

หลักสูตร การทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ



โดย
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง
สำนักงาน กศน. จังหวัดบุรีรัมย์
สำนักงาน กศน.
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้ง สภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบ ปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชน โดยทั่วไปจึงต้องแบกรับค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียง รายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจน การพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง ” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจใน ปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาส ให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริม ความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้ กำหนดหลักการจัดทำแผนการมีงานทำร่วมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของ ประชาชนในชุมชนและวิถีชีวิตของคนในชุมชน ในปัจจุบันอาชีพปอเปี๊ยะทอด เป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นที่ต้องการของตลาด ลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทาง หนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริง โดยใช้กระบวนการเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะ และเป็น หลักสูตรที่ผู้เข้ารับกาอบรมสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ได้จริงเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และฝึกทักษะการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
2. ให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนในพื้นที่อำเภอกระสัง

1. ประชาชนทั่วไป
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร จำนวน 5 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

การเรียนรู้ใช้เวลา 5 ชั่วโมง

-การเรียนรู้โดยการฝึกอบรมให้ความรู้ จำนวน 2 ชั่วโมง

-เรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริง จำนวน 3 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. อบรมให้ความรู้
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๕. เรียนรู้ด้วยตนเอง
๖. ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
๓. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้ากิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำโปสเตอร์ทอตสมุนไพรร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาจัดทำขึ้น

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำปอ เปียะ ทอด	๑บอกวัสดุอุปกรณ์ การทำปอเปียะทอด สมุนไพรได้	วัสดุอุปกรณ์ การ/ ทำปอ เปียะทอด	วิทยากร บรรยายและให้ ผู้เรียนได้ศึกษาจาก วัสดุ/ อุปกรณ์จริง เรียนรู้ทฤษฎีอ ควบคู่กับการ ปฏิบัติจริง ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก	๑ ชั่วโมง	
๒	เครื่องปรุงการ อัตราส่วน การทำ ใส่ปอเปียะ	๒บอกเครื่องปรุง . อัตราส่วน ส่วนผสมที่ ใช้ใน การทำใส่ปอ เปียะ	- เครื่องปรุง อัตราส่วน ส่วนผสมที่ ใช้ในการทำใส่ปอ เปียะ	วิทยากร บรรยายและให้ ผู้เรียนได้ศึกษาจาก วัสดุ/ อุปกรณ์จริง ผู้เรียนสังเกต และจดบันทึก	๑ ชั่วโมง	
๓	การทำใส่ปอเปียะ	๓ บอกวิธีการทำใส่ปอ เปียะทอดสมุนไพร ตามลำดับ ขั้นตอน และสามารถทำใส่ปอ เปียะได้	การทำใส่ปอเปียะ	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและอธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียน สังเกตและ จดบันทึก		๑ ชั่วโมง
๔	การห่อและการ ม้วนแผ่น ปอเปียะ	๔สามารถห่อและ. ม้วน แผ่นปอเปียะได้	การห่อและการม้วน แผ่นปอ เปียะ	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและอธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียน สังเกตและ จดบันทึก		๑ ชั่วโมง
๕	การทอดปอเปียะ	๕สามารถบอกวิธีการ . ทอด และทอดปอเปียะ ได้	เทคนิควิธีการทอดปอ เปียะ	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและอธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียน สังเกตและ จดบันทึก		๓๐ นาที

๖	การบรรจุกล่อง/ เทคนิค การขาย	๖สามารถบอกวิธีการ. บรรจุ กล่องและเทคนิค การขาย ได้	การบรรจุกล่องการ/ ตักแต่ง เพื่อการขาย	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและอธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียน สังเกตและ จดบันทึก		๓๐ นาที
รวม					๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหา

หลักสูตรการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร จำนวน ๕ ชั่วโมง

แนวคิด

การทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพรเป็นภูมิปัญญาของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นการอาหารว่างอย่างหนึ่ง ซึ่งคนสมัยก่อนทำปอเปี๊ยะทอดเพื่อเก็บไว้บริโภคเป็นอาหารว่างหรือขนมไว้ทานเล่น ที่เหลือจากการบริโภคก็นำไปขาย และถือเป็นภูมิปัญญาที่ผสมผสานกับเทคโนโลยีของชาวบ้านที่สืบทอดกันมาช้านาน ต่อการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพรได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น มีความหลากหลาย ทั้งวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม มีคุณประโยชน์ที่หลากหลาย มีรสชาติที่แตกต่างกัน ปัจจุบันมีการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า มีการไปจำหน่ายในรูปของการทำปอเปี๊ยะสำเร็จที่ยังไม่ทอดไว้ขาย สามารถนำไปทอดบริโภคเองได้เลย หรืออาจนำไปทำเป็นไส้ต่าง ๆ เช่น ขนมปอเปี๊ยะทอดไส้ทะเล ตลอดจนนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารว่างตามโรงแรม ได้อีกด้วย

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้และทักษะการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร เพิ่มช่องทางการประกอบอาชีพ

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหาใช้เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหาจำนวน ๒ เรื่อง ดังนี้

- เรื่องที่ ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
- เรื่องที่ ๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร

จุดประสงค์

๑. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพรได้แก่การลงทุนแหล่งทุน ความต้องการของตลาด หลักการตลาดกรรมวิธีการผลิต และการขนส่ง
๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้
๔. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ ๑ ความสำคัญในการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
- ตอนที่ ๒ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
- ตอนที่ ๓ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร

๑. ความสำคัญในการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร

ปอเปี๊ยะทอดเป็นอาหารเวียดนามที่คนไทยนิยมกินกัน แผ่นแป้งปอเปี๊ยะทำจากแป้งข้าวเจ้าซึ่งเป็นแผ่นแป้งที่มีชื่อเสียงของเวียดนาม ปอเปี๊ยะมีทั้งชนิดสดและทอด จัดเป็นของกินเล่นหรือของว่างที่กินได้เกือบตลอดวัน

ปอเปี๊ยะทอดจัดเป็นอาหารสุขภาพ ปอเปี๊ยะ ๑ ชิ้น โดยทั่วไปให้พลังงาน ๓๙ กิโลแคลอรี แต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับส่วนผสมของไส้ซึ่งจะนิยมใส่กุ้งเส้น กะหล่ำปลี หมูสับ เห็ดหูหนู ซึ่งให้พลังงานไม่มาก อีกทั้งยังมีผักสดต่างๆ ที่เป็นผักเคียง เช่น ใบโหระพา กะหล่ำปลี ที่ให้วิตามินและกากใยแต่เมื่อทอดปอเปี๊ยะในน้ำมันไม่ร้อนพอจะทำให้ไขมันเกาะ เป็นการเพิ่มปริมาณของไขมันที่ร่างกายได้รับจนมากเกินไป

๒. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร

การทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพรเป็นภูมิปัญญาของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นการอาหารว่างอย่างหนึ่ง ซึ่งคนสมัยก่อนทำปอเปี๊ยะทอดเพื่อเก็บไว้บริโภคเป็นอาหารว่างหรือขนมไว้ทานเล่น ที่เหลือจากการบริโภคก็นำไปขาย และถือเป็นภูมิปัญญาที่ผสมผสานกับเทคโนโลยีของชาวบ้านที่สืบทอดกันมาช้านาน ต่อการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพรได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น มีความหลากหลาย ทั้งวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม มีคุณประโยชน์ที่หลากหลาย มีรสชาติที่แตกต่างกัน ปัจจุบันมีการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า มีการไปจำหน่ายในรูปของการทำปอเปี๊ยะสำเร็จที่ยังไม่ทอดไว้ขาย สามารถนำไปทอดบริโภคเองได้เลย หรืออาจนำไปทำเป็นไส้ต่าง ๆ เช่น ขนมปอเปี๊ยะทอดไส้ทะเล ตลอดจนนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารว่างตามโรงแรม ได้อีกด้วย

๓. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร

เพื่อหารายได้ จนกระทั่งประสบความสำเร็จมีรายได้ดีขึ้นในปัจจุบัน ซึ่งมีขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร ลักษณะคล้ายกัน คือ มีการเตรียมแผ่นปอเปี๊ยะ เตรียมเนื้อหมู เตรียมผัก และบรรจุภัณฑ์ ส่วนการเงินและ การตลาด จะมีการวางแผนเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้

เรื่องที่ ๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร

จุดประสงค์

- ๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
- ๒.๒ ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
- ๒.๓ ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ ๑ ชั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
- ตอนที่ ๒ ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร

๑. ชั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร

- ๑.๑. วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
- ๑.๒. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
- ๑.๓. จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
- ๑.๔. วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
 - เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ
 - คัดเลือกแผ่นปอเปี๊ยะ
 - เตรียมวัสดุอุปกรณ์

๒. ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร

- แผ่นปอเปี๊ยะ
- น้ำมันพืช
- ฐานเส้น
- ผักกะหล่ำปลี
- ใบเตย
- กรรมวิธีการทำปอเปี๊ยะทอดสมุนไพร
- เนื้อหมูสับจำนวน 1/2 กิโลกรัม มาผัดกับผักปรุงรสตามต้องการ
- เครื่องปรุงรส
- ไข่ ๒ ฟอง

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| ๑. นางนุจรีย์ ส่องสพ | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง |
| ๒. นางลิปกร ไยรัมย์ | ครูผู้ช่วย |
| ๓. นางสาวศิริลักษณ์ วันแก้ว | ครูผู้ |
| ๔. นางสาวแก้ว งามแฉล้ม | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๕. นายศุภกานต์ อุปสาร | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๖. นายวุฒิชัย สุภาพ | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- | | |
|--|--------------|
| ๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล ๑๑ ตำบล อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ | |
| ๒. นางสาวสมร รongไชย | ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นางปฎิญญารัตน์ โตดประโคน | ครู กศน.ตำบล |

ผู้พิมพ์

- | | |
|-----------------------------|--------------|
| ๑. นางปฎิญญารัตน์ โตดประโคน | ครู กศน.ตำบล |
|-----------------------------|--------------|