

กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน
หลักสูตร “การทำแหนมปลา” (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)

ความสำคัญ

การถนอมอาหารก็คือ การรักษาอายุธรรมชาติและสีส่นของอาหารซึ่งเกิดจากการปรุงอาหาร การถนอม อาหารโดยการดองเป็นการถนอมอาหารแบบหนึ่งในความเข้มข้นของเกลือ น้ำตาลควบคุมการเจริญเติบโตของ จุลินทรีย์ โดยการจัดสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสม เพื่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และป้องกันไม่ให้จุลินทรีย์ที่ทำให้ อาหารบูดเน่า การถนอมอาหารนี้ใช้กับผัก ผลไม้และไข่ ปลาเป็นภูมิปัญญาของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ซึ่งคนสมัยก่อนทำปลาร้า ปลาสามเพื่อเก็บไว้บริโภคในยามที่ขาดแคลน หรือเพื่อยืดอายุการเก็บของปลา ที่เหลือจากการบริโภคสด และถือเป็น ภูมิปัญญาที่ผสมผสานกับเทคโนโลยีของชาวบ้านที่สืบทอดกันมาช้านาน อีกทั้งบริบทพื้นที่ตำบลแสนภูดาชติริมแม่น้ำบางปะกงและอาชีพในชุมชนส่วนใหญ่เป็นการเลี้ยงกุ้ง เลี้ยงปลา

กศน.ตำบลคลองประเวศ ได้ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงได้จัดโครงการหลักสูตรอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตร“การทำแหนมปลา” ขึ้น เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม ขึ้นเพื่อการประกอบอาชีพขึ้น และสร้างรายได้ให้ครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้สามารถเลือกวัสดุเพื่อนำมาใช้ในการทำแหนมปลาได้อย่างมีคุณภาพ
๒. เพื่อให้สร้างงานการทำแหนมปลาได้
๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำแหนมปลาได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

- | | |
|--|-----------------|
| เรื่องที่ ๑ การเลือกใช้วัสดุ | จำนวน ๓๐ นาที |
| ๑. การเลือกใช้วัสดุ | |
| ๒. แหล่งจำหน่ายวัสดุ | |
| เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนและวิธีการสร้างงาน | จำนวน ๒ ชั่วโมง |
| - การทำแหนมปลา | |
| เรื่องที่ ๓ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย | จำนวน ๓๐ นาที |
| ๑. การคิดต้นทุน | |
| ๒. การจัดจำหน่าย | |
| ๓. การบรรจุภัณฑ์ | |
| ๔. | |

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำแผนมปลา	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำแผนมปลา	การทำแผนมปลา - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๒	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร ๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ - การเลือกช่องทางการขาย/แหล่งที่ขาย	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้การทำแผนมปลา
๒. วัสดุของจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำแผนมปลา

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-

การเทียบโอน

-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวดวงกมล ภูเดช)

ครู กศน. ตำบลคลองประเวศ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์