

หลักสูตรฝึกอบรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
เรื่อง การแปรรูปเห็ดนางฟ้า (แหนมเห็ดนางฟ้า และเห็ดนางฟ้าทอดหลากรส) จำนวน 9 ชั่วโมง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

เห็ดนางฟ้าเป็นพืชเศรษฐกิจที่ได้รับความนิยมในการบริโภคอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีโปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย อีกทั้งยังสามารถเพาะปลูกได้ง่าย ใช้พื้นที่ไม่มาก และสามารถสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนและชุมชนได้เป็นอย่างดี ในปัจจุบันเห็ดนางฟ้ามีผลผลิตจำนวนมากในบางช่วงเวลา ทำให้ราคาจำหน่ายอาจลดลง การแปรรูปเห็ดนางฟ้าจึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งในการเพิ่มมูลค่าผลผลิต ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค เช่น แหนมเห็ดนางฟ้า และเห็ดนางฟ้าทอดหลากรส ซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับความนิยม สามารถพัฒนาเป็นสินค้าเพื่อจำหน่ายสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนหรือกลุ่มอาชีพในชุมชนได้

ดังนั้น การจัดทำหลักสูตรการแปรรูปเห็ดนางฟ้า จึงมุ่งเน้นให้ประชาชนได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎี และการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริม หรือพัฒนาเป็นอาชีพหลัก สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชนได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. ส่งเสริมการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง โดยให้ผู้เรียนได้ลงมือทำการแปรรูปเห็ดนางฟ้าในทุกขั้นตอน
2. บูรณาการความรู้ด้านการประกอบอาหาร การถนอมอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. เน้นการใช้วัตถุดิบและทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มโอกาสในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับหลักการแปรรูปอาหารและการถนอมอาหารจากเห็ด
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแปรรูปเห็ดนางฟ้าเป็นผลิตภัณฑ์ แหนมเห็ดนางฟ้า เห็ดนางฟ้าทอดหลากรส ได้อย่างถูกต้อง
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ผู้สนใจประกอบอาชีพด้านอาหาร หรือผู้ที่ต้องการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

ทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเห็ดนางฟ้าและการแปรรูป	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับลักษณะประโยชน์ และคุณค่าทางโภชนาการของเห็ดนางฟ้า	- ลักษณะทั่วไปของเห็ดนางฟ้า - คุณค่าทางโภชนาการ - ประโยชน์ของเห็ดนางฟ้า - แนวทางการแปรรูปเห็ดนางฟ้าเพิ่มมูลค่า	- บรรยาย - ซักถาม - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชม.	-
2	วัตถุดิบ อุปกรณ์ และหลักสุขาภิบาลอาหาร	เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบ อุปกรณ์ และสามารถเตรียมอุปกรณ์ได้ถูกต้อง	- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเห็ดนางฟ้า - วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเห็ดนางฟ้าทอดหลากรส - อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร - หลักสุขาภิบาลอาหาร	- บรรยาย - สาธิต - ซักถาม	1 ชม.	-
3	การคำนวณต้นทุนและการตลาด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายได้	- การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ - การกำหนดราคาจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - ช่องทางการจำหน่าย	- บรรยาย - กิจกรรมกลุ่ม - ฝึกคำนวณต้นทุน	1 ชม.	-
4	การทำเห็ดนางฟ้า	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเห็ดนางฟ้าได้ถูกต้องตามขั้นตอน	- การเตรียมเห็ดนางฟ้า - การเตรียมส่วนผสมและการปรุงรส - ขั้นตอนการหมักเห็ดนางฟ้า - การบรรจุและการเก็บรักษา	- สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	-	3 ชม.
5	การทำเห็ดนางฟ้าทอดหลากรส	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเห็ดนางฟ้าทอดและปรุงรสได้หลากหลาย	- การเตรียมเห็ดสำหรับทอด - การผสมแป้งทอด - เทคนิคการทอดให้กรอบ - การปรุงรส (เช่น บาร์บีคิว ปาปริก้า ต้มยำ ฯลฯ) - การบรรจุภัณฑ์	- สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	-	3 ชม.

สื่อการเรียนรู้/แหล่งเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการอบรม
2. ใบความรู้ / แผ่นพับ
3. อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
4. สื่ออินเทอร์เน็ต / วิดีโอสาธิต

การวัดผลประเมินผล

1. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีจากแบบทดสอบ
2. ประเมินภาคปฏิบัติจากการสังเกตขั้นตอนการประกอบอาหาร
3. ประเมินจากการมีส่วนร่วมและผลงานที่สำเร็จ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)