

หลักสูตร“การแปรรูปปลา” จำนวน 25 ชั่วโมง

กศน.อำเภอเวียงสระ

สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
1.	ความเป็นมาและความสำคัญของการแปรรูปปลา	1.ให้ผู้เรียนทราบถึงความเป็นมาและความสำคัญของการ “ การแปรรูปปลา ”	1.ความเป็นมาและความสำคัญของการแปรรูปปลา	1	-	17	12 มี.ค.2560	นางอุษา ใหม่น้อย
2.	วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ การเลือกวัตถุดิบ	1.เพื่อให้ผู้เรียนทราบถึงวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปปลา	1.วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ“การแปรรูปปลา	1	-	17	12 มี.ค.2560	นางอุษา ใหม่น้อย
3.	สามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมในการแปรรูป	1.การเลือกวัตถุดิบ(ปลา)ที่เหมาะสม เพื่อนำมาแปรรูป	1	2	17	12-13 มี.ค.2560	นางอุษา ใหม่น้อย
4.	ขั้นตอน“การแปรรูปปลา	1.ให้ทราบวิธีการ/ขั้นตอนการแปรรูปปลา สำหรับการฝึกปฏิบัติ - จัดเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ - ปฏิบัติวิธีการแปรรูปปลา	1.ขั้นตอน“การแปรรูปปลา -ปลาคุกแคดเดี่ยว -ปลาคุกร้า -ปลาต้ม	1	16	17	13 -19 มี.ค.2560	นางอุษา ใหม่น้อย
5.	การบรรจุผลิตภัณฑ์	1.ให้ผู้เรียนทราบถึงวิธีการบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้องลักษณะ	1.วิธีการบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้องลักษณะ		1		19 มี.ค.2560	นางอุษา ใหม่น้อย
6.	ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	1.ผู้ให้เข้ารับการอบรมเข้าใจเกี่ยวกับการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	1.การดูแลรักษาผลิตภัณฑ์	1	-		19 มี.ค.2560	นางอุษา ใหม่น้อย

หลักสูตร“การแปรรูปปลา” จำนวน 25 ชั่วโมง

กศน.อำเภอเวียงสระ

สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
7.	การขึ้นทะเบียนเป็น สินค้า OTOP	1.เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ทราบถึง แนวทาง/วิธีการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อ ขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า OTOP	1.การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อขึ้น ทะเบียนเป็นสินค้า OTOP	1	-	17	20 มี.ค.2560	นางอุษา ใหม่น้อย
รวม				6	19	25	-	-

ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่โครงการ
(นางปริญญญา นุราช)

ลงชื่อ.....ผอ.กศน.อำเภอ
(นางวานีพร สงวนศัพท์)