

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรวิชาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและ สภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบวิชาชีพกลุ่ม สนใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล ครู ศรช. เจ้าหน้าที่งานการศึกษา ต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....*มใหม่*.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวมนิษา คำจุมพล)

ครู ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน

ลงชื่อ.....*[Signature]*.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุปรนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....*[Signature]*.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร วิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด  
จำนวน 10 ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน เพื่อให้คนไทยได้รับโอกาสการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ สามารถดำรงชีวิตที่เหมาะสมกับช่วงวัยให้กับกลุ่มเป้าหมาย ผู้ด้อยผู้พลัดและขาดโอกาสได้รับโอกาสในการเรียนรู้ที่มีคุณภาพอย่างเท่าเทียม ทัวถึงและเป็นไปตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ภายใต้ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนสู่ “วิสาหกิจชุมชน” ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ขายเป็น ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่ม สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้เป็นระบบครบวงจร

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบการอาชีพที่มั่นคง
3. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่ม เป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ตั้งแต่วันที่ 1 – 4 ธันวาคม 2566  
จำนวน 10 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาสัน รูปแบบกลุ่มสนใจ

หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเห็ด  2. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเห็ด  2. มีความรู้ ความเข้าใจใน การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การ แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมาของการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเห็ด  2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมอุปกรณ์การทำการ แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด	- บรรยาย - แลกเปลี่ยน เรียนรู้ - สาธิต	2	
3. ขั้นตอนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเห็ด	3. มีความรู้และมีทักษะ สามารถทำการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเห็ด และนำไปประกอบอาชีพได้	3. วัสดุอุปกรณ์การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเห็ด - เห็ดเข็มทอง - ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว - พริกชี้หนู - กระเทียม - เกลือ - ผงปรุงรส - ถูร้อน ขั้นตอนการทำการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเห็ด - เตรียมเห็ดเข็มทอง ตัดโคน ล้าง น้ำให้สะอาด - ตัดเป็นเส้นเล็กๆ - ห่อผ้าขาวบางแล้วนำไปนึ่ง ประมาณ 15 นาที จากนั้นพักให้ เย็นสนิท ถ้ามีน้ำให้บีบออกให้พอ แห้ง - หุงข้าวกล้องให้สุก ตักพักไว้ให้ เย็นสนิท - เตรียมกระเทียม เกลือ ปั่นให้ ละเอียด - เตรียมขามผสม ใส่เห็ดหนึ่ง ใส่ กระเทียมที่ปั่นไว้แล้ว ใส่ข้าว กล้อง ผสมให้เข้ากัน - เตรียมถุงขนาด 3x5 นิ้ว ตัดเป็น แนวเฉียงตามคลิป ใส่พริกชี้หนู สวน 1 เม็ด ตักเห็ดใส่ลงไป ประมาณ 1 ช้อน	- บรรยาย - แลกเปลี่ยน เรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	4

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- มัดด้วยหนังยางให้แน่น ใส่กล่อง ปิดฝาปิดแมลง พักไว้ประมาณ 1- 3 วัน (ระยะเวลาในการพักไว้ ขึ้นอยู่กับความชอบรสชาติเปรี้ยว มากหรือเปรี้ยวน้อย)			
4. การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเห็ด ให้สวยงามน่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเห็ด วิธีการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก เห็ด	- แลกเปลี่ยน เรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง		2
5. สรุปอภิปราย	-อภิปราย แลกเปลี่ยน -สรุป ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ -ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย		-แลกเปลี่ยน เรียนรู้	1	

## วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาเอกสาร
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในกลุ่มของผู้เรียน
- ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง
- ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่ หลักสูตรกำหนด

## สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้
- บุคคลวิทยากรผู้ชำนาญ
- Website

## การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนจากภาคปฏิบัติงาน มีคุณภาพเพียงพอ
- ความสำเร็จของการปฏิบัติ
- จบหลักสูตร
- การจบหลักสูตร
- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ และหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินผ่านตลอด หลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

- หลักฐานการประเมินผล
- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
- ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

-