

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองลาน

๕๕๕๕๕

ความเป็นมา

สภาพปัญหาของเกษตรกรส่วนมากไม่ถนัดในเรื่องของการตลาด ถ้าหากเกษตรกรสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่ยังตกค้างในมือของตนเองนำมาแปรรูปหรือถนอมอาหารให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น หรือเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เกษตรกรสามารถผลิตได้ภายในครอบครัว หรือรวมตัวรวมกันผลิตก็จะเป็นทางออกของเกษตรกร ในการเพิ่มรายได้ของชุมชนและครอบครัว และเพิ่มอาชีพการมีงานทำให้กับชุมชนได้

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่มีอยู่สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากร และเพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองลาน จึงเล็งเห็นความสำคัญของอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด เพื่อส่งเสริมสนับสนุนประชาชนที่สนใจ โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติจริง เพื่อพัฒนากระบวนการเรียนรู้ที่จะนำไปสู่การมีอาชีพต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด
2. มีทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด
3. มีเจตคติที่ดีต่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	8	ชั่วโมง
รวมทั้งสิ้น		10	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด ได้แก่ความต้องการของตลาดแรงงาน วัสดุ อุปกรณ์และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากเห็ดในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน ฯลฯ โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในแต่ละพื้นที่	1 ชั่วโมง	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1เตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด - สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกผลิตภัณฑ์เห็ดเพื่อการแปรรูป	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 2.1.1 สถานที่/พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกผลิตภัณฑ์เห็ดเพื่อการแปรรูป	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชั่วโมง	7 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด</p> <p>- มีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติของเห็ดแต่ละชนิด มีสรรพคุณอย่างไร</p> <p>2.2 แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด</p> <p>2.2.1 แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดได้แก่</p> <p>1) การทำแหนมเห็ดนางฟ้า</p> <p>2) การทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า</p> <p>3) การทำหมยอเห็ดนางฟ้า</p> <p>2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>2.3 การดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด</p> <p>2.2 ชั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด</p> <p>2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดจากเห็ด</p> <p>1) การทำแหนมเห็ดนางฟ้า</p> <p>2) การทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า</p> <p>3) การทำหมยอเห็ดนางฟ้า</p> <p>2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>2.3 ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชนพร้อมจัดบันทึก</p> <p>2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด</p> <p>2.6 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดตามแผนการฝึกทักษะ</p> <p>2.5 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.6 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด</p> <p>2.7 ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>วิธีการแปรรูป</p> <p>1. การคัดสรรวัตถุดิบ</p> <p>2. การทำความสะอาด</p> <p>3. ส่วนผสม</p> <p>4. สาธิต/ปฏิบัติ</p> <p>5. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย</p>		
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย</p> <p>3.2 การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.1 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต</p> <p>3.2 การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การทำเพจเฟซบุ๊กขายสินค้าออนไลน์</p>	<p>3.1 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย</p> <p>3.2 การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การทำเพจเฟซบุ๊กขายสินค้าออนไลน์</p>	-	1 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด
- ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญการด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ชิ้นงาน ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

.....งานหลักสูตร

(นางสาวศุภางค์ ตีคำ)
งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....

(นางสาวไบบัว รอดเฉลิม)
วิทยาการ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายศุภศักดิ์ แก้วขาว)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายรามินทร์ มุลไธสง)
ครูรักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคลองลาน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองลาน