

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔

๑. นอมนำพระบรมราโชบายด้านการศึกษาสู่การปฏิบัติ

๑.๑ สืบสานศาสตร์พระราชชา โดยการสร้างและพัฒนาศูนย์สาธิตและเรียนรู้ “โคก หนอง นา โมเดล” เพื่อเป็นแนวทางในการจัดการบริหารทรัพยากรรูปแบบต่าง ๆ ทั้งดิน น้ำ ลม แดด รวมถึงพืชพันธุ์ต่าง ๆ และส่งเสริมการจ้างงานทดแทนอย่างมีประสิทธิภาพ

๑.๒ จัดให้มี “หนึ่งชุมชน หนึ่งนวัตกรรม การพัฒนาชุมชน” เพื่อความกินดี อยูดี มีงานทำ

๒. ส่งเสริมการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิตสำหรับประชาชนที่เหมาะสมกับทุกช่วงวัย

๒.๑ ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ในรูปแบบ Re-Skill & Up-Skill และการสร้างนวัตกรรมและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีความหลากหลาย ทันสมัย และตอบสนองความต้องการของประชาชนผู้รับบริการ และสามารถออกไปรับรองความรู้ความสามารถเพื่อนำไปใช้ในการพัฒนาอาชีพได้

๒.๒ ส่งเสริมและยกระดับทักษะภาษาอังกฤษให้กับประชาชน (English for All)

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนการสอนที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุสังคมสูงวัย อาทิ การฝึกอบรมอาชีพที่เหมาะสมรองรับสังคมสูงวัย หลักสูตรการพัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมสมรรถนะผู้สูงวัย และหลักสูตรการดูแลผู้สูงวัย โดยเน้นการมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วนในการเตรียมความพร้อมเขาสูงสังคมสูงวัย

ภารกิจต่อเนื่อง

๑.๓ การศึกษาต่อเนื่อง ๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเนนอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ กศน. รวมถึงการส่งเสริมและจัดทา

จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ของกลุ่มแม่น้ำบางปะกง ส่วนใหญ่จะมีเกษตรกรที่ทำอาชีพการเพาะเลี้ยงไข่ไก่ ซึ่งเป็นสัตว์เศรษฐกิจและสัตว์น้ำประจำจังหวัดฉะเชิงเทราที่มีเนื้อแน่น อร่อย และคุณภาพดี การเลี้ยงไข่ไก่ในกระชังริมฝั่งแม่น้ำจึงเป็นอาชีพหลักของคนในท้องถิ่นโดยเฉพาะบริเวณปลายน้ำที่เคยมีกระชังเลี้ยงไข่ไก่ขามากถึง ๓,๐๐๐ กระชัง จังหวัดฉะเชิงเทราสามารถผลิตไข่ไก่ได้มากที่สุดของประเทศกับคุณภาพระดับสากล ไร้กลิ่นโคลน ไม่มียาปฏิชีวนะ หรือสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค สามารถส่งขายทั้งในประเทศและต่างประเทศ ในบางครั้งที่ประสบปัญหาไข่ไก่ราคาตกต่ำ ทั้งไข่ไก่คัดไซส์และไข่ไก่ยักษ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาให้อยู่ได้นาน ทำให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย และเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการแปรรูปผลิตภัณฑ์

จากไข่ไก่ในท้องถิ่นอำเภอบ้านโพธิ์ จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ เพื่อให้ความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ให้แก่ประชาชนในพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์ เพื่อส่งเสริมอาชีพแก่ประชาชน ให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ ก่อให้เกิดรายได้เสริมแก่ครอบครัว หมู่บ้าน และชุมชนได้อย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ ลดรายจ่ายให้ครอบครัว ต่อยอดอาชีพเดิม หรือสร้างรายได้เสริม หรือประกอบอาชีพใหม่

เป้าหมาย

- ประชาชนในพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๑๑ คน

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่	๑) มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ ๒) บอกชื่อสินค้าเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ที่มีขายอยู่ในท้องตลาดได้	๑) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ ๒) ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ในท้องตลาดปัจจุบัน	๑) วิทยากรบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๒	ชั่วโมง

๒.	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่	๑) มีความรู้และทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์	๑) การใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ๒) การเลือกไข่ไก่ที่มีความสะอาด สดใหม่ และเหมาะสมกับการทำผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ ๓) ฝึกทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่	๑) วิทยากรบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๒ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
๓	ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่	๑) มีความรู้ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ ๒) มีทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ ๒.๑ คุกกี้เนยสด ๒.๒ ขนมปังเนยหนึบ ๒.๓ เค้กกล้วยหอม ๒.๔ คัพเค้ก ๒.๕ ขนมไหว้พระจันทร์	๑) วิทยากรบรรยายและสาธิต ๒) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง	๓๔ ชั่วโมง
๔.	ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑) มีความรู้และทักษะในการจัดจำหน่ายสินค้า	๑) การคิดต้นทุน / กำไร ๒) การกำหนดราคาขาย ๓) การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓) วิธีการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OCCC กศน.บ้านโพธิ์	๑) บรรยาย ๒) ฝึกทักษะการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OCCC กศน.บ้านโพธิ์ ๓) ประเมินชิ้นงาน	๒ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ขั้นตอนและวิธีการทำ
๒. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. แบบทดสอบความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่
๒. แบบประเมินชิ้นงาน / ผลิตภัณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ต่อยอดเป็นอาชีพเสริม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐