

หลักสูตรการทำขนมปอเปี๊ยะทอด จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและชุมชนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

ในสถานการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาสให้กับประชาชนผู้สนใจได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้กำหนดหลักการจัดทำแผนการดำเนินงาน รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชนและวิถีชีวิตของคนในชุมชน

ในปัจจุบันอาชีพปอเปี๊ยะทอด เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่นำวัตถุดิบที่หาง่าย คนส่วนใหญ่นิยมรับประทาน ลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริง โดยใช้กระบวนการเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะ และเป็นหลักสูตรที่ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ได้จริงเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และฝึกทักษะการทำปอเปี๊ยะทอด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำขนมทำปอเปี๊ยะทอด
2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำขนมทำปอเปี๊ยะทอด
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำขนมทำปอเปี๊ยะทอด
4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำขนมทำปอเปี๊ยะทอด

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือก การเตรียมการใช้วัสดุอุปกรณ์คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลหนองบัวโคกที่สนใจ และไม่มีอาชีพ หรือมีอาชีพอยู่แล้วและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

สถานที่

บ้านสระตะโก หมู่ที่ ๔ ตำบลหนองบัวโคก อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ประวัติความเป็นมาของโปเปี้ยะทอด	สามารถบอกประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการของโปเปี้ยะทอด	ประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการของโปเปี้ยะทอด	ศึกษาจากสื่ออินเทอร์เน็ต หรือใบความรู้ที่วิทยากรเป็นผู้จัดทำมาให้	๒๐ นาที	
๒	วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม	สามารถบอกชื่อ ส่วนประกอบ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำโปเปี้ยะทอดได้	ชื่อส่วนประกอบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำโปเปี้ยะทอดได้	วิทยากรนำวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโปเปี้ยะทอด มาให้ผู้เรียนดู พร้อมทั้งบอกรายละเอียดเกี่ยวกับ วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง	๒๐ นาที	
๓	ขั้นตอนการทำโปเปี้ยะทอดใส่ต่างๆ	สามารถบอกปริมาณ ส่วนผสมของการทำโปเปี้ยะทอด พร้อมทั้งสามารถทำโปเปี้ยะทอดใส่ต่างๆได้	ปริมาณส่วนผสมของการทำโดนัท พร้อมทั้งสามารถทำโปเปี้ยะทอดใส่ต่างๆได้	วิทยากรสอนวิธีการตวง วัด ปริมาณส่วนผสม วิทยากรสาธิตการทำโปเปี้ยะทอดใส่ต่างๆ พร้อมทั้งให้ผู้เรียนทำตามไปพร้อมๆ กัน		๒ ชม.
๔	ธุรกิจการ ขายโปเปี้ยะทอด	สามารถคำนวณ ราคาต้นทุน และหาตลาดในการจำหน่ายโปเปี้ยะทอดได้	วิธีการคำนวณราคา ต้นทุน และหาตลาดในการจำหน่ายโปเปี้ยะทอดได้	วิทยากรแจ้งราคาของวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการคำนวณ ต้นทุน และการสำรวจตลาดที่จะขาย	๒๐ นาที	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ

เครื่องมือ

วัตถุดิบและอุปกรณ์

๑. หมูสับ
๒. น้ำเปล่า (สำหรับรวนหมู)
๓. เกลือป่น
๔. พริกไทยป่น
๕. กะหล่ำปลีซอย
๖. แครอทซอย
๗. ซีอิ้วขาว
๘. ซอสถั่วเหลือง
๙. ซอสหอยนางรม
๑๐. น้ำตาลทราย
๑๑. แป้งข้าวโพดละลายน้ำ
๑๒. ไข่ไก่
๑๓. แผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะ
๑๔. ไม้เสียบ
๑๕. น้ำมันพืช (สำหรับทอด)
๑๖. น้ำจิ้มไก่
๑๗. มะเขือเทศ (หั่นเป็นแว่น)
๑๘. ต้นหอมสำหรับแต่ง

วิธีทำเปาะเปี๊ยะทอด

๑. ใส่น้ำลงในกระทะเล็กน้อย ใส่มูลงไป ปรงรสด้วยเกลือป่นและพริกไทยป่น รวนจนหมูสุก ตักขึ้นใส่ถ้วยเตรียมไว้
๒. ใส่กะหล่ำปลีและแครอทลงผัดในกระทะพอสุก
๓. ปรงรสด้วยซีอิ้วขาว ซอสถั่วเหลือง ซอสหอยนางรม และน้ำตาลทราย ผัดให้เข้ากัน จากนั้นเติมแป้งข้าวโพดละลายน้ำลงไป ผัดให้เข้ากัน
๔. ใส่ไม้เสียบสอดลงผัด ตามด้วยหมูที่รวนไว้ ผัดให้เข้ากัน ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้
๕. ตีไข่ไก่พอเข้ากัน เตรียมไว้สำหรับทาแป้งเปาะเปี๊ยะ
๖. ตักส่วนผสมใส่วางลงบนแผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะ
๗. ค่อย ๆ ห่อแป้งให้สวยงาม โดยทาไข่ไก่ที่ตีไว้ที่ริมแผ่นแป้งเพื่อยึดให้แป้งติดกัน
๘. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ นำเปาะเปี๊ยะลงทอดจนสุกเหลือง
๙. ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน หั่นเป็นชิ้น ๆ แต่งด้วยมะเขือเทศและต้นหอมให้สวยงาม เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มไก่

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้ วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสมการขนมกะหรี่ปั๊บบ้างและอื่นๆ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. ตอบแบบสอบถาม
๒. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะเรียน
๓. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะปฏิบัติตามขั้นตอน
๔. ตรวจผลงาน

เงื่อนไขในการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเข้าร่วมในการอบรมครบถ้วนตามระยะเวลาที่กำหนด การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ผ่านการวัดและประเมินผลตามที่กำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. วุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักสูตรการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อผู้อนุมัติโครงการ
(นายวัชรินทร์ เขียวอ่อน)

ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ

