

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปเห็ด จำนวน 35 ชั่วโมง
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้น ของสำนักงาน กศน. ได้กำหนดแนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2564 ดำเนินการตามยุทธศาสตร์และจุดเน้น ภายใต้กรอบ ทิศทางการพัฒนาตามแผนยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ.2561 – 2580) แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 – 2579 ในอันที่จะเพิ่มและกระจายโอกาสทางการศึกษาให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่พลาด ขาดโอกาสทางการศึกษา ทางสังคม และทางเศรษฐกิจ เป็นการลดความเหลื่อมล้ำของคนในสังคม ให้ได้รับโอกาสในการเข้าถึงการจัดการศึกษานอกระบบในรูปแบบการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ตามภารกิจโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การจัดการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน และศักยภาพของแต่ละพื้นที่ ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ

การแปรรูปเห็ดนางฟ้า จัดเป็นอาหารประเภทผักที่ปราศจากไขมัน มีปริมาณน้ำตาลและเกลือค่อนข้างต่ำ และยังเป็น แหล่งโปรตีนที่ดี เมื่อเทียบกับผักอีกหลายชนิด อีกทั้งยังมีรสชาติและกลิ่นที่ชวนรับประทาน เห็ดนางฟ้าจะมีสีขาวอมน้ำตาล นำมาปรุง ได้หลายแบบทั้งผัด ชุบแป้งทอด นึ่ง ย่าง ก็ให้รสชาติดี และยังสามารถแปรรูปได้อีกหลายอย่าง ซึ่งเชื่อกันว่าสามารถป้องกันโรคหวัด ช่วยการไหลเวียนเลือด และโรคกระเพาะอาหารช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็ง สามารถนำมาพัฒนาอาชีพ สร้างอาชีพ สร้างรายได้ การผลิตเพื่อการจำหน่าย และเพื่อการบริโภคก้าวเข้าสู่งานอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชน

กศน.ตำบลศาลาแดง จึงเห็นความสำคัญ ในการฝึกอาชีพ หลักสูตรการแปรรูปเห็ด และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณ และมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการแปรรูปเห็ด เป็นไปตามหลักสูตรที่กำหนด
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๕	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๓๐	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญ ของอาชีพการแปรรูปเห็ด2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ดข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น	3	

			4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ดกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น		
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการแปรรูปเห็ด	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ดได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปเห็ดได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนการทำการแปรรูปเห็ด ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน 2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการแปรรูปเห็ด - การทำแหมมเห็ด - การทำเห็ดสวรรค์ - การทำข้าวเกรียบเห็ด - การทำเห็ดแดดเดียว 2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์		30
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ด	3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผนกระบวนการผลิตการแปรรูปเห็ด 3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์		2	

			<p>ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาเซียน การผลิตการแปรรูปเห็ด</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาเซียน การแปรรูปเห็ด</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาเซียน การผลิตการทำขนมอบ ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด</p>			
--	--	--	---	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้