



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานระนอง ฝ่ายส่งเสริม ฯ โทร. ๒๐๔

ที่ ผส. ๓๐๐ / ๒๕๖๐

วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๐

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานระนอง

ด้วยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานระนอง ได้มอบหมายให้ฝ่ายส่งเสริมพัฒนาศักยภาพแรงงาน จัดฝึกอบรมในปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ตามโครงการเพิ่มศักยภาพแรงงานรองรับ Thailand ๔.๐ กิจกรรม เพิ่มศักยภาพกำลังแรงงานภาคอุตสาหกรรมและบริการไปสู่ Thailand ๔.๐ อุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปและเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อฝึกอาชีพยกระดับฝีมือให้มีความรู้ ความสามารถ มีทักษะเพิ่มขึ้น ซึ่งฝ่ายส่งเสริมฯ ได้ประสานงานกับผู้นำท้องถิ่นในจังหวัดระนอง จึงมีผู้สนใจและประสงค์เข้ารับการฝึกอบรมตามโครงการฯ ดังกล่าว ในสาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด จำนวน ๒๐ คน ระยะเวลาการฝึก ๓๐ ชั่วโมง

ฝ่ายส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพแรงงาน ได้พิจารณาแล้วเห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อประชาชนทั่วไป และเป็นไปตามโครงการที่กำหนด จึงขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด จำนวน ๑ หลักสูตร

จึงขอเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดลงนามในหลักสูตรดังแนบ

จก ค

(นางสาวอมรรณ คันทะ)

หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมพัฒนาศักยภาพแรงงาน

อนุมัติหลักสูตร

(นายจรัลรัตน์ สุวรรณวัฒน์)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานระนอง

๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๐

## หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ

### สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด (Mushroom processing)

๑.ชื่อหลักสูตร ยกระดับฝีมือ สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด

๒.วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดได้อย่างมีคุณภาพ และมีความรู้ ทักษะ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับครัวเรือนได้

๓.ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานระนอง รวมระยะเวลา ๓๐ ชั่วโมง ทั้งนี้ผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านการฝึก

๔.คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ประชาชนทั่วไป อายุตั้งแต่ ๑๘ ปี เป็นต้นไป

๕. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด

ชื่อย่อ : วพร. การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด

ผู้เข้ารับการฝึกที่ผ่านการประเมินผลจะต้องมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด

๖.หัวข้อและเนื้อหาวิชา

ลำดับ ที่	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	-
๒	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำหมักเห็ด/ลาบเห็ด	๑	-
๓	การทำหมักเห็ด	-	๒
๔	การทำลาบเห็ด	-	๒
๕	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำเห็ดสวรรค์/เห็ดสมุนไพรมะเขือเทศ	๐.๕	-
๖	การทำเห็ดสวรรค์	-	๒.๕
๗	การทำเห็ดสมุนไพรมะเขือเทศ	-	๓
๘	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกนรกเห็ด/น้ำพริกตาแดงเห็ด	๐.๕	-
๙	การทำน้ำพริกนรกเห็ด	-	๒.๕
๑๐	การทำน้ำพริกตาแดงเห็ด	-	๓

/ลำดับที่...

ลำดับ ที่	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑๑	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกเผาเห็ด/เห็ดจ้อ	๐.๕	-
๑๒	การทำน้ำพริกเผาเห็ด	-	๒.๕
๑๓	การทำเห็ดจ้อ	-	๓
๑๔	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำก๊วยเตี๋ยวลุยสวนเห็ด/น้ำยาขนมจีน เห็ด/ทอดมันเห็ด	๐.๕	-
๑๕	การทำก๊วยเตี๋ยวลุยสวนเห็ด	-	๑.๕
๑๖	การทำน้ำยาขนมจีนเห็ด	-	๒
๑๗	การทำทอดมันเห็ด	-	๑
๑๘	การวัดและประเมินผล	-	๑
รวม		๔	๒๖
รวมทั้งสิ้น		๓๐	

เนื้อหาวิชา

๖.๑ ความปลอดภัยในการทำงาน (ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับข้อควรระวังในการปฏิบัติงาน การป้องกันตนเองไม่ให้เกิดอันตราย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปที่ถูกต้องและปลอดภัย การป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นระหว่างการทำงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้นเมื่อเกิดอุบัติเหตุ

๖.๒ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำแหนมเห็ด/ลาบเห็ด (ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการเลือกซื้อเห็ดชนิดต่างๆ ในการนำมาทำแหนมเห็ด/ลาบเห็ด ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำแหนมเห็ด/ลาบเห็ด ตลอดจนวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ เช่น เห็ด เครื่องปรุง ส่วนผสม ที่สดใหม่ และมีคุณภาพ เพื่อนำมาใช้ได้อย่างถูกต้อง

๖.๓ การทำแหนมเห็ด (ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำส่วนผสมต่างๆ มาทำเป็นแหนมเห็ดได้อย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนด้วยตนเอง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำแหนมเห็ดตามขั้นตอนที่กำหนดในเอกสารประกอบการฝึกอบรม

/๖.๔ การทำลาบเห็ด...

#### ๖.๔ การทำลาบเห็ด (ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำส่วนผสมต่างๆ มาทำเป็นลาบเห็ดได้อย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนด้วยตนเอง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำลาบเห็ดตามขั้นตอนที่กำหนดในเอกสารประกอบการฝึกอบรม

#### ๕.๕ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำเห็ดสวรรค์/เห็ดสมุนไพรม (ทฤษฎี ๐.๕ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการเลือกซื้อเห็ดชนิดต่างๆ ในการนำมาทำเห็ดสวรรค์/เห็ดสมุนไพรม ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำเห็ดสวรรค์/เห็ดสมุนไพรม ตลอดจนวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ เช่น เห็ด เครื่องปรุง ส่วนผสม ที่สดใหม่ และมีคุณภาพ เพื่อนำมาใช้ได้อย่างถูกต้อง

#### ๕.๖ การทำเห็ดสวรรค์ (ปฏิบัติ ๒.๕ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำส่วนผสมต่างๆ มาทำเป็นเห็ดสวรรค์ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนด้วยตนเอง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำเห็ดสวรรค์ตามขั้นตอนที่กำหนดในเอกสารประกอบการฝึกอบรม

#### ๕.๗ การทำเห็ดสมุนไพรม (ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำส่วนผสมต่างๆ มาทำเป็นเห็ดสมุนไพรมได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนด้วยตนเอง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำเห็ดสมุนไพรมตามขั้นตอนที่กำหนดในเอกสารประกอบการฝึกอบรม

#### ๕.๘ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกนรกเห็ด/น้ำพริกตาแดงเห็ด (ทฤษฎี ๐.๕ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการเลือกซื้อเห็ดชนิดต่างๆ ในการนำมาทำน้ำพริกนรกเห็ด/น้ำพริกตาแดงเห็ด ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำน้ำพริกนรกเห็ด/น้ำพริกตาแดงเห็ด ตลอดจนวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ เช่น เห็ด เครื่องปรุง ส่วนผสม ที่สดใหม่ และมีคุณภาพ เพื่อนำมาใช้ได้อย่างถูกต้อง

#### ๕.๙ น้ำพริกนรกเห็ด (ปฏิบัติ ๒.๕ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำส่วนผสมต่างๆ มาทำเป็นน้ำพริกนรกเห็ดได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนด้วยตนเอง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกนรกเห็ดตามขั้นตอนที่กำหนดในเอกสารประกอบการฝึกอบรม

๕.๑๐ การทำน้ำพริกตาแดงเห็ด (ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำส่วนผสมต่างๆ มาทำเป็นน้ำพริกตาแดงเห็ดได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนด้วยตนเอง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกตาแดงเห็ดตามขั้นตอนที่กำหนดในเอกสารประกอบการฝึกอบรม

๕.๑๑ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกเผาเห็ด/เห็ดจ้อ (ทฤษฎี ๐.๕ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการเลือกซื้อเห็ดชนิดต่างๆ ในการทำน้ำพริกเผาเห็ด/เห็ดจ้อ ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำน้ำพริกเผาเห็ด/เห็ดจ้อ ตลอดจนวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ เช่น เห็ด เครื่องปรุง ส่วนผสม ที่สดใหม่ และมีคุณภาพ เพื่อนำมาใช้ได้อย่างถูกต้อง

๕.๑๒ การทำน้ำพริกเผาเห็ด (ปฏิบัติ ๒.๕ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำส่วนผสมต่างๆ มาทำเป็นน้ำพริกเผาเห็ดได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนด้วยตนเอง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกเผาเห็ดตามขั้นตอนที่กำหนดในเอกสารประกอบการฝึกอบรม

๕.๑๓ การทำเห็ดจ้อ (ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำส่วนผสมต่างๆ มาทำเป็นเห็ดจ้อได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนด้วยตนเอง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำเห็ดจ้อตามขั้นตอนที่กำหนดในเอกสารประกอบการฝึกอบรม

๕.๑๔ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำก๊วยเตี๋ยวลุยสวนเห็ด/น้ำยาขนมจีนเห็ด/ทอดมันเห็ด (ทฤษฎี ๐.๕ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการเลือกซื้อเห็ดชนิดต่างๆ ในการทำก๊วยเตี๋ยวลุยสวนเห็ด/น้ำยาขนมจีนเห็ด/ทอดมันเห็ด ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำก๊วยเตี๋ยวลุยสวนเห็ด/น้ำยาขนมจีนเห็ด/ทอดมันเห็ด ตลอดจนวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ เช่น เห็ด เครื่องปรุง ส่วนผสม ที่สดใหม่ และมีคุณภาพ เพื่อนำมาใช้ได้อย่างถูกต้อง

๕.๑๕ การทำก๊วยเตี๋ยวลุยสวนเห็ด (ปฏิบัติ ๑.๕ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำส่วนผสมต่างๆ มาทำเป็นก๊วยเตี๋ยวลุยสวนเห็ดได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนด้วยตนเอง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำก๊วยเตี๋ยวลุยสวนเห็ดตามขั้นตอนที่กำหนดในเอกสารประกอบการฝึกอบรม

๕.๑๖ การทำน้ำยาขมจิ้นเห็ด (ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำส่วนผสมต่างๆ มาทำเป็นน้ำยาขมจิ้นเห็ด ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนด้วยตนเอง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำน้ำยาขมจิ้นเห็ด ตามขั้นตอนที่กำหนดในเอกสารประกอบการฝึกอบรม

๕.๑๗ การทำทอดมันเห็ด (ปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์รายวิชา

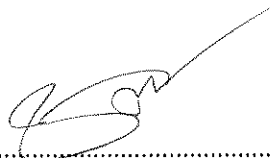
เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำส่วนผสมต่างๆ มาทำเป็นทอดมันเห็ด ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนด้วยตนเอง

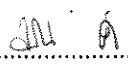
คำอธิบายรายวิชา

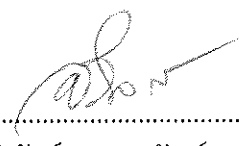
ฝึกปฏิบัติการทำทอดมันเห็ด ตามขั้นตอนที่กำหนดในเอกสารประกอบการฝึกอบรม

๕.๑๘ การวัดและประเมินผล

วัดผลภาคปฏิบัติ โดยมีเกณฑ์ผ่านการประเมินคือ ๘๐%

  
..... ผู้จัดทำหลักสูตร  
(นางสาวชญานันท์ รัชนิพนธ์)  
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน

  
..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวอมรรรรณ คันทะ)  
หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพแรงงาน

  
..... ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายจรัสรัตน์ สุวรรณวัฒน์)  
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานระนอง