

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ ระดับอำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง เป็นหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาให้กับประชาชนทั่วไป ได้รับนโยบายดังกล่าวมาดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชน 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 จึงเล็งเห็นความสำคัญของอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด เพื่อส่งเสริมสนับสนุนประชาชนที่สนใจโดยมุ่งเน้นการปฏิบัติจริง 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 และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

- จำนวน 6 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
 - ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด ได้แก่ความต้องการของตลาดแรงงาน วัสดุ อุปกรณ์และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น	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	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดในรูปแบบที่เหมาะสมกับ	1 ชั่วโมง	

		1.4 บอกรหัสทางการประกอบอาชีพ	1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	ตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน ฯลฯ โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่		
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1เตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด</p> <p>- สถานที่ / พื้นที่</p> <p>2.1.2 การคัดเลือกผลิตภัณฑ์เห็ดเพื่อการแปรรูป</p> <p>2.1.3ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด</p> <p>- มีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติของเห็ดแต่ละชนิด มีสรรพคุณอย่างไร</p> <p>2.2 แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด</p> <p>2.2.1 แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดได้แก่ การทำเห็ดสวรรค์</p> <p>2.2.2 การทำแหนมเห็ด</p> <p>2.2.3 บรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>2.3 การดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด</p> <p>2.1.1 สถานที่/พื้นที่</p> <p>2.1.2 การคัดเลือกผลิตภัณฑ์เห็ดเพื่อการแปรรูป</p> <p>2.1.3ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด</p> <p>2.2 ขั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด</p> <p>2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดจากเห็ด</p> <p>1) การทำเห็ดสวรรค์</p> <p>2 การทำแหนมเห็ด</p> <p>2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>2.3 ขั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด</p> <p>2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</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> <ol style="list-style-type: none"> 1. การคัดสรรวัตถุดิบ 2. การทำความสะอาด 3. ส่วนผสม 4. สาธิต/ปฏิบัติ 5. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย 		4 ชั่วโมง

3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 3.2 การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต 3.2 การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การทำเพจ เฟสบุ๊กขายสินค้าออนไลน์	3.1 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 3.2 การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การทำเพจ เฟสบุ๊กขายสินค้าออนไลน์	-	1 ชั่วโมง
---	---------------------------------	--	--	--	---	-----------

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด
2. 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