

กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน
หลักสูตร การทำเมี่ยงปลา
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 และยังเป็น การเพิ่มความหลากหลายของอาหาร ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการรายย่อยหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนซึ่งเดิมทำการแปรรูปอาหารจากสัตว์น้ำ นอกจากนี้ในการแปรรูปอาหารควรคำนึงถึงการพัฒนาสินค้าให้มีศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาดทั้งด้านคุณภาพ มาตรฐาน ความปลอดภัย และประสิทธิภาพการผลิต สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมในการสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

กศน.ตำบลคลองขุดได้เห็นความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำรวมทั้งส่งเสริมการพัฒนาอาชีพเพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถและมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ได้จริงให้สอดคล้องกับสภาพพื้นที่ที่ประกอบอาชีพอยู่ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำให้ประชาชนมีรายได้และมีงานทำสามารถนำสินค้าออกขายสู่ท้องตลาดได้

หลักการของหลักสูตร

เป็นการบูรณาการความรู้ของ กศน. วิทยากร แหล่งเรียนรู้ ชุมชน และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ในการจัดทำหลักสูตรการแปรรูปปลานิล และช่องทางการจัดจำหน่าย เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชน ซึ่งเป็นหลักสูตรที่เน้นความสำคัญเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพใดอาชีพใหม่

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำเมี่ยงปลา
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเมี่ยงปลา
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไปประกอบอาชีพ หรือต่อยอดอาชีพในระดับชุมชน

เป้าหมาย

-กลุ่มวัยแรงงาน ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การแปรรูปอาหาร การทำเมี่ยงปลา	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำเมี่ยงปลา ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเมี่ยงปลา	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำเมี่ยงปลา ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำเมี่ยงปลา ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำเมี่ยงปลา ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน ๕. การออกบรรจุภัณฑ์/โลโก้ผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ ปลานิล ๑ ตัว ตะไคร้ ๒ ต้น ใบมะกรูด ๓-๔ ใบ เกลือสมุทร สำหรับทาตัวปลา ขนมจีน หรือเส้นหมี่ ลวก ตามชอบ ผักสดได้แก่ ผักกาดหอม ผักกาดขาว โหระพา ผักสลัด หรือตามชอบ = น้ำจิ้ม พริกขี้หนูสวน ๑๕ เม็ด ขั้นตอนการทำ ๑. นำปลาทาบทิม แกะไส้ล้างให้สะอาด. แล้วโปะเกลือให้ทั่ว ๒. นำพริกเขียว รากผักชี กระเทียม น้ำตาลเกลือ เติมน้ำมะนาว ๓. แล้วปั่นพอยาบ	๑. วิทยากรให้ความรู้เรื่องแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้ลูกซื้อวัสดุในการทำเมี่ยงปลา ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำเมี่ยงปลา ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน ๔. การออกแบบบรรจุภัณฑ์/โลโก้ผลิตภัณฑ์	๑	๒

			<p>แล้วปั่นพอยาบใส่ ผักชี และใบโหระพา แล้วปั่นอีกครั้ง. จนละเอียด ปรงรสตามชอบ</p> <p>๔. นำปลาที่โปะเกลือย่างไฟปานกลาง เมื่อสุกจัดเสิร์ฟ พร้อมผักเครื่องเคียง และขนมจีน</p> <p>วัตถุดิบน้ำจิ้มเมี่ยงปลา</p> <p>๑. ถั่วตัดแบบแผ่น</p> <p>๒. มะนาว</p> <p>๓. น้ำปลา</p> <p>๔. กระเทียมจีน</p> <p>๕. พริกแดง ๑๐-๑๕ เม็ด</p> <p>๖. ผงนัวถ้าไม่ชอบก็ไม่ต้องใส่ค่ะ</p> <p>วิธีทำ</p> <p>๑. โขลกถั่วตัดให้ละเอียด พอละเอียดดี ตักขึ้นพักไว้ก่อน</p> <p>๒. โขลกพริกกับกระเทียมให้ละเอียด พอละเอียดดี นำถั่วตัดที่พักไว้ใส่ไป</p> <p>๓. โขลกทุกอย่างให้เข้ากันดี</p> <p>๔. ปรงรสด้วยน้ำปลาน้ำมะนาว ผงนัว คนให้เข้ากัน</p> <p>๕. ชิมรสชาติให้ได้ที่ตามชอบ เป็นอันเรียบร้อย</p>			
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

๗. งบประมาณประมาณ

๑. สื่อบุคคล/วิทยากร
๒. วัสดุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
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

