

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาอย จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์

กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่ม อาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาส เรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ชุมชน และภาคีเครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการให้มีความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) โดยการลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)
๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการอบรมไปใช้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในตำบลบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ) ได้	๑. อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ) - เต้าแกส - กระทะ - ถาด - อ่างผสม - หม้อ - เครื่องปั่นเอนกประสงค์ ๒. วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) - เนื้อปลาบด - มันหมูบด - ไข่ไก่ - พริกไทยป่น - แป้งมัน - น้ำตาลทราย - เกลือป่น - ใบตอง ๓. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุ และอุปกรณ์	๑. วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) ๒. วิทยากรบรรยายขั้นตอนและ เทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)แต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐาน ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ) ๒. สามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ) ได้	๑. ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) ๒. ปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) ๓. ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) - นำเนื้อปลาลบละเอียด ใส่อ่างผสม และ มันทูบ ผสม ให้เข้ากัน - ใส่พริกไทยป่น - ใส่เกลือ - ไข่ไก่ - ใส่น้ำตาล - ตามด้วยแป้งมัน - ผสมให้เข้ากัน - นำไปพักไว้ ๑๐-๑๕ นาที - จากนั้นนำมาห่อใส่ใบตอง ตามที่เราต้องการ - นำปลายอที่เราห่อชิ้นนี้ ประมาณ ๑๕ นาที - พร้อมรับประทาน	๑. วิทยากรให้ ผู้เรียนได้ปฏิบัติ ตามขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)พร้อมกับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	ช่องทางการจัดการทางด้านตลาด	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ)</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ) ได้</p>	<p>๑. การคิดราคาต้นทุน</p> <p>-ค่าวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ)</p> <p>-ค่าส่วนผสมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ)</p> <p>-ค่าแรงงาน</p> <p>-ค่าสาธารณูปโภค</p> <p>๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไร</p> <p>๓. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย</p>	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ)
๒. แบบทดสอบวัดความรู้ / ใบความรู้ ตามเนื้อหาที่จะออกข้อสอบ

การวัดและประเมินผล

๑. ทดสอบความรู้ของผู้เรียนโดยใช้แบบทดสอบความรู้ แบบเลือกตอบ จำนวน ๕ ข้อ
๒. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗)
๓. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)
๔. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้เรียนตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด โดยใช้แบบติดตามผู้เรียนหลังจบการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศน.ตน.๒๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน