

หลักสูตรการทำซูชิ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

△ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม △ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม △ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

△ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ △ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำกระทงและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำซูชิ

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร หมอนรองคอกจากผ้าขาม้า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำซูชิ และการจัดเตรียมวัสดุในการจัดกิจกรรม	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ อุปกรณ์การทำซูชิ และการจัดเตรียม วัสดุในการจัด กิจกรรม	- วัสดุ การทำซูชิ ๑. ข้าวญี่ปุ่น ๒ กิโลกรัม ๒. น้ำส้มสายชูญี่ปุ่น ๑ ขวด ๓. ยำสาหร่าย ๑ กิโลกรัม ๔. ไข่กุ้ง ๕๐๐ กรัม ๕. สาหร่ายแผ่น ๑ ห่อ เล็ก ๖. มายองเนส ๑๐๐๐ กรัม ๗. พูน่า ๑ กระป๋อง ๘. ปูอัด ๕๐๐ กรัม ๙. ชุดผัก ๑ ชุด - แดงกวา - แครอท - หัวหอมใหญ่ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ อุปกรณ์การทำซูชิ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุ ในการทำซูชิ	- วิทยากรบรรยาย วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำซูชิ เทคนิค การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำซูชิ - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำซูชิในแต่ละ ขั้นตอน	๓๐ นาที	-
๒	ขั้นตอนการทำซูชิ	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ การทำซูชิได้ ๒ เพื่อสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปใช้	- ขั้นตอนการทำซูชิ - ความรู้พื้นฐานการทำซูชิ - การลงมือปฏิบัติ ซูชิ - เตรียมข้าวญี่ปุ่น	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำซูชิในแต่ละ ขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการ	-	๒ ชั่วโมง

		ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย พัฒนา อาชีพเดิมหรือสร้าง อาชีพใหม่	<ul style="list-style-type: none"> - หุงข้าวญี่ปุ่น พร้อมทั้งใส่ น้ำส้มสายชูญี่ปุ่น - นำข้าวญี่ปุ่นที่ผสม น้ำส้มสายชูเรียบร้อยแล้วมา ผึ่งลม - เตรียมเสื่อทำซูชิในการปั้น ข้าว - นำสาหร่ายมารองข้าวญี่ปุ่น วางบนเสื่อทำซูชิ - นำข้าวญี่ปุ่นมาวางเกลี่ย บางๆบนแผ่นสาหร่ายเหลือ ขอบสาหร่ายไว้เล็กน้อย - ไล่ใส่ตามต้องการ - จับปลายด้านหนึ่งหุ้มไปให้ คลุมไส้กดลงเบาแล้วจากนั้น ม้วนจนสุด - นำมีดหั่นจุ่มน้ำ - หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ 	ทำซูชิ พร้อมกับการ ตอบข้อสงสัย ระหว่างการจัด กิจกรรม		
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	เทคนิคการจัดการ และการจำหน่าย	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการและการ ประกอบอาชีพ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย 	วิทยากรอธิบาย การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ ช่องทางการจำหน่าย	๓๐ นาที	-
รวม					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล
ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความพึงพอใจของผู้รับการฝึกอบรม
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินชิ้นงานที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำซูชิ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

