

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ
ชื่อหลักสูตรการทำเหมืองเห็ด
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม เป็นหน่วยส่งเสริมการจัดฝึกอบรมด้านอาชีพหลักสูตรการทำขนมเปียกปูนกะทิสตรวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้ทีมงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำมีรายได้ จึงได้คัดเลือกหลักสูตรการทำขนมเปียกปูนกะทิสต เพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตร และจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
ความเป็นมา	๑
หลักการของหลักสูตร	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
กลุ่มเป้าหมาย	๒
ระยะเวลา	๒
โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร	๒
แหล่งเรียนรู้ที่ประกอบการเรียน	๓
การวัดผลประเมินผลการเรียน	๓
เงื่อนไขการจบหลักสูตร	๓
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร	๓
การเทียบโอน	๓
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	๓
แบบทดสอบก่อนเรียน	๔
ใบความรู้	๕
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๖
แบบทดสอบหลังเรียน	๗

ชื่อหลักสูตร การทำแผนมเห็ด
จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของ ประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๖๑ ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อ แข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและ เทำเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาตินอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้าง ขึ้นหรือหามา ทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

- ๑) ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
- ๒) ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำแผนมเห็ด	๑. บอก ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำแผนมเห็ด ได้ ๒. บอกความ เป็นไปได้ ในอาชีพ	๑. ความสำคัญ ของการประกอบ อาชีพ การทำ แผนมเห็ด ๒.ความเป็นไปได้ ใน การประกอบ อาชีพ ๑. ศึกษาข้อมูล จาก เอกสาร สื่อ ของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมา วิเคราะห์ และใช้ใน การ ประกอบอาชีพ ที่ม ๓. ทิศทางการ ประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญ ของการ ประกอบ อาชีพการทำ แผนมเห็ด ๒. ความเป็นไปได้ ใน การ ประกอบ อาชีพ ๑. ศึกษาข้อมูล จากเอกสาร สื่อ ของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์ และ ใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน ๒.วิทยากรผู้สอน และผู้เรียน ร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับ ทิศ ทางการ ประกอบอาชีพที่ เหมาะสมกับ ตนเอง โดยคำนึง ศักยภาพ	๒๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแผนมเห็ด	๑. เพื่อให้ผู้เรียน บอก ความหมาย ของบรรจุภัณฑ์ ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียน บอก วัสดุที่ใช้ บรรจุภัณฑ์ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	๑.บรรจุภัณฑ์ - ความหมาย ของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจาก ใบ ความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบาย และสาธิต เกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ ๔. วิทยากร ประเมินผลการ	๒๐ นาที	๑ ชม. ๓๐ นาที
๓	การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียน บอก ความหมาย ของบรรจุภัณฑ์ ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียน บอก วัสดุที่ใช้ บรรจุภัณฑ์	๑.บรรจุภัณฑ์ - ความหมาย ของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจาก ใบ ความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบาย และสาธิต เกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์	๒๐ นาที	๓๐ นาที

	๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้		๓. ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการบรรจุ ภัณฑ์ ๔. วิทยากร ประเมินผลการ		
รวม				๑ ชม.	๒ ชม.

แหล่งเรียนรู้สื่อประกอบการเรียน

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ แผ่นพับ ใบความรู้
๒. วัสดุ อุปกรณ์ ในการปลูกผัก
๓. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา/ผู้รู้
๔. แหล่งเรียนรู้

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การประเมินระหว่างเรียนและเมื่อจบหลักสูตร
๒. ประเมินระหว่างเรียนจากการปฏิบัติกิจกรรมตามที่กำหนด

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ดังนี้

๑. การประเมินระหว่างเรียนและเมื่อจบหลักสูตร
๒. ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร
๓. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

๑. ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน (แบบ กน.๑๒) ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรสามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้ออกกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลเพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวและใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้
๒. ผู้เรียนมีคุณธรรม และจริยธรรม ในการประกอบอาชีพ และเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. การฉีกเห็ดชั้นเล็กเกินไปทำให้เกิดผลเสียอย่างไร
 - ก. ทำให้เห็ดจะแฉะหรือเละ
 - ข. ทำให้เห็ดเสียรสชาติ
 - ค. ทำให้คุณค่าทางอาหารลดลง
 - ง. ทำให้การเก็บรักษาสั้นลง

๒. ข้อใดเป็นการล้างสารพิษออกจากเห็ด
 - ก. แช่น้ำสะอาด
 - ข. ล้างด้วยน้ำส้มสายชู
 - ค. ล้างน้ำเกลือ
 - ง. ล้างด้วยสารส้ม

๓. ระยะเวลาที่ใช้ในการนึ่งเห็ดข้อใดเหมาะสมที่สุด
 - ก. ๕ นาที
 - ข. ๑๐ นาที
 - ค. ๑๕ นาที
 - ง. ๒๐ นาที

๔. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของการทำแหนมเห็ด
 - ก. กระเทียม
 - ข. ข้าว
 - ค. แป้ง
 - ง. เกลือ

๕. ช่องทางการจำหน่ายในข้อใดไม่เหมาะสมต่อการจำหน่ายแหนมเห็ด
 - ก. Shopee
 - ข. Facebook
 - ค. ร้านค้าชุมชน
 - ง. ไม่มีข้อถูก

ใบความรู้ วัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการทำแหนมเห็ด



ส่วนผสม

๑. เห็ดนางฟ้าเกาหลี ๑ กิโลกรัม
๒. กระเทียมสับหรือโขลกพอหยาบ ๑๐๐ กรัม
๓. เกลือเม็ดโขลกละเอียด ๑๐๐ กรัม
๔. ข้าวเหนียวหนึ่ง ๑๐๐ กรัม
๕. พริกชี้หนูสดตามชอบ

วิธีทำ

๑. นำเห็ดมาฉีกเป็นเส้นขนาดชิ้นพอประมาณ
๒. นึ่งเห็ดโดยใช้ไฟกลางนานประมาณ ๑๕ นาที พักไว้พออุ่นแล้วบีบน้ำออกพอหมาด
๓. ใส่ส่วนผสมทุกอย่างคลุกรวมกับเห็ดที่นึ่งเตรียมไว้ให้เข้ากัน
๔. ใส่พริกชี้หนูสดลงในถุงพลาสติกหรือใบตอง ตามด้วยแหนมเห็ดพอประมาณ จากนั้นมัดท่อให้สนิท
๕. เก็บแหนมเห็ดในที่ร่มนานประมาณ ๓ วัน ลองชิมว่ามีรสเปรี้ยวหรือไม่ หากเปรี้ยวแล้วให้เก็บในตู้เย็นรับประทานต่อไป แต่หากยังไม่เปรี้ยวให้ทิ้งไว้อีก ๑-๒ วันจึงเก็บเข้าตู้เย็น

Tips

๑. ไม่ควรฉีกเห็ดให้มีขนาดชิ้นเล็กเกินไป เพราะเห็ดจะเละและแฉะมากหลังจากนึ่ง
๒. ใช้เกลือป่นแทนเกลือเม็ดก็ได้ แต่เกลือเม็ดจะมีความบริสุทธิ์ดีกว่า
๓. หากต้องการให้แหนมมีสีสวยน่ารับประทานยิ่งขึ้น อาจใช้ข้าวไรซ์เบอร์รี่หุงสุกผสมแทนข้าวเหนียวหนึ่งก็ได้

๔. เนื่องจากไม่ใช้วัตถุกันเสีย จึงควรบริโภคภายใน ๑ เดือน

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ-สกุล.....

หลักสูตร.....

คำชี้แจง ให้วิทยากรประเมินผลงานผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐คะแนน)
๑.ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒.ทักษะการปฏิบัติ (๑๐คะแนน)	
๒.๑.สังเกตการปฏิบัติระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓.คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑.สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน(๑๐๐คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ดังนี้

การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร

ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ๖๐ จึงจะผ่านการประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

แบบทดสอบหลังเรียน

๑. การฉีกเห็ดขึ้นเล็กน้อยทำให้เกิดผลเสียอย่างไร
 - ก. ทำให้เห็ดจะแฉะหรือเลอะ
 - ข. ทำให้เห็ดเสียรสชาติ
 - ค. ทำให้คุณค่าทางอาหารลดลง
 - ง. ทำให้การเก็บรักษาล้นลง

๒. ข้อใดเป็นการล้างสารพิษออกจากเห็ด
 - ก. แช่น้ำสะอาด
 - ข. ล้างด้วยน้ำส้มสายชู
 - ค. ล้างน้ำเกลือ
 - ง. ล้างด้วยสารส้ม

๓. ระยะเวลาที่ใช้ในการนึ่งเห็ดข้อใดเหมาะสมที่สุด
 - ก. ๕ นาที
 - ข. ๑๐ นาที
 - ค. ๑๕ นาที
 - ง. ๒๐ นาที

๔. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของการทำแหนมเห็ด
 - ก. กระเทียม
 - ข. ข้าว
 - ค. แป้ง
 - ง. เกลือ

๕. ช่องทางการจำหน่ายในข้อใดไม่เหมาะสมต่อการจำหน่ายแหนมเห็ด
 - ก. Shopee
 - ข. Facebook
 - ค. ร้านค้าชุมชน
 - ง. ไม่มีข้อถูก

ឆេត្យ

- ១. ពិ
- ២. ឫ
- ៣. កិ
- ៤. កិ
- ៥. វ