

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมเห็ดสมุนไพรความรู้เบื้องต้น จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ปี ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมเห็ดสมุนไพร
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมเห็ดสมุนไพรความรู้เบื้องต้น

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมเห็ดสมุนไพร และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมเห็ดสมุนไพร	- อุปกรณ์และการทำขนมเห็ดสมุนไพร มีดังนี้ ๑)เห็ดนางฟ้า จำนวน ๔ กิโลกรัม ๒)ข้าวเหนียว จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓)เกลือห่อเล็ก จำนวน ๑ ห่อ ๔)พริกขี้หนูสวน จำนวน ๑ กิโลกรัม ๕)กระเทียมกลีบใหญ่ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๖)ถักร้อนขนาด ๓*๕ นิ้ว จำนวน ๑ แพ็ค ๗)ยางรัดของวงเล็ก จำนวน ๒ ซีด - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำขนมเห็ดสมุนไพร	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเห็ดสมุนไพร และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมเห็ดสมุนไพร การทำขนมเห็ดสมุนไพร - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมเห็ดสมุนไพร ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำขนมเห็ดสมุนไพร	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมเห็ดสมุนไพรได้ ๒.สามารถการทำขนมเห็ดสมุนไพรได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมเห็ดสมุนไพร ปฏิบัติการทำขนมเห็ดสมุนไพร ๑)นำเห็ดนางฟ้ามาฉีกเป็นเส้นเล็กและล้างทำความสะอาดล้างให้สะอาดแล้วพักไว้ให้เย็น ๒)นำเห็ดมาปั่นน้ำออกให้ได้มากที่สุด ๓)นำกระเทียมมาแกะเปลือกออกและตำให้ละเอียด ๔)นำเห็ดนางฟ้า กระเทียม เกลือ มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเห็ดสมุนไพรพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

			๕)นำข้าวเหนียวที่หุงแล้วมานวดให้เข้ากัน ๖)นำแหมมที่นวดเสร็จแล้วใส่ถุงโดยนำ พริกขี้หนูใส่ลงถุงก่อนแล้วตามด้วยแหมม เห็ด มัดยางให้แน่นอย่าให้มีลมเข้าเด็ดขาด ๗)เก็บในอุณหภูมิปกติ ประมาณ ๓ วัน สามารถนำแหมมเห็ดมารับประทานได้			
๓	การจัด จำหน่าย	- การจัดจำหน่าย	การเลือกทำเลจัดจำหน่าย	- วิทยากรให้ความรู้ เรื่องการเลือกทำเล จัดจำหน่าย	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล
ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- ๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวนันทพร อุพิทักษ์.....หลักสูตร.....การทำแผนมเห็ดสมุนไพรความรู้เบื้องต้น.....

จำนวนชั่วโมง..๓ ชั่วโมง.....(เรียนวันละ.....๓.....ชั่วโมง) ในวันที่..๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘.....

เวลาเรียน...๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐.....น.สถานที่จัดการเรียน..บ้านเลขที่ ๒๕ หมู่ที่ ๗ ตำบลหนามแดง

อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๕ ก.พ.๖๘	๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	-วิทยากรทักทายผู้เรียนและแนะนำตนเองกับผู้เรียน -วิทยากรแนะนำวัสดุ/ อุปกรณ์การทำแผนมเห็ด สมุนไพรความรู้เบื้องต้น มีอะไรบ้าง	เรียนวันละ..๓...ชม.
	๐๙.๓๐ - ๑๑.๓๐ น.	-วิทยากรสาธิตการทำแผนมเห็ดสมุนไพรความรู้ เบื้องต้นให้กับผู้เรียนได้ดู -ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนการทำแผนมเห็ดสมุนไพร ความรู้เบื้องต้น	
	๑๑.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	-วิทยากรแนะนำแนวทางการจัดจำหน่าย	

ลงชื่อ นันทพร อุพิทักษ์ วิทยากร
 (...นางสาวนันทพร อุพิทักษ์..)
 วันที่.. ๓... /..กุมภาพันธ์../..๒๕๖๘

