอน วิธีการทำปอเปี๊ยะทอด - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๓ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๔. จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือการจัดจำหน่าย ๕. วิทยากรตรวจสอบความถูกต้อง ๖. จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๗. วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		
๓. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้ในการคิดราคาต้นทุนการผลิตและเห็นช่องทางการประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพเดิมให้พัฒนาและสามารถพึ่งพาตนเองได้	การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ	- การบรรยาย - การฝึกปฏิบัติ	๒ ชม.	-
รวม				๓ ชม.	๓ ชม.
รวมทั้งสิ้น				๖ ชม.	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรปอเปี๊ยะทอด เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสารและการฝึกปฏิบัติ ดังนี้

๑. ศึกษาจากเอกสาร (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. ฟังวิทยากรบรรยายให้ความรู้
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์



การวัดผลประเมินผล


1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลชิ้นงาน


การจบหลักสูตร

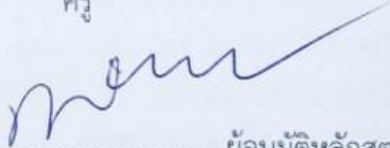
1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
 - 2.1 ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - 2.2 ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐
3. มีผลงานการทำปอเปี๊ยะทอด ที่ได้คุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวณัฐกฤษภรณ์ ผลจันทร์)
ครู ศรช.

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจหลักสูตร
(นายทศพร สุขาทิพย์)
ครู

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวณัฐพัชร์ สายไทย)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอลำดวน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอลำดวน

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรปอเปี๊ยะทอด จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

วันที่ เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑. วิทยาการบรรยาย ให้ความรู้ แลกเปลี่ยนความรู้ ระหว่างผู้เรียนกับวิทยาการในเรื่องการทำปอเปี๊ยะทอด ๒. ผู้เรียนศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้องกับความ สำคัญของปอเปี๊ยะทอดและประโยชน์คุณค่าทางอาหาร ที่ได้จากปอเปี๊ยะทอด ๓. ผู้เรียน ดูวีดิทัศน์ เกี่ยวกับการทำปอเปี๊ยะทอด ตัวอย่างการทำปอเปี๊ยะทอด ๔. วิทยาการให้ความรู้และฝึกปฏิบัติจริงด้วยตนเอง เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบที่จะนำมาทำปอเปี๊ยะทอด วิธีการเตรียมส่วนผสมของการทำปอเปี๊ยะทอด เช่น แผ่นปอเปี๊ยะ หมูสับ ไข่เส้น กะหล่ำปลี แครอท ๕. ลงมือปฏิบัติจริงในการทำปอเปี๊ยะทอด	เรียน ๓ ชม.
.....	๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑. วิทยาการ/ภูมิปัญญา บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ เรื่อง การจัดการด้านการตลาด เช่น การวางแผนในการ ทำปอเปี๊ยะทอดเพื่อจำหน่าย ๒. วิทยาการ/ภูมิปัญญา ให้ความรู้ และสาธิต วิธีการบรรจุหีบห่อ ให้สวยงาม น่าซื้อ น่ารับประทาน เป็นจุดสนใจแก่ลูกค้า ๓. ผู้เรียนลงมือฝึกบรรจุหีบห่อปอเปี๊ยะทอด ๔. ผู้เรียนฝึกทุกกระบวนการของการทำปอเปี๊ยะทอด หลายๆครั้ง เพื่อให้เกิดเทคนิค ความชำนาญ ให้ได้สัดส่วนที่ทำให้ปอเปี๊ยะทอดมีรสชาติที่อร่อย และตลาดต้องการ ๕. วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	เรียน ๓ ชม.

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบทดสอบ
หลักสูตรปอเปี๊ยะทอด

ชื่อ-สกุล..... อายุ.....ปี

คำชี้แจง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้อง ข้อใดถูกให้กาเครื่องหมายถูก (v) ไว้หน้าข้อ และข้อใดผิดให้กาเครื่องหมายผิด (X) ไว้หน้าข้อ

-๑.ส่วนผสมในการทำปอเปี๊ยะทอดคือหมูสับ
-๒.สามเกลอ คือ กระเทียม น้ำมันพืช พริกไทย
-๓.แครอทเป็นส่วนผสมในการทำไส้ปอเปี๊ยะ
-๔.วุ้นเส้นต้องนำไปทอดก่อนลงผัดไส้เพื่อให้กรอบ
-๕.ถ้าแป้งเปียกไม่สามารถใช้ไข่ไก่ทาแผ่นแป้งแทนได้
-๖.การผัดไส้ควรปรุงรสให้เรียบร้อยก่อนแล้วใส่วุ้นเส้นลงไป
-๗.ต้องผัดไส้ปอเปี๊ยะก่อนแล้วนำไปพักไว้ให้เย็นก่อนทำการห่อ
-๘.แผ่นปอเปี๊ยะควรนำไปแช่น้ำก่อนห่อเพื่อให้มันห่อง่าย
-๙.เมื่อห่อปอเปี๊ยะเสร็จแล้วสามารถเก็บไว้ได้นานโดยนำไปแช่ในช่องแช่แข็งในตู้เย็น
-๑๐.การทอดปอเปี๊ยะควรทอดไฟแรงเพื่อไม่ให้มันน้ำมัน

วิธีทำปอเปี๊ยะทอด

1. พับไส้ปอเปี๊ยะก่อน โดยการตั้งกระดาษน้ำมันพับลงไป 3-4 ซ้อนโต๊ะ พอน้ำมันเริ่มร้อนให้ใส่สามเกลอ ลงไปพุดให้หอม ตามด้วยหมูสับ พุดจนหมูสับสุก
2. ใส่วุ้นเส้นลงไป ปรงสดด้วยน้ำตาลทราย พงปรงรส ซอสปรุงรส ซีอิ๊วขาว และซอสหอยนางรม คลุกเคล้าให้เข้ากัน โดยใช้ไฟกลาง จนวุ้นเส้นสุกดี
3. จากนั้นใส่เครื่องขอยและกะหล่ำปลีขอย พุดจนพักสลัดดี ซิมรสตามชอบ ปิดแก๊ส พักไว้ให้เย็น



4. มาเตรียมการห่อปอเปี๊ยะ ตักไส้หนึ่งซ้อนไว้ระวางบนแผ่นปอเปี๊ยะ และทำการห่อ

5. จากนั้นเตรียมการทอด ตั้งกระทะด้วยน้ำมัน ใช้ไฟกลางในการทอด พอน้ำมันร้อนให้ค่อยๆ ใส่ปอเปี๊ยะลงไป ต້องคนไปมาเพื่อให้แป้งสุกเสมอกัน

6. พอสีเริ่มออกเหลืองสวย ให้ตักขึ้นมาพักสะเด็ดน้ำมัน เซิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบี๊วย



การศึกษาต่อเนื่องพัฒนาอาชีพพระยะสัน รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรปอเปี๊ยะทอด



ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน
สำนักงาน สกร.จังหวัดสุรินทร์
กรมส่งเสริมการเรียนรู้
กระทรวงศึกษาธิการ



ส่วนผสม

หมูสัน 200 กรัม



วุ้นเส้น 300 กรัม



กะหล่ำปลีซอย 200 กรัม



แครอทซอย 100 กรัม



สามเกลอ 1 ช้อนโต๊ะ



ซอสหอยนางรม 3 ช้อนโต๊ะ



น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ



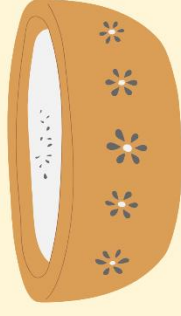
ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ



แป้งปอเปี๊ยะ 8.5" 8.5" 1 ห่อ



แป้งเปียก 1 ถ้วย (แป้งมัน 1 ช้อน พสมน้ำเปล่า 1 ถ้วย เข้าไมโครเวฟ)



น้ำมันสำหรับทอด



แบบประเมินความพึงพอใจ หลักสูตรปอเปี๊ยะทอด

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมินความพึงพอใจ

เพศ ชาย หญิง อายุ.....ปี วุฒิการศึกษา.....อาชีพ.....

คำชี้แจง ๑. แบบประเมินความพึงพอใจ มี ๔ ตอน

โปรดแสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่างระดับความพึงพอใจตามความคิดเห็นของท่าน

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
ตอนที่ ๑ ความพึงพอใจด้านเนื้อหา							
๑	เนื้อหาตรงตามความต้องการ						
๒	เนื้อหาเพียงพอต่อความต้องการ						
๓	เนื้อหาปัจจุบันทันสมัย						
๔	เนื้อหา มีประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต						
ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจด้านกระบวนการจัดกิจกรรมการอบรม							
๕	การเตรียมความพร้อมก่อนอบรม						
๖	การออกแบบกิจกรรมเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
๗	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับเวลา						
๘	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย						
๙	วิธีการวัดผล/ประเมินผลเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
ตอนที่ ๓ ความพึงพอใจต่อวิทยากร							
๑๐	วิทยากรมีความรู้ความสามารถในเรื่องที่ถ่ายทอด						
๑๑	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอดใช้สื่อเหมาะสม						
๑๒	วิทยากรเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วมและซักถาม						
ตอนที่ ๔ ความพึงพอใจด้านการอำนวยความสะดวก							
๑๓	สถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก						
๑๔	การสื่อสาร การสร้างบรรยากาศเพื่อให้เกิดการเรียนรู้						
๑๕	การบริการ การช่วยเหลือและการแก้ปัญหา						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมกับโครงการฯ/กิจกรรมที่จัดอบรม