

หลักสูตร ต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา

จำนวน 35 ชั่วโมง

1. ชื่อหลักสูตร ต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา

2. ระยะเวลาเรียน 35 ชั่วโมง

2.1 ภาคทฤษฎี จำนวน 5 ชั่วโมง

2.2 ภาคปฏิบัติ จำนวน 30 ชั่วโมง

3. เหตุผลและความจำเป็นของหลักสูตร

จากภาวะวิกฤตเศรษฐกิจและเกิดสถานการณ์การระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในปัจจุบัน ทำให้ค่าใช้จ่ายในครัวเรือนสูงขึ้น แม่บ้าน ผู้ว่างงานและเกษตรกรต่างมีรายได้ไม่เพียงพอจากรายจ่ายในครอบครัว การประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง ที่สามารถทำได้ภายในบริเวณบ้าน ไม่ต้องลงทุนสูงและสามารถหาวัตถุดิบได้ในชุมชน

ปลานอกจากจะเป็นอาหารที่คนไทยนิยมรับประทานแล้ว ยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถพัฒนาให้เป็นของฝาก และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน โดยการถนอมอาหาร การแปรรูปในลักษณะต่างๆ จึงเป็นอีกอาชีพที่เหมาะสมแก่การศึกษาเรียนรู้เพื่อเพิ่มโอกาสและช่องทางการประกอบอาชีพ เป็นอาชีพอิสระและมั่นคง

4. วัตถุประสงค์

4.1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา

4.2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานด้านคุณภาพ

4.3. เพื่อส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าให้กับประชาชน

5. เนื้อหาสาระการเรียนรู้

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	ระยะเวลา(ช.ม.)		กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์/แหล่งเรียนรู้	ประเมินผล
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
1. เพื่อให้ความรู้และทักษะและเทคนิคด้านแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาชนิดต่างๆ	1. ความรู้ และข้อควรระวังความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ 2. การเลือกวัสดุ(ปลา) ที่ใช้ให้เหมาะสมกับการแปรรูป	3	2	- วิทยากรบรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - อภิปรายร่วมกัน	1 ใบความรู้ 2 วัตถุดิบในการเรียน	-แบบสังเกต -แบบประเมิน ชิ้นงาน
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมเพื่อสร้างคุณภาพชีวิต	3. ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติอาชีพ -เทคนิคการเลือกวัสดุ - การทำปลาตุ๋นเส้นสมุนไพร - การทำปลาสร้อยวงแดดเดียว - การทำปลาสามห่วงใบตอง	1	24	-วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียมสถานที่ในการแปรรูป	-วัตถุดิบในการเรียน -ปลาตุ๋น -ปลาสร้อยขาว -ปลาตะเพียน -ข้าวเหนียว	-แบบสังเกต -แบบประเมิน ชิ้นงาน

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	ระยะเวลา(ช.ม.)		กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์/ แหล่งเรียนรู้	ประเมินผล
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
				ผลิตภัณฑ์จากปลา -วิทยากรอธิบายขั้นตอนและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา -วิทยากรอธิบายขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา	เกลือเม็ด -กระเทียม -บรรจุภัณฑ์ - การทำบัญชี - การจัดจำหน่าย - ใบความรู้	
3. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมบอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ได้	1. ตัวอย่างการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ การทำโลโก้ผลิตภัณฑ์	2	3	-วิทยากรอธิบายการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ๆและการสร้างการทำโลโก้ผลิตภัณฑ์	-ใบความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ -การออกแบบโลโก้ -การสร้างเพจขายสินค้า	-การสังเกต -การมีส่วนร่วม -การปฏิบัติ -แบบประเมิน ความพึงพอใจ

6. กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนในตำบลเมืองใหม่ จำนวน 12 คน

7. การนำหลักสูตรไปใช้

การอบรม ชั้นเรียน ค่าย ศึกษาดูงาน อื่น ๆ โปรดระบุ.....

8. ผู้เสนอ /ผู้จัดทำหลักสูตร

นางสาวรัตนาพร ซอหนองบัว

9. ผู้ตรวจเนื้อหา

นางสาวเกษติยา สมแพง หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

10. พัฒนาจากหลักสูตร (อ้างอิง)

.....
.....

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรัตนาพร ซอหนองบัว)

ครู กศน.ตำบล

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายรัชชสิทธิ์ มนตรี)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอราชสาส์น