

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ ชื่อหลักสูตร หลักสูตรวิชาการทำปอเปี๊ยะสด

ความเป็นมา

เนื่องจากในปัจจุบันปอเปี๊ยะเป็นอาหารที่ใช้รับประทานเล่นอย่างหนึ่งที่มีผู้นิยมรับประทานและมีการทำขายตามตลาดที่ต่างๆ ปอเปี๊ยะในท้องตลาดก็มีอยู่ 2 ประเภท คือ ปอเปี๊ยะทอดและปอเปี๊ยะสดแต่ที่สำคัญ คือ ใส้ปอเปี๊ยะนั้นก็มีส่วนผสมและรสชาติที่เหมือนกัน ดังนั้นทางกลุ่มคิดที่จะสร้างความแตกต่างให้เกิดขึ้นกับปอเปี๊ยะโดยทำใส้ปอเปี๊ยะให้แตกต่างจากท้องตลาด และในใส้ของปอเปี๊ยะสดนั้นจะมีส่วนผสมที่ ประกอบไปด้วย หมู และผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบของใส้ปอเปี๊ยะโดยรับประทานควบคู่ไปกับ น้ำจิ้ม ไปด้วย

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ โดยเฉพาะคนที่ว่างจากอาชีพหลัก หรือสามารถต่อยอดจากอาชีพเดิมได้ เช่น งานสวน งานประจำ ฯลฯ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อเพิ่มความรู้และประสบการณ์ และทักษะทางด้านการทำปอเปี๊ยะสด
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการทำปอเปี๊ยะสด
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการทำปอเปี๊ยะสด
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการทำปอเปี๊ยะสด

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำปอเปี๊ยะสดได้

เนื้อหาของหลักสูตร

ประกอบด้วยเนื้อหา 3 เรื่อง ดังนี้

1. ความรู้ทั่วไปของการเตรียมการทำปอเปี๊ยะสด
2. รูปแบบของการทำปอเปี๊ยะสด
3. ขั้นตอนวิธีการทำปอเปี๊ยะสด

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำปอเปี๊ยะสด
จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้ทั่วไปของการทำปอเปี๊ยะสด	1.อธิบายความเป็นมาในการทำปอเปี๊ยะสดได้ 2.บอกประโยชน์ของการทำปอเปี๊ยะสดได้	1 ความเป็นมาของการทำปอเปี๊ยะสด 2. ประโยชน์ของการทำปอเปี๊ยะสด	-การบรรยาย	1 ชั่วโมง	
2 รูปแบบของการทำปอเปี๊ยะสด	1. อธิบายรูปแบบการทำปอเปี๊ยะสดได้ 2. อธิบายวิธีการทำปอเปี๊ยะสดได้	1 การทำปอเปี๊ยะสด	-การบรรยาย	1 ชั่วโมง	
1ขั้นตอนและวิธีการทำปอเปี๊ยะ	1ผู้เรียนสามารถการทำปอเปี๊ยะสดได้	1ขั้นตอนและวิธีการทำปอเปี๊ยะสด	-การสาธิต/การปฏิบัติ		3 ชั่วโมง