

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระพง จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน สกร. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

๔. การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

๑. พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่เน้น New skill Up - skill และ Re - skill ที่สอดคล้องกับมาตรฐาน อาชีพ บริบทพื้นที่ และความสนใจ พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่หลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology เพื่อการเข้าสู่การรับรองสมรรถนะและได้รับคุณวุฒิตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ รวมทั้งสามารถนำผลการเรียนรู้และ ประสบการณ์เทียบโอนเข้าสู่ระบบการสะสมหน่วยการเรียนรู้ (Credit Bank) เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น

๒. ยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญา ท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

ภารกิจต่อเนื่อง

๑.๓ การศึกษาต่อเนื่อง ๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้ออาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ สกร. รวมถึงการส่งเสริมและจัดหา

จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ของกลุ่มแม่น้ำบางปะกง ส่วนใหญ่จะมีเกษตรกรที่ทำอาชีพการเพาะเลี้ยงปลากระพง ซึ่งเป็นสัตว์เศรษฐกิจและสัตว์น้ำประจำจังหวัดฉะเชิงเทราที่มีเนื้อแน่น อร่อย และคุณภาพดี การเลี้ยงปลากระพงในกระชังริมฝั่งแม่น้ำจึงเป็นอาชีพหลักของคนในท้องถิ่น โดยเฉพาะบริเวณปลายน้ำที่เคยมีกระชังเลี้ยงปลากระพงขาวมากถึง ๓,๐๐๐ กระชัง จังหวัดฉะเชิงเทราสามารถผลิตปลากระพงได้มากที่สุดของประเทศกับคุณภาพระดับสากล ไร้กลิ่นโคลน ไม่มียาปฏิชีวนะ หรือสารเคมีที่

เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค สามารถส่งขายทั้งในประเทศและต่างประเทศ ในบางครั้งที่ประสบปัญหาปลากะพง ราคาตกต่ำ ทั้งปลากะพงคัดไซส์ และปลากะพงยักษ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง จึงเป็นทางเลือกหนึ่ง ที่จะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาให้อยู่ได้นาน ทำให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย ส่วนไขไคนั้น เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่มีมากในตำบลเทพราชและเป็นแหล่งส่งออกที่สำคัญให้กับหลายจังหวัดและภาคตะวันออก จึงมีแนวคิดที่จะ นำปลากะพง ซึ่งเป็นสิ่งที่มีมากในท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย และเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้ ผลิตภัณฑ์จากปลากะพง กศน.ตำบลเทพราช ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ในท้องถิ่นตำบลเทพราช จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง เพื่อให้ความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพงให้แก่ประชาชนในพื้นที่ตำบลเทพราช เพื่อส่งเสริมอาชีพ แก่ประชาชน ให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ ก่อให้เกิดรายได้เสริมแก่ครอบครัว หมู่บ้าน และชุมชนได้อย่าง ยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

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

เป้าหมาย

- ประชาชนในพื้นที่ตำบลเทพราช จำนวน ๑๑ คน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน ๗ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระพง	๑) มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระพง ๒) บอกชื่อสินค้าเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระพงที่มีขายอยู่ในท้องตลาดได้	๑) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระพง ๒) ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระพงในท้องตลาดปัจจุบัน	๑) วิทยากรบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑	ชั่วโมง
๒.	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระพง	๑) มีความรู้และทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์	๑) การใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ๒) การเลือกปลากระพงที่มีความสะอาด สดใหม่ และเหมาะสมกับการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระพง ๓) ฝึกทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระพง	๑) วิทยากรบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น		๑ ชั่วโมง
๓	ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระพง	๑) มีความรู้ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระพง ๒) มีทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระพง	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระพง ๒.๑ น้ำพริกเผาปลากระพง ๒.๒ น้ำพริกตาแดงปลากระพง ๒.๓ ปลากระพงกรอบ ๓ รสทรงเครื่อง ๒.๔ น้ำพริกปลากระพงอบกรอบ ๒.๕ น้ำพริกปลากระพงสวรรค์ ๒.๖ น้ำพริกนรกปลากระพง	๑) วิทยากรบรรยายและสาธิต ๒) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		๓๒ ชั่วโมง

			๒.๗ น้ำพริกปลากะพงย่าง			
๔.	ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑) มีความรู้และทักษะในการจัดจำหน่ายสินค้า	๑) การคิดต้นทุน / กำไร ๒) การกำหนดราคาขาย ๓) การออกแบบแพ็คเกจจิ้ง ๓) วิธีการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OCCC กศน.บ้านโพธิ์	๑) บรรยาย ๒) ฝึกทักษะการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OCCC กศน.บ้านโพธิ์ ๓) ประเมินชิ้นงาน	๑	ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ขั้นตอนและวิธีการทำ
๒. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. แบบทดสอบความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง
๒. แบบประเมินชิ้นงาน / ผลิตภัณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๒. ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากะพง ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ต่อยอดเป็นอาชีพเสริม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐