

หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน  
 สาขา การเพาะเห็ด  
 รหัส ๓๒๒๐๑๖๒๖๐๑๐๑  
 ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดสุรินทร์  
 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑.วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกใช้อุปกรณ์และการดูแลรักษาอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ในการเพาะเห็ดชนิดต่างๆ
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่เกี่ยวข้องกับการเพาะเห็ด และการดูแลรักษาและการเก็บเกี่ยวผลผลิต
- ๑.๔ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ และสามารถเพาะเห็ดเพื่อบริโภคในครัวเรือน หรือใช้ประกอบเป็นอาชีพเสริมได้

๒.ระยะเวลาฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาคหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นเวลา ๑๘ ชั่วโมง

๓.คุณสมบัติผู้รับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุ ๑๘ ปีขึ้นไปและไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- ๓.๒ ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง
- ๓.๓ มีความประพฤติดี
- ๓.๔ ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย
- ๓.๕ มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก สามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔.วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขาการเพาะเห็ด

๕.หัวข้อวิชา

รหัสหลักสูตร	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓๒๒๒๖๑๐๓๐๑	๑.ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือในการเพาะเห็ด	๑	
๓๒๒๒๖๑๐๓๐๒	๒.ความรู้เกี่ยวกับปัจจัยในการเพาะเห็ด	๑	
๓๒๒๒๖๑๐๓๐๓	๓.ขั้นตอนและวิธีการเพาะเห็ด	๑	๑๔
๓๒๒๒๖๑๐๓๐๔	๔.การดูแลรักษา การป้องกันและกำจัดศัตรูพืช	๑	
		๔	๑๔

๖.เนื้อหาวิชา

๓๒๒๒๖๑๐๓๐๑ ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือในการเพาะเห็ด (๑:๐)

ศึกษาถึงคุณสมบัติ วิธีการใช้งาน ข้อควรระวัง วิธีการเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์และคัดเลือกวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมหลัก เช่น หัวเชื้อจุลินทรีย์(อีเอ็ม) หัวเชื้อเห็ดต่างๆ ขี้เลื่อยสำหรับเพาะเห็ด การใช้วัสดุที่เหมาะสมกับเห็ดแต่ละชนิด

๓๒๒๒๖๑๐๓๐๒ ความรู้เกี่ยวกับปัจจัยในการเพาะเห็ด (๑:๐)

ศึกษาเกี่ยวกับสภาพอากาศที่เหมาะสมกับการเพาะเห็ดแต่ละชนิด ความชื้นของอากาศ ความพอเพียงของแสงแดดที่เห็ดต้องการ ปริมาณน้ำที่ใช้รดในแต่ละครั้ง

๓๒๒๒๖๑๐๓๐๓ ขั้นตอนและวิธีการเพาะเห็ด (๑:๑๔)

ศึกษาวิธีการเตรียมวัสดุที่เหมาะสมกับชนิดของเห็ด เช่น ฟาง ขี้เลื่อย ส่วนผสมต่างๆที่ต้องใช้ในการเพาะเห็ด วิธีการผสมวัสดุ การนึ่ง และการเชื้อเห็ด การเพาะเห็ดในโรงเรือน การเพาะเห็ดในตะกร้า การเก็บเกี่ยวผลผลิต

๓๒๒๒๖๑๐๓๐๔ การดูแลรักษา การป้องกันและกำจัดศัตรูพืช (๑:๐)

ศึกษาเกี่ยวกับ วิธีการเก็บผลผลิตที่ถูกต้อง การดูแลหลักจากเก็บเกี่ยวผลผลิตในแต่ละครั้ง การป้องกันศัตรูของเห็ดชนิดต่างๆ เช่นแมลง มด ไร ปลวก การกำจัดศัตรูโดยการใช้สารกำจัด การใช้จากวัสดุธรรมชาติ และการทำความสะอาดภาชนะ วัสดุที่เกี่ยวข้อง

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ/ร่างหลักสูตร

(นายบุญเพ็ง เรืองรัมย์)

ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช๓

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวมานัส ลาติวัลย์)

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน ๒

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(ว่าที่ร้อยตรีประพันธ์ คชประดิษฐ์)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดสุรินทร์