หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยา จำนวน ๔๐ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์
☐ กลุ่มอาชีพเกษตร ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☑ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕

๑.นอมนำพระบรมราโชบายดานการศึกษาสูการปฏิบัติ

๑.๑ สืบสานศาสตรพระราชา โดยการสรางและพัฒนาศูนยสาธิตและเรียนรู “โคก หนอง นา โมเดล”เพื่อเปนแนวทางในการจัดการบริหารทรัพยากรรูปแบบตาง ๆ ทั้งดิน น้ำ ลม แดด รวมถึงพืชพันธุตาง ๆ และสงเสริมการใชพลังงานทดแทนอยางมีประสิทธิภาพ

๑.๒ จัดใหมี “หนึ่งชุมชน หนึ่งนวัตกรรม การพัฒนาชุมชน” เพื่อความกินดี อยูดี มีงานทำ

๒. สงเสริมการจัดการศึกษาและการเรียนรูตลอดชีวิตสำหรับประชาชนที่เหมาะสมกับทุกชวงวัย

๒.๑ สงเสริมการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ในรูปแบบ Re-Skill& Up-Skill และการสรางนวัตกรรมและผลิตภัณฑที่มีคุณภาพ มีความหลากหลาย ทันสมัย และตอบสนองความตองการของประชาชนผูรับบริการ และสามารถออกใบรับรองความรูความสามารถเพื่อนำไปใชในการพัฒนาอาชีพได

๒.๒ สงเสริมและยกระดับทักษะภาษาอังกฤษใหกับประชาชน (English for All)

๒.๓ สงเสริมการเรียนการสอนที่เหมาะสมสำหรับผูที่เขาสูสังคมสูงวัย อาทิ การฝกอบรมอาชีพที่เหมาะสมรองรับสังคมสูงวัย หลักสูตรการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสงเสริมสมรรถนะผูสูงวัย และหลักสูตรการดูแลผูสูงวัย โดยเนนการมีสวนรวมกับภาคีเครือขายทุกภาคสวนในการเตรียมความพรอมเขาสูสังคมสูงวัย

ภารกิจต่อเนื่อง

๑.๓ การศึกษาตอเนื่อง ๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอยางยั่งยืน โดยใหความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุมอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเนนอาชีพชางพื้นฐาน ที่สอดคลองกับศักยภาพของผูเรียน ความตองการและศักยภาพของแตละพื้นที่มีคุณภาพไดมาตรฐานเปนที่ยอมรับ สอดรับกับความตองการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสรางความเขมแข็งใหกับศูนยฝกอาชีพชุมชน โดยจัดใหมีการสงเสริมการรวมกลุมวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเดน การประกวดสินคาดีพรีเมี่ยม การสรางแบรนดของ กศน. รวมถึงการสงเสริมและจัดหา

จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ของลุ่มแม่น้ำบางปะกง ส่วนใหญ่จะมีเกษตรกรที่ทำอาชีพการเพาะเลี้ยงปลากะพง ซึ่งเป็นสัตว์เศรษฐกิจและสัตว์น้ำประจำจังหวัดฉะเชิงเทราที่มีเนื้อแน่น อร่อย และคุณภาพดี การเลี้ยงปลากะพงในกระชังริมฝั่งแม่น้ำจึงเป็นอาชีพหลักของคนในท้องถิ่น โดยเฉพาะบริเวณปลายน้ำที่เคยมีกระชังเลี้ยงปลากะพงขาวมากถึง ๓,๐๐๐ กระชัง จังหวัดฉะเชิงเทราสามารถผลิตปลากะพงได้มากที่สุดของประเทศกับคุณภาพระดับสากล ไร้กลิ่นโคลน ไม่มียาปฏิชีวนะ หรือสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค สามารถส่งขายทั้งในประเทศและต่างประเทศ ในบางครั้งที่ประสบปัญหาปลากะพงราคาตกต่ำ ทั้งปลากะพงคัดไซส์ และปลากะพงยักษ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาให้อยู่ได้นาน ทำให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย และเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์จากปลากะพง

ในการกศน.อำเภอบ้านโพธิ์ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพงในท้องถิ่นอำเภอบ้านโพธิ์ จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง เพื่อให้ความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพงให้แก่ประชาชนในพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์ เพื่อส่งเสริมอาชีพแก่ประชาชน ให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ ก่อให้เกิดรายได้เสริมแก่ครอบครัว หมู่บ้าน และชุมชนได้อย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ ลดรายจ่ายให้ครอบครัว ต่อยอดอาชีพเดิม หรือสร้างรายได้เสริม หรือประกอบอาชีพใหม่

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนในพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๑๔ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยา	๑) มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยา ๒) บอกชื่อสินค้าเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยาที่มีขายอยู่ในท้องตลาดได้	๑) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยา ๒) ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยาในท้องตลาดปัจจุบัน	๑) วิทยากรบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๒ ชั่วโมง	

๒.	การเตรียมวัสดุอุกปกรณ์และส่วนผสมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยา	๑) มีความรู้และทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์	๑) การใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ๒) การเลือกปลากะพงที่มีความสะอาด สดใหม่ และเหมาะสมกับการทำผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยา ๓) ฝึกทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยา	๑) วิทยากรบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น		๒ ชั่วโมง
๓	ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยา	๑) มีความรู้ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยา ๒) มีทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยา	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ไข่ไก่ ใบไชยา ๒.๑ คุกกี้ปลากะพง ๒.๒ ขนมปังเนยหนึบหน้าปลากะพง ๒.๓ สเปรดปลากะพง ๒.๔ เค้กม้าลายใบไชยา ๒.๕ แซนวิชญี่ปุ่นปลากะพง ๒.๖ บ้าปิ่นมะพร้าวอ่อนไชยา ๒.๗ แซนวิชสลัดไข่ ๒.๘ ทาร์ตไข่ ไชยา ถั่วแดง	๑) วิทยากรบรรยายและสาธิต ๒) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		๓๔ ชั่วโมง
๔.	ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑) มีความรู้และทักษะในการจัดจำหน่ายสินค้า	๑) การคิดต้นทุน / กำไร ๒) การกำหนดราคาขาย ๓) การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓) วิธีการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OOCC กศน.บ้านโพธิ์	๑) บรรยาย ๒) ฝึกทักษะการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OOCC กศน. บ้านโพธิ์ ๓) ประเมินชิ้นงาน	๒ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ขั้นตอนและวิธีการทำ
๒. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. ทดสอบความรู้ของผู้เรียนโดยใช้แบบทดสอบความรู้ แบบเลือกตอบ จำนวน ๕ ข้อ

๒. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗)

๓. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

๔. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้เรียนตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด โดยใช้แบบติดตามผู้เรียนหลังจบการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศน.ตน.๒๒)