

เอกสารเสนอขออนุมัติการจัดการเรียนการสอน  
หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต

ชื่อวิชา การแปรรูปเห็ด

รหัสวิชา 17080115

วิทยาลัยชุมชนตราด

วิทยาลัยชุมชนตราด

สำนักบริหารงานวิทยาลัยชุมชน

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ

(เอกสารนี้เป็นเอกสารของวิทยาลัยชุมชนตราด ห้ามเผยแพร่)

รหัสวิชา 17080115  
ชื่อสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

ชื่อวิชา การแปรรูปเห็ด

เวลาเรียนรู้ 24 ชั่วโมง

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องเห็ดและการแปรรูปเห็ด
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถแปรรูปเห็ดให้เป็นผลิตภัณฑ์แบบต่างๆ
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
4. เพื่อให้ผู้อบรมมีคุณธรรม จริยธรรมในการแปรรูปเห็ด มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความ เป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และปลอดภัย

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เรื่องเห็ดและปฏิบัติการแปรรูปเห็ดให้เป็นผลผลิตภัณฑ์แบบต่างๆ เช่น แหนมเห็ด ข้าวเกรียบเห็ด น้ำพริกเผาเห็ด เห็ดหยอง เห็ดสามรส เห็ดสวรรค์ ซาลาเปาไส้เห็ด เป็นต้น การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตรวจสอบคุณภาพ

### ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน

มีความรู้ความเข้าใจภาษาไทย สามารถสื่อสารได้

### สมรรถนะผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเห็ดและการแปรรูปเห็ด
2. ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการแปรรูปเห็ดให้เป็นผลิตภัณฑ์แบบต่างๆ
3. ผู้เข้ารับการอบรมเป็นผู้ผลิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกที่ดีงาม และมีความซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภค

### ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ/ปฏิบัติงาน

ประกอบอาชีพทางการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

แผนการจัดการเรียนรู้

รหัสวิชา 17080115 ชื่อวิชา การแปรรูปเห็ด

จำนวน 24 ชั่วโมง

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเห็ดและการแปรรูปเห็ด

เวลาในการฝึกอบรม 3 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องเห็ด 2. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ แนวคิดการแปรรูปเห็ดให้เป็นผลิตภัณฑ์	1. ชนิดของเห็ด 2. การแปรรูปเห็ดให้เป็นผลิตภัณฑ์	- บรรยาย - อภิปราย	- ตอบคำถาม

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 แหนมเห็ด

เวลาในการฝึกอบรม 3 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการทำแหนมเห็ด 2. ผู้เข้ารับการอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแหนมเห็ด 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพได้ 4. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้ 5. ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักในเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการทำแหนมเห็ด	1. การทำแหนมเห็ด 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแหนมเห็ด 3. ขั้นตอนในการทำแหนมเห็ด 4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพ 5. การคำนวณต้นทุนการผลิต 6. คุณธรรม จริยธรรมในการทำแหนมเห็ด	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการทำกิจกรรม - การฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลผลิต

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 เห็ดหยอง

เวลาในการฝึกอบรม 5 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการทำเห็ดหยอง 2. ผู้เข้ารับการอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเห็ดหยอง 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพได้ 4. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้ 5. ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักในเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการทำเห็ดหยอง	1. การทำเห็ดหยอง 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเห็ดหยอง 3. ขั้นตอนในการทำเห็ดหยอง 4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพ 5. การคำนวณต้นทุนการผลิต 6. คุณธรรม จริยธรรมในการทำเห็ดหยอง	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการทำกิจกรรม - การฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลผลิต

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 เห็ดสวรค์

เวลาในการฝึกอบรม 3 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการทำเห็ดสวรค์ 2. ผู้เข้ารับการอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเห็ดสวรค์ 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพได้ 4. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้ 5. ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักในเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการทำเห็ดสวรค์	1. การทำเห็ดสวรค์ 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเห็ดสวรค์ 3. ขั้นตอนในการทำเห็ดสวรค์ 4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพ 5. การคำนวณต้นทุนการผลิต 6. คุณธรรม จริยธรรมในการทำเห็ดสวรค์	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการทำกิจกรรม - การฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลผลิต

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5 เหน็ดสามรส

เวลาในการฝึกอบรม 2 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการทำเหน็ดสามรส 2. ผู้เข้ารับการอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเหน็ดสามรส 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพได้ 4. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้ 5. ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักในเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการทำเหน็ดสามรส	1. การทำเหน็ดสามรส 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเหน็ดสามรส 3. ขั้นตอนในการทำเหน็ดสามรส 4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพ 5. การคำนวณต้นทุนการผลิต 6. คุณธรรม จริยธรรมในการทำเหน็ดสามรส	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการทำกิจกรรม - การฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลผลิต

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 ข้าวเกรียบเหน็ด

เวลาในการฝึกอบรม 4 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการทำข้าวเกรียบเหน็ด 2. ผู้เข้ารับการอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบเหน็ด 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพได้ 4. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้ 5. ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักในเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการทำข้าวเกรียบเหน็ด	1. การทำข้าวเกรียบเหน็ด 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบเหน็ด 3. ขั้นตอนในการทำข้าวเกรียบเหน็ด 4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพ 5. การคำนวณต้นทุนการผลิต 6. คุณธรรม จริยธรรมในการทำข้าวเกรียบเหน็ด	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการทำกิจกรรม - การฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลผลิต

หน่วยการเรียนรู้ที่ 7 น้ำพริกเผาเห็ด

เวลาในการฝึกอบรม 4 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการทำน้ำพริกเผาเห็ด 2. ผู้เข้ารับการอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกเผาเห็ด 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพได้ 4. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้ 5. ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักในเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการทำน้ำพริกเผาเห็ด	1. การทำน้ำพริกเผาเห็ด 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกเผาเห็ด 3. ขั้นตอนในการทำน้ำพริกเผาเห็ด 4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพ 5. การคำนวณต้นทุนการผลิต 6. คุณธรรม จริยธรรมในการทำน้ำพริกเผาเห็ด	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการทำกิจกรรม - การฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลผลิต

หน่วยการเรียนรู้ที่ 8 ซาลาเปาไส้เห็ด

เวลาในการฝึกอบรม 4 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการทำซาลาเปาไส้เห็ด 2. ผู้เข้ารับการอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซาลาเปาไส้เห็ด 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพได้ 4. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้ 5. ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักในเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการทำซาลาเปาไส้เห็ด	1. การทำซาลาเปาไส้เห็ด 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซาลาเปาไส้เห็ด 3. ขั้นตอนในการทำซาลาเปาไส้เห็ด 4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพ 5. การคำนวณต้นทุนการผลิต 6. คุณธรรม จริยธรรมในการทำซาลาเปาไส้เห็ด	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการทำกิจกรรม - การฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลผลิต

สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเห็ดและการแปรรูปเห็ด	30 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที	3 ชั่วโมง
2	แหนมเห็ด	30 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที	3 ชั่วโมง
3	เห็ดหยอง	30 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที	3 ชั่วโมง
4	เห็ดสวรรค์	30 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที	3 ชั่วโมง
5	เห็ดสามรส	30 นาที	1 ชั่วโมง 30 นาที	2 ชั่วโมง
6	ข้าวเกรียบเห็ด	30 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที	3 ชั่วโมง
7	น้ำพริกเผาเห็ด	30 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที	3 ชั่วโมง
8	ซาลาเปาไส้เห็ด	30 นาที	3 ชั่วโมง 30 นาที	4 ชั่วโมง
	รวม	4 ชั่วโมง	20 ชั่วโมง	24 ชั่วโมง

## เกณฑ์การประเมิน

ประเมินจากเกณฑ์การให้คะแนนเป็นผ่าน ไม่ผ่าน

หมายเหตุ เวลาเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80%

### อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปเห็ด

- |                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1. มีดสแตนเลส                     | 11. ครก                       |
| 2. กะละมังสแตนเลส                 | 12. กระทะสแตนเลส              |
| 3. ไม้พาย                         | 13. ถาดสแตนเลส                |
| 4. หม้อสแตนเลส                    | 14. เต้าแก๊ส                  |
| 5. หม้ออบ                         | 15. ถ้วยตวง กระบอกตวง ช้อนตวง |
| 6. ทัพพีสแตนเลส                   | 16. ถูพลาสติก                 |
| 7. ถูมือยาง                       | 17. ก่องพลาสติก               |
| 8. ตะกร้า                         | 18. ลังถึง                    |
| 9. เชียงไม้                       | 19. ยาง                       |
| 10. เครื่องชั่ง ขนาด 1-2 กิโลกรัม |                               |

### วัตถุดิบ

- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| 1. เห็ด                | 10. ใบตอง        |
| 2. น้ำตาลทราย          | 11. ดอก / ยาง    |
| 3. กลูโคสไซรัป (แบะแซ) | 12. ลูกผักชี     |
| 4. เกลือ               | 13. แป้งทอดกรอบ  |
| 5. น้ำมันพืช           | 14. งา           |
| 6. กระเทียม            | 15. ซอสมะเขือเทศ |
| 7. หอมแดง              | 16. พริกไทยเม็ด  |
| 8. ขิง                 | 17. พริกแห้ง     |
| 9. ข้าวกลั้ว           | 18. ใบมะกรูด     |

### จำนวนผู้เรียนที่รับ

รุ่นละ 20 คน



## งบประมาณ

1. ค่าตอบแทนวิทยากร	300 บาท x 24 ชม.	=	7,200 บาท
2. ค่าวัสดุที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน	5 บาท x 24 ชม. x 20 คน	=	2,400 บาท
3. ค่าสาธารณูปโภค	2 บาท x 24 ชม. x 20 คน	=	960 บาท
		รวม	10,560 บาท

## ค่าใช้จ่ายรายหัว (เฉลี่ย)

ค่าใช้จ่าย/คน = 440 บาท

## ศักยภาพในการเรียนการสอน

- แหล่งศึกษาค้นคว้า
  1. ห้องสมุดวิทยาลัยชุมชนตราด
  2. Internet
  3. หน่วยงานราชการ
  4. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
- สถานที่และอุปกรณ์การฝึกอบรม  
วิทยาลัยชุมชนตราด
- ศักยภาพผู้สอน

ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	ผลงาน/ประสบการณ์	หมายเหตุ
นางสาววิภาดา รุ่งแจ้ง	มัธยมศึกษาตอนปลาย	ปราชญ์ชาวบ้านด้านการแปรรูปเห็ด	
นางวิไล วงษ์สกต	ประถมศึกษาปีที่ 4	ปราชญ์ชาวบ้านด้านการแปรรูปเห็ด	