

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและ
- การทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
 4. โครงการประกอบอาชีพการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม จำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วันเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอมได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอมได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอมได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอมได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม 1.2 ความเป็นไปได้ในการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม 1.3 แหล่งเรียนรู้สำหรับการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม 1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - - -

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและ การทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและ การทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอมได้ 2.2 บอกวิธีการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและ การทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอมได้	2.1 อุปกรณ์ในการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและ การทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม การทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับ 1.แผ่นแป้งโปะเปี๊ยะ 2. หมูบด 3.วุ้นเส้นสด 4.ซอสหอยนางรม 5. น้ำปลา 6.ซอสปรุงรส 7. พริกไทยป่น 8.น้ำตาลทราย 9. กะหล่ำปลีซอย 10.แครอทซอย 11.น้ำมันพืช 12.กระทะ 13.เตา 14.ตะหลิว	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและ การทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		วิธีการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับ 1.ตั้งกระทะให้ร้อนเจียวกระเทียมให้เหลือง 2.ใส่หมูสับลงไปผัดพอสุกแล้วใส่เครื่องปรุงทั้งหมดลงไป 3.ใส่วุ้นเส้นลงผัดให้เข้ากัน ตามด้วยผักทั้งหมด 4.ผัดให้สุก ปิดไฟ ตักขึ้นพักไว้ให้เย็นแล้วจะมาห่อ วิธีห่อเปาะเปี๊ยะ 1.ห่อให้ได้แบบนี้ แล้วนำไปทอด 2.ทอดในน้ำมันท่วม ๆ แบบนี้ให้เหลืองกรอบ 3.ทอดให้สีเหลืองกรอบแบบนี้ใช้ได้แล้ว			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การทำการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้ เห็ดหอม 1.แผ่นแป้งปอเปี๊ยะ 2. หมูบด 3.วุ้นเส้นสด 4.ซอสหอยนางรม 5. น้ำปลา 6.ซอสปรุงรส 7. พริกไทยป่น 8.น้ำตาลทราย 9. กะหล่ำปลีซอย 10.แครอทซอย 11.น้ำมันพืช 12.เห็ดหอม 12.กระเทียม 13.เตา 14.ตะหลิว			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		วิธีการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม - ตั้งกระทะให้ร้อนเจียวกระเทียมให้เหลือง - ใส่หมูสับและเห็ดหอมลงไปผัดพอสุกแล้วใส่เครื่องปรุงทั้งหมดลงไป - ใส่วุ้นเส้นลงผัดให้เข้ากัน ตามด้วยผักทั้งหมด - ผัดให้สุก ปิดไฟ ตักขึ้นพักไว้ให้เย็นแล้วจะมาห่อ วิธีห่อเปาะเปี๊ยะ - ห่อให้ได้แบบนี้ แล้วนำไปทอด - ทอดในน้ำมันท่วม ๆ แบบนี้ให้เหลืองกรอบ - ทอดให้สีเหลืองกรอบแบบนี้ใช้ได้แล้ว			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วันเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วันเส้นหมูสับและการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้วุ้นเส้นหมูสับและ การทำเปาะเปี๊ยะทอดไส้เห็ดหอม	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	