

กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน
หลักสูตร การทำปลาช่อนลุยสวน
กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง

ความสำคัญ

นโยบายของสำนักงาน กศน. ภารกิจต่อเนื่อง ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ข้อ ๑.๓ งานการศึกษาต่อเนื่อง ๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ โดยให้สถานศึกษาในสังกัดจัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพ พัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพใหม่ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชนในครอบครัว ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการ และบริบทของแต่ละพื้นที่

พื้นที่ส่วนใหญ่ในตำบลคลองขุด ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเลี้ยงปลา เลี้ยงกุ้ง การแปรรูปปลา จึงเป็นแนวทางในการเพิ่มมูลค่า และยังเป็นการเพิ่มความหลากหลายของอาหาร ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการรายย่อยหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนซึ่งเดิมทำการแปรรูปอาหารจากสัตว์น้ำ นอกจากนี้ในการแปรรูปอาหารควรคำนึงถึงการพัฒนาสินค้าให้มีศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาดทั้งด้านคุณภาพ มาตรฐาน ความปลอดภัย และประสิทธิภาพการผลิต สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมในการสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

กศน.ตำบลคลองขุดได้เห็นความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำรวมทั้งส่งเสริมการพัฒนาอาชีพเพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถและมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ได้จริงให้สอดคล้องกับสภาพพื้นที่ที่ประกอบอาชีพอยู่ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำให้ประชาชนมีรายได้และมีงานทำสามารถนำสินค้าออกขายสู่ท้องตลาดได้

หลักการของหลักสูตร

เป็นการบูรณาการความรู้ของ กศน. วิทยากร แหล่งเรียนรู้ ชุมชน และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ในการจัดทำหลักสูตรการแปรรูปปลานิล และช่องทางการจัดจำหน่าย เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชน ซึ่งเป็นหลักสูตรที่เน้นความสำคัญเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพใดอาชีพใหม่

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำปลาช่อนลุยสวน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการการทำปลาช่อนลุยสวน
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไปประกอบอาชีพ หรือต่อยอดอาชีพในระดับชุมชน

เป้าหมาย

-กลุ่มวัยแรงงาน ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การแปรรูปอาหาร ปลาช่อนลุยสวน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำปลาช่อนลุยสวน ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำปลาช่อนลุยสวน	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาช่อนลุยสวน ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำปลาช่อนลุยสวน ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำปลาช่อนลุยสวน ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน ๕. การออกบรรจุภัณฑ์/โลโก้ผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ ปลาช่อน แป้งทอดกรอบ น้ำมันสำหรับทอด หอมแดง, พริกสด, ตะไคร้, ขิงอ่อน, ใบมะกรูด, ใบสะระแหน่, เม็ดมะม่วงหิมพานต์, ผักชีฝรั่ง, มะนาวหั่นเต๋า, มะม่วง พริกเผา น้ำปลา น้ำมะขามเปียก น้ำเชื่อม ซอรส น้ำมะนาว ขั้นตอนการทำ ๑. ล้างทำความสะอาดปลาช่อน ขอดเกล็ด และควักไส้ออก บั้งที่ตัวปลาห่าง ๆ โรยเกลือ	๑. วิทยากรให้ความรู้เรื่องแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำปลาช่อนลุยสวน ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำปลาช่อนลุยสวน ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน ๔. การออกแบบบรรจุภัณฑ์/โลโก้ผลิตภัณฑ์	๑	๒

			<p>เล็กน้อย พักให้สะเด็ดน้ำสักครู่</p> <p>๒. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ นำขึ้นตั้งไฟแรง พอน้ำมันร้อนจัดให้ลดเป็นไฟกลาง นำปลาช่อนลงไปทอดจนสุกเหลืองกรอบทั้งตัว ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมันแล้วจัดใส่จานสำหรับเสิร์ฟเตรียมไว้</p> <p>๓. ทำส่วนผสมน้ำยำ โดยผสมน้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำพริกเผา น้ำมะนาว และน้ำมะนาวให้ละลายเข้ากัน ใส่หอมแดงซอย มะนาว จิง ใยมะกรูด ตะไคร้ ซอย พริกสับ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และมะม่วงสับลงไปเคล้าอีกครั้งให้เข้ากัน นำไปราดลงบนปลาทอดที่เตรียมไว้</p> <p>๔. แต่งด้วยใบสาระแทน ผักกาดหอม และพริกทอด พร้อมเสิร์ฟ</p>			
--	--	--	---	--	--	--

๗. งบประมาณประมาณ

๑. สื่อบุคคล/วิทยากร
๒. วัสดุุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

๑. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี (แบบทดสอบ)
๒. การประเมินผลระหว่างเรียน (แบบสังเกต)
๓. ประเมินชิ้นงาน/ผลงาน (แบบสังเกต)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. การประเมินผลระหว่างเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ประเมินชิ้นงาน/ผลงาน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๔. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอโครงการ
(นางสุธาทิพย์ เทียนงาม)
ครู กศน.ตำบล

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์