

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการแปรรูปเห็ดสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์



### ความเป็นมา

ภาวะการณปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจและเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูงมีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้นอีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูงประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียวการสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันโดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอเมืองสุรินทร์ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลักและมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอเมืองสุรินทร์ ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริม สนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกอาชีพตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดง ความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนและฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถในการ พัฒนาคิดเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ทักษะสร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตามอีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้าง ความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพสร้างรายได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปเห็ดสมุนไพรขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริง ที่มีความหลากหลายรูปแบบยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในการจัดการเรียนรู้ เพื่อให้มีรายได้เสริมหรือเป็นอาชีพหลัก

### จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพ หลักสูตรการแปรรูปเห็ดสมุนไพร
- เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปเห็ดสมุนไพร
- เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการแปรรูปเห็ดสมุนไพร ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

**ระยะเวลา**

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำแหวนเหล็ก ทอดเหล็ก สมุนไฟ	๑. วัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำแหวนเหล็ก ทอดเหล็ก สมุนไฟ - เหล็กนางฟ้า - น้ำตาลมะพร้าว - ซีอิ้วขาว - น้ำปลา - เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ทอด - ใบมะกรูดทอด, พริกแห้งทอด - งามาข้าวคั่ว	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำแหวนเหล็ก การทอดเหล็ก สมุนไฟ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชม.	-
๒	ขั้นตอนการแปรรูปเหล็ก สมุนไฟ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแปรรูปเหล็ก สมุนไฟได้	๑. การแปรรูปเหล็ก สมุนไฟ - การทำแหวนเหล็ก - ทอดเหล็ก สมุนไฟ	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการแปรรูปเหล็ก สมุนไฟ - วิธีการทำแหวนเหล็ก - ทอดเหล็ก สมุนไฟ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	-	๓ ชม.
๓	การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาเรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๔	การขายสินค้าออนไลน์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการค้าออนไลน์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	๑. การทำการค้าออนไลน์ ผ่านช่องทางต่าง ๆ line Facebook Instargram รวมถึงช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. วิทยากรบรรยาย และสาธิตเกี่ยวกับการ ขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	๓๐ นาที	๓๐ นาที
<b>รวม</b>					<b>๒</b>	<b>๔</b>

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์
๒. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
๓. อินเทอร์เน็ต
๔. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติและประเมินชิ้นงานได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
๓. การประเมินความพึงพอใจ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

## คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| ๑. นางวิไลรัตน์ มีมงคล      | ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ             |
| ๒. นางสาวศุภลักษณ์ ยืนยง    | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล                 |
| ๓. นางปิ่นประภา เลิศงาม     | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล                 |
| ๔. นายเอกวัฒน์ ปัตถามา      | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล                 |
| ๕. นางสาวอติติยา สวยรูป     | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล                 |
| ๖. นางสาวกมลพร กมลพัฒนานนท์ | ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่เทคโนโลยีสารสนเทศ |

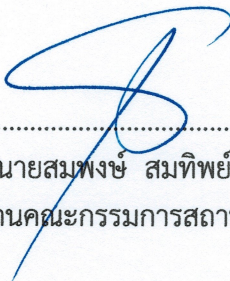
## คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

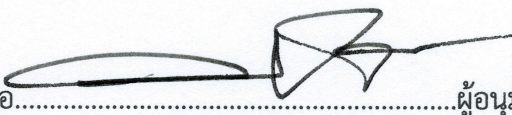
๑. นางรุจิรา นะรานรัมย์

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางวิไลรัตน์ มีมงคล)  
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการแปรรูปเห็ดสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. วัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำเห็ด เห็ด ทอดเห็ดสมุนไพร - เห็ดนางฟ้า - น้ำตาลมะพร้าว - ซีอิ้วขาว - น้ำปลา - เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด - ใบมะกรูดทอด, พริกแห้งทอด งาขาวคั่ว- ๒. การแปรรูปเห็ดสมุนไพร - การทำเห็ดแห้ง	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ /ส่วนผสมของการทำเห็ด การทอดเห็ดสมุนไพร ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๔. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการแปรรูปเห็ด ๕. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ วิทยากร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๑ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๒ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๑. การแปรรูปเห็ดสมุนไพร -ทอดเห็ดสมุนไพร ๒. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๔. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๕. การทำการค้าออนไลน์ ผ่านช่องทางต่าง ๆ line Facebook Instagram รวมถึงช่องทางการค้า ขายเป็นเว็บไซต์ E-Commerce	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการแปรรูปเห็ด ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ ๓. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาเรื่องบรรจุภัณฑ์ ๔. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการ ๕. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ ๖. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการ ขายสินค้าผ่านสื่อ ออนไลน์และให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๑ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๒ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบประเมินความรู้การศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำแปรรูปเห็ดสมุนไพร จำนวน ๒ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์  
๐๐๐๐๐

ชื่อ-สกุล..... ระดับการศึกษา..... อายุ..... อาชีพ.....

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนตอบคำถาม ซึ่งมีทั้งหมด ๒ ข้อ ข้อละ ๑๐ คะแนน รวม ๒๐ คะแนน

๑. บอกวัตถุประสงค์ในการทำเห็ดทอดสมุนไพร (๑๐ คะแนน)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

๒. จงอธิบายขั้นตอนการทำเห็ด (๑๐ คะแนน)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

เฉลย แบบประเมินความรู้การศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำแปรรูปเห็ดสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์



๑. จงบอกวัตถุดิบในการทำเห็ดทอดสมุนไพร (๑๐ คะแนน)

ตอบ เห็ดนางฟ้า ๑ กิโล  
น้ำตาลมะพร้าว ๑ ซ้อนโต๊ะ  
ซีอิ๊วขาว ๑ ซ้อนชา  
น้ำปลา ๑ ซ้อนโต๊ะ  
งาขาวคั่ว ๑ ซ้อนโต๊ะ  
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด  
พริกแห้งทอด  
ใบมะกรูดทอด

๒. จงอธิบายขั้นตอนการทำขนมเห็ด (๑๐ คะแนน)

ตอบ ขั้นตอนที่ ๑ หุงข้าวหรือใช้ข้าวสวยข้าวเหนียวที่สุกพักไว้ให้เย็น  
ขั้นตอนที่ ๒ ปอกกระเทียมไทยให้ติดเปลือกอย่าปอกจนเกลี้ยงนำไปปั่นหรือสับ  
ขั้นตอนที่ ๓ ล้างเห็ดแบบผ่านน้ำไม่ควรแช่น้ำนำไปนึ่งจนสุกใช้เวลา ๒๐ นาที พักไว้พอเห็ด  
อ่อนผสมเครื่องปรุงให้เข้ากันคลุกข้าวที่เตรียมไว้จนเข้ากันดีแล้วใส่พริก  
ขั้นตอนที่ ๔ เทคนิคใส่ถุงพับปากยัดเข้าไปให้ถึงมุมที่ถนัดมัดให้แน่นไม่ให้มีอากาศแล้วพับ  
ไว้ ๓-๔ วันสามารถนำมารับประทานได้