

๖. ปัจจัยที่ทำให้ประสบผลสำเร็จ

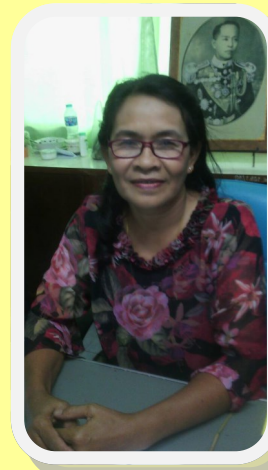
๑. ผู้บริหารโรงเรียนกำหนดนโยบายของโรงเรียนการให้งบประมาณสนับสนุน
๒. ครูให้ความร่วมมือในการบูรณาการทุกกลุ่มสาระในการดำเนินงาน
๓. นักเรียนมีความต้องมีใจรักการทำงาน มีความสุขในกาปฏิบัติกิจกรรมมีทักษะ ในการทำงานกลุ่ม
๔. ชุมชนให้การสนับสนุนด้านทรัพยากร การให้คำปรึกษา
๕. ความเชื่อมั่นในการน้อมนำปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับชีวิตประจำวัน

โดย

นางสาวอุทัยทิพย์ เมืองรี
นางสาวพรพิมล เพชรประสงค์

ที่ปรึกษา

นางจินตนา ทอดสวัสดิ์
นางสัจจา ตั้งอัน



การแปรรูปอาหารจากปลา



ปลาฟูผัดพริกขิงอบแห้ง



โรงเรียนปากน้ำหลวงวิทยา

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต ๑๑



“๑ โรงเรียน ๑ อาชีพ ๑ ผลิตภัณฑ์”

ชื่อผลงาน แปรรูปปลาทุ

ข้อมูลทั่วไป

๑. ชื่อโรงเรียน ปากน้ำหลังสวนวิทยา ตำบล ปากน้ำหลังสวน อำเภอลำพูน จังหวัด ชุมพร สพม. ๑๑

รหัสไปรษณีย์ 85160 โทรศัพท์โรงเรียน ๐๗๗-๕๕๑๑๓๔

๒. ผู้รับผิดชอบ/ผู้ประสานงาน

๒.๑ ชื่อ นายประพัทธ์สร ชุ่นสุวรรณ

โทรศัพท์มือถือ ๐๘๕-๘๘๐๐๐๙๕

๒.๒ ชื่อ นางสาวจา ตั้งอัน

โทรศัพท์มือถือ ๐๘๑-๑๐๘๐๖๑๓๗

๒.๓ ชื่อ นางจินตนา หวดสวัสดิ์

โทรศัพท์มือถือ -๐๘๑-๑๐๘๘-๑๗๒๘

ข้อมูลการนำเสนอผลงานวิธีปฏิบัติที่ดี (Best Practices)

“๑ โรงเรียน ๑ อาชีพ ๑ ผลิตภัณฑ์”

๑. ความเป็นมา และความสำคัญ

เนื่องจากโรงเรียนปากน้ำหลังสวนวิทยา ตั้งอยู่ใกล้กับชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ผู้ปกครองของนักเรียนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำการประมง และปลาที่จับได้ส่วนมากจะเป็นปลาทุ

ปลาทุเป็นปลาที่ได้รับความนิยมในการบริโภค เพราะราคาไม่แพงมากเกินไป หาซื้อง่าย ประกอบอาหารได้หลากหลาย และมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยเฉพาะ โอเมก้า 3 สูง ปลาทุเป็นปลาที่ประกอบอาหารได้ทุกส่วน เช่น แก้มปลา ไตปลา ก้างปลา เนื้อปลา โดยการนำมา นึ่ง ย่าง ทอด ต้ม แกงต่างๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและเก็บปลาทุไว้ได้นานขึ้น สมาชิกในกลุ่มจึงได้นำปลาทุมาแปรรูปเป็น ปลาทุ 3 รส และน้ำพริกปลาทุฟู

๒. วัตถุประสงค์/เป้าหมาย

๑. เพื่อนำปลาทุมาแปรรูปให้ได้อาหารหลากหลายขึ้น
๒. เพื่อนำเนื้อปลาทุที่มีอยู่เป็นจำนวนมากมาในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์มากขึ้น
๓. เพื่อเพิ่มทักษะการประกอบอาหาร
๔. เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ
๕. เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์แก่ตนเองและครอบครัว
๖. เพื่อหารายได้ระหว่างเรียน

๓. กระบวนการ/ขั้นตอน

๑. ประชุมชี้แจงนโยบายของโรงเรียน และโรงเรียนดีประจำตำบล
๒. นักเรียนศึกษาหาความรู้จากวิทยากรท้องถิ่น
๓. ปฏิบัติการทำแปรรูปปลาทุ
๔. ขั้นตอนการทำ

๔. ผลการดำเนินงาน

น้ำพริกปลาทุฟูเป็นผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน และมีคุณค่าทางโภชนาการและยังนำพืชสมุนไพรที่มีประโยชน์หลายชนิด เช่น ข่า ตะไคร้ ขมิ้น กระชาย พริกสด มาประกอบการทำน้ำพริกปลาทุฟูเป็นการนิยมนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน มีการสาธิตการทำ การแสดงผลงาน การแข่งขันทักษะทางวิชาการ ในระดับเขต ระดับภาคและระดับประเทศ ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ งานศิลปหัตถกรรมนักเรียน ระดับชาติ ครั้งที่ ๖๔ ปีการศึกษา ๒๕๕๗ วันที่ ๑๗-๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘ ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี

๕. ประโยชน์ที่ได้รับ

๑. สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับปลาทุ
๒. สามารถนำกระบวนการแปรรูปอาหารมาใช้ในการชีวิตประจำวัน
๓. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๔. เป็นการฝึกทักษะในการประกอบอาหาร
๕. เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้