สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ
เพื่อการมีงานทำ

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม และการบริการ
จำนวน 10 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชา การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางขนิษฐา พรหมเขจร)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวฐปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

วิชา การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด

หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม และการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย

ความเป็นมา

เห็ด เป็นอาหารประเภทโปรตีนที่ดีและยังสามารถใช้แทนเนื้อสัตว์ต่าง ๆ สำหรับคนที่งดกินเนื้อสัตว์ นอกจากนั้นเห็ดยังมี คุณค่าทางอาหารในด้านอื่นๆอีกมากมายไม่ว่าจะเป็น การป้องกันโรคมะเร็ง ,โรคหัวใจ,ลดคลอเรสเตอรอลในเส้นเลือด หรือยังช่วยในระบบขับถ่าย เพราะ เห็ดมีสารอาหารที่พบได้สูงกว่าเนื้อสัตว์บางชนิดเช่น สารเบตา -กลูแคน,ไฟเบอร์ , กรดอะมิโน จึงทำให้เห็ดเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และเนื่องจากเห็ดเป็น ผลผลิตที่มีอายุค่อนข้างสั้นทำให้การเก็บรักษาเป็นสิ่งที่จำเป็น ดังนั้นจึงต้องมีการ จัดการในเรื่องของการเก็บเกี่ยวการเก็บรักษาร่วมไปถึงการถนอมเห็ดให้สามารถ ใชประโยชน์ได้สูงสุดและนอกจากที่กล่าวมาในข้างต้นแล้วในกรณีที่เห็ดมีปริมาณ มากเกินกว่าตลาดจะรับได้การเก็บรักษาและการถนอมไว้อย่างเดียวคงไม่พอ จึงจำเป็นที่จะต้องนำเห็ดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าใหแก่ เห็ดนั้นๆ

หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากรผู้สอน ผู้รู้แหล่งการเรียนรู้ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิตสอดคล้องกับความพร้อมความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพระยะเวลา

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน 5 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 2.เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมอุปกรณ์ 1.เห็ดนางฟ้า 2.เครื่องปรุงรส	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	-
3.ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด	3.เพื่อให้มีความรู้ และมีทักษะสามารถในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการแปรรูปเห็ด 3.1 การเตรียมวัตถุดิบ 1. เห็ดนางฟ้า 2. ซีอิ้วขาว 3. น้ำตาล 4. เกลือป่น 5. น้ำมัน 6. กระเทียม 7. พริกไทย 8. ตะไคร้ 9. ใบมะกรูด 10.พริกแห้ง 11.รากผักชี 3.2 ขั้นตอนการแปรรูป **-การทำเห็ดสวรรค์** 1. นำเห็ดนางฟ้ามาฉีกเป็นเส้น แล้วตากให้แห้ง 2. นำไปทอดให้กรอบ	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	4

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3. ใส่น้ำมันในกระทะ นำรากผักชี กระเทียม ซีอิ๊วขาว น้ำตาลปี๊บลงไปเคี่ยวให้เข้ากันจนเหนียวได้ที่ 4. นำเห็ดฝอยที่ทอดแล้วใส่ลงไปผสมกันให้ทั่ว คลุกเคล้าให้เข้ากัน 5.พักไว้ให้เย็นแล้วบรรจุใส่ภาชนะ สามารถเก็บไว้ได้ในที่ภาชนะปิดสนิทและแห้ง **-การทำเห็ดสมุนไพร** 1. นำเห็ดนางฟ้ามาฉีกเป็นเส้น แล้วตากให้แห้ง 2. นำไปทอดให้กรอบ 3.หั่น พริก ตะใคร้ ใบมะกรูดแล้วนำไปทอดให้กรอบ พักไว้ให้เย็น 4.ใส่น้ำมันพืช ลงในกระทะ ใส่น้ำตาลปี๊บ น้ำเปล่า เคี่ยวไปเรื่อยๆ เติมซีอิ๊วขาว พริกไทยป่น เกลือป่น เคี่ยวจนได้ที่ไม่ให้เหนียวจนเกินไป 5.นำไปคลุกเคล้ากับเห็ดที่เตรียมไว้ คลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น บรรจุใส่ภาชนะ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.การบรรจุภัณฑ์	4.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุเห็ดแปรรูปในบรรจุภัณฑ์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	1
5.สรุป อภิปราย	- สรุป อภิปราย - ประเมินความรู้ ความเข้าใจ - ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ การแปรรูปเห็ด
2. วัสดุในการแปรรูปเห็ด
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตการณ์ฝึกปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย
2. การสังเกตจากชิ้นงาน
3. ผลงานที่เสร็จสมบูรณ์
4. การนำเสนอผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นางสาวฐปนา	อินทร์มา	ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย
นางปวริศา	โยชน์สุวรรณ	บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ
นายสมาน	มงคลนำ	ครูชำนาญการ
นางพัฒน์นรี	พานแก้วชูวงษ์	ครูผู้ช่วย
นางสายพิณ	ไกยราช	ครู อาสา ฯ
นางวรัทยา	เหมะธุลิน	ครู อาสา ฯ
นางสุทธิดา	มงคลนำ	ครู อาสา ฯ

ผู้รวบรวมข้อมูล

นายกันดา ภูเวียงแก้ว	ครูผู้สอนคนพิการ

จัดพิมพ์

นางขนิษฐา พรหมเขจร	ครู กศน.ตำบลหนองกอมเกาะ
นางชลิตวรรณ เพ็ญศรี	ครู กศน.ตำบลหนองกอมเกาะ