

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำขนมเห็ด จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์



ความเป็นมา

การทำขนมเห็ด เป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ทั้งยังช่วยให้อาหารอยู่ได้นานแล้ว ยังช่วยเสริมสร้างคุณค่าทางโภชนาการต่อร่างกายและยืดอายุของอาหารให้เก็บไว้บริโภคได้ยาวนาน ด้วยสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้คนไทยในเมืองและชนบทต่างมีวิถีชีวิตที่เร่งรีบมากขึ้น การเก็บอาหาร การปรุงและการประกอบอาหารในครัวเรือนเริ่มน้อยลง และหันมาซื้ออาหารสำเร็จรูปเพื่อการบริโภค

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงได้จัดโครงการหลักสูตรอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตร“ทำขนมเห็ด ขึ้นเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสมขึ้นเพื่อการประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาตลอดชีวิต

จุดมุ่งหมาย

- ๑) เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีความเข้าใจ ตามที่กำหนดในหลักสูตร
- ๒) เพื่อให้มีผู้เรียนมีทักษะตามที่กำหนดในหลักสูตร
- ๓) เพื่อให้มีผู้เรียนสามารถนำไปเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายและใช้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชน อำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

- ทฤษฎี ๓๐ นาที
- ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๑) ความสำคัญของวิชาการทำแหมมเห็ด</p> <p>๒) วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นและการดูแลรักษาที่ถูกต้อง</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำแหมมเห็ดเพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้</p>	<p>การทำแหมมเห็ด</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร 	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑๕ นาที	-
๓) วิชาการทำแหมมเห็ด	<p>๑. มีความรู้ ความเข้าใจในวิชาการทำแหมมเห็ด</p> <p>๒. มีทักษะในวิชาการทำแหมมเห็ด</p>	<p>๑. หลักการออกแบบที่เหมาะสม</p> <p>๒. หลักการและเทคนิค</p>	<p>๑. การบรรยาย</p> <p>๒. การสาธิต</p> <p>๓. การฝึกปฏิบัติ</p>	-	๒ ชม. ๓๐ นาที
๔. การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย	<p>เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้</p>	<p>๑. การคิดต้นทุน</p> <p>๒. การจัดจำหน่าย</p>	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑๕ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. วีดีโอการทำแหมมเห็ด
๒. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในวิชาการทำแหมมเห็ด
๓. ผลงานจากวิชาการทำแหมมเห็ด

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงผ่านเกณฑ์การประเมิน