

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด จำนวน 31 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีวศึกษาเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

สำนักงาน สกร. เป็นหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษา ด้านอาชีพให้กับประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียน ได้รับนโยบายดังกล่าวมาดำเนินการจัดการศึกษาอาชีวศึกษาเพื่อการมีงานทำให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชน ที่มีบริบทในการดำรงชีวิตอันเป็นองค์ประกอบสำคัญ เช่น สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพของพื้นที่ ศิลปวัฒนธรรมและทรัพยากรในท้องถิ่น นำมาจัดหลักสูตรการเรียนการสอนในด้านอาชีพให้เข้ากับบริบทดังกล่าว โดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ปฏิบัติได้จริง ทำเป็นอาชีพได้

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่ของประเทศประกอบอาชีพทางเกษตร ด้วยสภาพภูมิอากาศที่มีมรสุมพัดผ่านทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก มีความหลากหลายของพืชพันธุ์ นับได้ว่าประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารเลี้ยงประชากรของโลกได้ หรือเป็นครัวของโลก ผลผลิตที่เกษตรกรผลิตออกสู่ตลาด ส่วนมากต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง เพราะฉะนั้นราคาผลผลิตของเกษตรกรจึงไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ ต้องขึ้นกับกลไกของตลาดโดยพ่อค้าคนกลาง อีกทั้งการกำหนดคุณภาพของผลผลิต มีการกำหนดขนาดหรือลักษณะที่นำสู่ท้องตลาด ปัญหาเหล่านี้จึงทำให้มีผลผลิตทางการเกษตรที่ไม่ได้ขนาดตามที่ต้องการตกค้างอยู่ในมือของเกษตรกร ถึงจะมีการนำไปขายเองในท้องถิ่น แต่ก็ไม่ได้ราคาที่ดี

สภาพปัญหาของเกษตรกรส่วนมากไม่ถนัดในเรื่องของการตลาด ถ้าหากเกษตรกรสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่ยังตกค้างในมือของตนเองนำมาแปรรูปหรือถนอมอาหารให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น หรือเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เกษตรกรสามารถผลิตได้ภายในครอบครัว หรือรวมตัวรวมกันผลิตก็จะเป็นทางออกของเกษตรกร ในการเพิ่มรายได้ของชุมชนและครอบครัว และเพิ่มอาชีพการมีงานทำให้กับชุมชนได้

หลักสูตรการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่มีอยู่สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากร และการศึกษาดูงานเพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง จึงเล็งเห็นความสำคัญของอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด เพื่อส่งเสริมสนับสนุนประชาชนที่สนใจ โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติจริง เพื่อพัฒนากระบวนการเรียนรู้ที่จะนำไปสู่การมีอาชีพต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

- จำนวน 31 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 9 ชั่วโมง
 - ปฏิบัติ 22 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ช่องทางการประกอบอาชีพการ	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 1.2 ความเป็นไปได้ในการ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ใน	4 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

	แปรรูป ผลิตภัณฑ์ เห็ด	เห็ด 1.2 อธิบายความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการ แปรรูปผลิตภัณฑ์ จากเห็ด ได้แก่ความ ต้องการของ ตลาดแรงงาน วัสดุ อุปกรณ์และทำเลที่ตั้ง	ประกอบอาชีพการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเห็ด 1.2.1 ความต้องการของ ตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญา	การประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถ เลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบ		
ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		1.3 บอกแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ	ท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบ อาชีพ	อาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากเห็ดในรูปแบบที่เหมาะสมกับ ตนเอง เช่น ลูกจ้ำง เจ้าของ กิจการ ร่วมทุน ฯลฯ โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติใน แต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพ ของภูมิภาค และทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ใน แต่ละพื้นที่		
2	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	2.1เตรียมการประกอบ อาชีพการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเห็ด - สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือก ผลิตภัณฑ์เห็ดเพื่อการ แปรรูป 2.1.3ความรู้ที่เกี่ยวข้อง	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากเห็ด 2.1.1 สถานที่/พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือก ผลิตภัณฑ์เห็ดเพื่อการแปรรูป 2.1.3ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากเห็ด 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานใน แหล่งเรียนรู้ชุมชนพร้อมจด บันทึก 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการ	5 ชั่วโมง	20 ชั่วโมง

		ในการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากเห็ด - มีพื้นฐานความรู้ เกี่ยวกับธรรมชาติของ เห็ดแต่ละชนิด มี สรรพคุณอย่างไร	การประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 2.2 ชั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากเห็ด 2.2.1 การแปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ดจากเห็ด 1) แหนมเห็ด 2) น้ำยาเห็ด 3) น้ำพริกเห็ด 4) เห็ดสวรรค์ 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2.3 ชั้นการดูแลรักษาเพื่อ	แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 2.6 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการ แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดตาม แผนการฝึกทักษะ 2.5 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.6 ดำเนินการวัดและประเมินผล ตามที่หลักสูตรกำหนด 2.7 ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการแปรรูป 1. การคัดสรรวัตถุดิบ 2. การทำความสะอาด 3. ส่วนผสม		
ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหาร จัดการใน การ ประกอบ อาชีพ	เห็ดเห็ดสวรรค์ 2.2.3 บรรจุผลิตภัณฑ์ 2.3 การดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือ จำหน่าย 3.1 สามารถคิดต้นทุน การผลิต การกำหนด ราคาขาย 3.2 การส่งเสริมการ ขายการกระจายสินค้า ได้	บริโภคหรือจำหน่าย 3.1 ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต 3.2 การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การทำเพจ เฟสบุ๊กขายสินค้าออนไลน์	4. สาธิต/ปฏิบัติ 5.บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย 3.1 ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย 3.2 การส่งเสริมการขายการ กระจายสินค้าการทำเพจเฟสบุ๊ก ขายสินค้าออนไลน์	-	1 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด
- ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเห็ด

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551