

**หลักสูตร การทำหมยอเห็ด**  
**จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี**

**ความเป็นมา**

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัด ส่งเสริมและสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ หรือการเรียนรู้รูปแบบอื่น โดยมีจุดเน้นการดำเนินงาน ในด้าน ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ ประชาชน อาชีพ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่าง ก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่าง ประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลด รายจ่ายในครัวเรือน สามารถ ประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ หลักสูตรการทำหมยอเห็ด เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถ พัฒนาด้านการจัดการแบบบูรณาการที่มีอยู่ สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้ เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากร และเพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี จึงเล็งเห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำหมยอเห็ด เพื่อส่งเสริมสนับสนุนประชาชนที่สนใจ โดยมุ่งเน้น การปฏิบัติจริง เพื่อพัฒนา กระบวนการเรียนรู้ที่จะนำไปสู่การมีอาชีพต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

**จุดมุ่งหมาย**

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ความเข้าใจในการประกอบอาชีพ การทำหมยอเห็ดและหมยอเห็ดพริกไทยดำ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำหมยอเห็ด

**เป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไปอำเภอชาณุวรลักษบุรี จำนวน 6 คน

ระยะเวลา รวมจำนวน จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกแหล่งเรียนรู้และ ภูมิปัญญาท้องถิ่น 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - การใช้แรงงาน - การจัดหาวัตถุดิบ อุปกรณ์ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมอยเห็ด ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้างเจ้าของกิจการ ร่วมทุน ฯลฯ	30 นาที	-
2	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 2. การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	1. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต 2. การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การทำเพจเฟซบุ๊กขายสินค้าออนไลน์	1. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 2. การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าการทำเพจเฟซบุ๊ก ขายสินค้าออนไลน์	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ทักษะการประกอบอาชีพ	1.เตรียมการประกอบอาชีพการทำหมวยเห็ด สถานที่/พื้นที่ 2.การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำหมวยเห็ด 3.ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำหมวยเห็ด 4. การบรรจุผลิตภัณฑ์ 5.การดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ การทำหมวยเห็ด - สถานที่/พื้นที่ 2. การคัดเลือกวัตถุดิบในการ ทำซาลาเปา 3.ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำหมวยเห็ดความรู้เกี่ยวกับการทำหมวยเห็ด 4. การบรรจุผลิตภัณฑ์ 5. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ วิชา การทำหมวยเห็ด ดังนี้ - แนะนำวัตถุดิบ - เตรียมวัตถุดิบ - สาธิตการทำตามขั้นตอน	-	4 ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำหมวยเห็ด
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญการด้านการทำหมวยเห็ด

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
  2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

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

## โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำหมุยอเห็ด

### 1. โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำหมุยอเห็ด

#### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

##### 2.1 จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ
  - 1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ
  2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน
    - 2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต
    - 2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม
    - 2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม
3. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ
  - 3.2 มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชนพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์
6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย
  - 6.2 จัดการเรียนรู้เชิงรุกสำหรับกลุ่มเปราะบาง ผู้สูงอายุ และกลุ่มชาติพันธุ์ ด้วยกระบวนการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรม โดยยึดหลัก “ไม่ทิ้งใครไว้ข้างหลัง”
  - 6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

##### 2.2 ความสอดคล้องกับภารกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด

##### พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566

มาตรา 6 ให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ ดังต่อไปนี้

(2) การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง นอกจากการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวรรคหนึ่งกรมอาจจัด ส่งเสริมและ สนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชนได้ ทั้งนี้ ตามประกาศที่รัฐมนตรี กำหนด ประกาศดังกล่าวให้ระบุเป้าหมาย แนวทาง และวิธีการไว้ด้วย การจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวรรคหนึ่งและวรรคสอง ให้คำนึงถึงความหลากหลาย และความต้องการของผู้เรียน และเปิดโอกาสให้ประชาชนทุกเพศทุกวัยมีโอกาสเรียนรู้และเข้าถึง แหล่งเรียนรู้ได้อย่างทั่วถึง เท่าเทียม และเป็นธรรมโดยไม่เลือกปฏิบัติ

## พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี

1. จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของประชาชน ทุกกลุ่มเป้าหมายให้เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

### สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

## 3. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัด ส่งเสริมและสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ หรือการเรียนรู้รูปแบบอื่น โดยมีจุดเน้นการดำเนินงาน ในด้านส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ ประชาชน อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่าง ก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลด รายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ หลักสูตรการทำหมยอเห็ด เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถพัฒนาด้านการจัดการแบบบูรณาการที่มีอยู่ สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากร และเพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี จึงเล็งเห็นความสำคัญของ อาชีพการทำหมยอเห็ด จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำหมยอเห็ด เพื่อส่งเสริมสนับสนุนประชาชนที่สนใจ โดยมุ่งเน้น การปฏิบัติจริง เพื่อพัฒนา

## 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ความเข้าใจในการประกอบอาชีพ การทำหมยอเห็ดและหมยอเห็ดพริกไทยดำ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำหมยอเห็ด

## 5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

ผู้เรียนที่เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำหมยอเห็ดสามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ในครอบครัวได้ โดยคิดเป็น ร้อยละ 80

## 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ดำเนินการตาม โครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชนหลักสูตรการทำหมู ยอเห็ดโดยวิทยากร บรรยายให้ความรู้และ ฝึกปฏิบัติ 1.1 ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำ หมูยอเห็ด 1.2 การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทักษะการประกอบ อาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียน มีทักษะการทำ หมูยอเห็ด 2. เพื่อให้ผู้เรียน ได้มีความรู้ความ เข้าใจ ในการ ประกอบอาชีพ	-ประชาชน กลุ่มเป้าหมาย อำเภอขานูฯ จำนวน 6 คน	จำนวน 6 คน	บ้านดงประดา หมู่ 6 ต.ดอนแดง อ.ขานูวรลักษบุรี จ.กำแพงเพชร	10 มีนาคม 2569	2,800.-
2. ประเมินผล	1.เพื่อติดตาม และประเมินผล การดำเนิน 2.เพื่อนำผลการ ประเมินไป ปรับปรุงการ ดำเนินงาน	คณะนิเทศ สกร.ระดับ อำเภอ ขานูวรลักษบุรี จำนวน 3 คน	สกร.ระดับ อำเภอขานูวร ลักษบุรี	10 มีนาคม 2569		
3. สรุปและรายงานผล	เพื่อรายงานและ สรุปผลการ ดำเนินกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับ อำเภอ ขานูวรลักษบุรี จำนวน 1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ ขานูวร ลักษบุรี	28 มีนาคม 2569		

## 7. งบประมาณปี พ.ศ. 2569

เงินงบประมาณปี พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิต ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบดำเนินงาน เพื่อเป็น ค่าใช้จ่าย จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง รหัสงบประมาณ 20334332005002000000 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911200 จำนวนเงิน 2,800.-บาท (-สองพันแปดร้อยบาทถ้วน-) รายละเอียดดังต่อไปนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300.- บาท x 5 ชั่วโมง x 1 คน = 1,500.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,300.- บาท

รวมทั้งสิ้น 2,800.-บาท (-สองพันแปดร้อยบาทถ้วน-)

**หมายเหตุ** ค่าใช้จ่ายถ้วนเฉลี่ยตามความจริง

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค.-ธ.ค.)	ไตรมาส 2 (ม.ค.-มี.ค.)	ไตรมาส 3 (เม.ย.-มิ.ย.)	ไตรมาส 4 (ก.ค.-ก.ย.)
ดำเนินการตามโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำหมุยเห็ด โดยวิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ 1.1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมุยเห็ด 1.2 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 1.3 ทักษะการประกอบอาชีพ		10 มีนาคม 2569		

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวกุลณี ฐากร เทียงปา

## 10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนบ้านดงประดา หมู่ 1 ตำบลอนตอง อำเภอขามเฒ่าบุรี

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำหมยอเห็ดสามารถนำไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ในครอบครัวได้

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (output)

- ร้อยละ 80 ของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำหมยอเห็ดสามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ในครอบครัวได้

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (outcome)

- ร้อยละ 80 ของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโครงการ ในระดับ ดีขึ้นไป

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

### 14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

### 14.2 แบบทดสอบความรู้

### 14.3 สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรมโครงการ

## กำหนดการ

### โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตร การทำหมุยอเห็ด จำนวน 5 ชั่วโมง

วันที่ 10 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ บ้านดงประดา หมู่ 6 ตำบลดอนแตง อำเภอขามเฒ่าบุรีรัมย์ จังหวัดกำแพงเพชร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอขามเฒ่าบุรีรัมย์

#### วันที่ 10 มีนาคม 2569

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 10.00 น. **เรื่อง 1** ช่องทางการประกอบอาชีพการหมุยอเห็ด

- ความสำคัญ ความเป็นมา
- แหล่งเรียนรู้ช่องทางการประกอบอาชีพ

**เรื่อง 2.** การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

- การคำนวณต้นทุนการผลิต
- การส่งเสริมการขาย

**วิธีการ** การบรรยายให้ความรู้

**โดยวิทยากร** นางสาวธัญรัตน์ น้อยคงดี

10.00 – 12.00 น. **เรื่อง 2** วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ

- การเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ
- ฝึกทักษะการทำหมุยอเห็ด

**วิธีการ** การฝึกปฏิบัติ

**โดยวิทยากร** นางสาวธัญรัตน์ น้อยคงดี

12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหาร

13.00 – 15.00 น. **เรื่องที่ 3** วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ

- การเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ
- ทักษะการทำหมุยอเห็ดพริกไทยดำ

**วิธีการ** การฝึกปฏิบัติ

**โดยวิทยากร** นางสาวธัญรัตน์ น้อยคงดี

#### หมายเหตุ

- รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม