

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำเห็ดสวรรค์ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ สนามชัยเขต

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตำบลทุ่งพระยา เริ่มมีการปลูกเห็ดจำนวนมาก และเก็บเกี่ยวผลผลิตไม่ทัน ขายไม่ทัน ทำให้เกิดการเน่าเสีย ประชาชนตำบลทุ่งพระยา จึงมีความต้องการที่จะแปรรูปเห็ดในรูปแบบต่างๆ

ดังนั้น สกร.ตำบลทุ่งพระยา จึงเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงจัดโครงการหลักสูตรระยะสั้นตำบลทุ่งพระยา หลักสูตรการทำเห็ดสวรรค์ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการทำเห็ดสวรรค์
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ และมีทักษะ สามารถทำเห็ดสวรรค์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำเห็ดสวรรค์ได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำเห็ดสวรรค์ได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำเห็ดสวรรค์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ขั้นตอนการทำเห็ดสวรรค์	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำเห็ดสวรรค์ได้	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการทำน้ำข้าวโพด -แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำเห็ดสวรรค์ -การจัดเตรียมวัสดุสำหรับการทำเห็ดสวรรค์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑	-
๒	ลงมือการทำเห็ดสวรรค์	-เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำเห็ดสวรรค์ได้ -เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำเห็ดสวรรค์ได้	-ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำเห็ดสวรรค์	-ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ -วิทยากรให้คำแนะนำประกอบการฝึกปฏิบัติ	-	๔
๓	การวัดและประเมินผลผู้เรียนให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์หลักสูตร	-เพื่อให้โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ	-ดำเนินการประเมินผลผู้เรียน	-ครูและวิทยากรร่วมวัดและประเมินผลให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด	-	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่อวัสดุอุปกรณ์การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

- | | |
|--------------------------------|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๑๐ |
| ๒. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติ | ร้อยละ ๙๐ |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร
๒. มีผลงาน