

# ชื่อหลักสูตร การแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวรรค์ ๓ รส และเห็ดนมเห็ด)จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาอนุกระบะและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบะและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบะและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพหลักสูตรการแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวรรค์ ๓ รส และเห็ดนมเห็ด)และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวันได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรียบไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวรรค์ ๓ รส และเห็ดนมเห็ด)
๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค

การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

## กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

- หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง  
ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง  
ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส และเห็ดนมเห็ด)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส และเห็ดนมเห็ด) และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส และเห็ดนมเห็ด)	- อุปกรณ์และการแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส และเห็ดนมเห็ด)มีดังนี้ <b>อุปกรณ์</b> ๑. หม้อ ถาด หรือ ชามสำหรับใส่ส่วนผสมส่วนผสม ๒. ถุงมือ ๓. เต้าแก๊ส ๔. ตะหลิว ๕. ชั่ง <b>วัสดุในการแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส และเห็ดนมเห็ด)</b> - เห็ดนางฟ้า - ข้าวกล้องแดงมันปู - พริกขี้หนู - ผงปรุงรส - น้ำตาลปีบ - น้ำมันรำข้าว - ซอสปรุงรส - เกลือป่น - งาขาว - กระเทียม - ถุงชิปล็อค - ถุงพลาสติกขนาด	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส และเห็ดนมเห็ด)และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส และเห็ดนมเห็ด) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส และเห็ดนมเห็ด)ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส) ได้ -สามารถแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส) ได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส) - การปฏิบัติการแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส) การทำเห็ดสวารค์ ๓ รส <b>การทำการทำเห็ดสวารค์ ๓ รส</b> ๑. ฉีกเห็ดนางฟ้าเป็นเส้นฝอย ตามแนวยาวของเห็ดยาวประมาณ๑-๑ เซนติเมตร ล้างน้ำให้สะอาดแล้วนำไปนึ่งเพื่อให้สุก ๒. นำเห็ดมานึ่ง เมื่อสุกแล้วนำมาผึ่งและเกลี่ยกลับด้านไปมาให้แห้ง เสร็จแล้วนำเห็ดลงมาทอดให้เหลืองกรอบสะเด็ดน้ำมันแล้วทิ้งไว้ให้เย็น ๓. นำซอสปรุงรส น้ำตาลปีบ และเกลือ ลงในกะทะเคียวจนข้นเหนียวแล้วใส่เห็ดที่ทอด งาขาว และกระเทียมทอดลงในกะทะคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วเอามาผึ่งให้เย็นใส่ถุงชิปล็อค	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปเห็ดนางฟ้า (เห็ดสวารค์ ๓ รส) กับ การตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๘ ชั่วโมง

			<p><b>การทำแหมมเห็ด</b></p> <p>๑. นึ่งเห็ดนางฟ้า</p> <p>- นำเห็ดนางฟ้ามาล้างทำความสะอาด แล้วพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ</p> <p><b>๒. ห่อ + หมัก</b></p> <p>- นำเห็ดนางฟ้าที่เตรียมไว้ (STEP ๑) ใส่ลงในขามผสม จากนั้นใส่ข้าวมันปุกหุงสุก ตามด้วยกระเทียมไทยบวบ เกลือแกง พริกขี้หนูสวน และ ผงปรุงรสตราทิพรส ลงไป แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากันดี</p> <p><b>๓. จัดเสิร์ฟ</b></p> <p>- นำแหมมเห็ดที่ครบเวลาหมักแล้ว มาแกะออกจากห่อและเสิร์ฟเรียงลงบนจาน กินคู่กับผักสดและพริก</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	
					๒ ชั่วโมง	๘ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรการทำเห็ดสวรรค์ ๓ รส
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน
๓. เนื้อหาวิชาการทำเห็ดสวรรค์ ๓ รส
๔. ใบความรู้เรื่องการทำเห็ดสวรรค์ ๓ รส
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น มีด หม้อ ถาด ฯลฯ

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำเห็ดสวรรค์ ๓ รส

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

## การเทียบโอน

-

