



หลักสูตร การทำซูชิ
จำนวน ๓ ชั่วโมง
กศน.อำเภอมืองฉะเชิงเทรา



ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอมืองฉะเชิงเทรา
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัด
ฉะเชิงเทรา

หลักสูตรการทำซูชิ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำการท่งและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อนตนเอง 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

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร หมอนรองคอกจากผ้าขาม้า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	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 ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย พัฒนา	- ขั้นตอนการทำซูชิ - ความรู้พื้นฐานการทำซูชิ - การลงมือปฏิบัติ ซูชิ - เตรียมข้าวญี่ปุ่น - หุงข้าวญี่ปุ่น พร้อมทั้งใส่ น้ำส้มสายชูญี่ปุ่น	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำซูชิในแต่ละ ขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการ ทำซูชิ พร้อมกับการ ตอบข้อสงสัย	-	๒ ชั่วโมง

		อาชีพเดิมหรือสร้างอาชีพใหม่	<ul style="list-style-type: none"> - นำข้าวญี่ปุ่นที่ผสมน้ำส้มสายชูเรียบร้อยแล้วมาผึ่งลม - เตรียมเสื่อทำซูชิในการปั้นข้าว - นำสาหร่ายมารองข้าวญี่ปุ่นวางบนเสื่อทำซูชิ - นำข้าวญี่ปุ่นมาวางเกลี่ยบางๆบนแผ่นสาหร่ายเหลือขอบสาหร่ายไว้เล็กน้อย - ไล่ไล่ตามต้องการ - จับปลายด้านหนึ่งหุ้มไปให้คลุมไส้กดลงเบาแล้วจากนั้นม้วนจนสุด - นำมีดหั่นจุ่มน้ำ - หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ 	ระหว่างการจัดกิจกรรม		
๓	การจัดการและการจำหน่าย	เทคนิคการจัดการและการจำหน่าย	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการและการประกอบอาชีพ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย 	วิทยากรอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพช่องทางการจำหน่าย	๓๐ นาที	-
รวม					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการฝึกอบรม
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรุ่งทิwa กัลยาณมิตร)

ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางบังอร ฝ่ายสัจจา)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ลงชื่อ.....ผู้ให้ความเห็นชอบหลักสูตร

(นายกิตติ พัฒนวิวัฒน์)

ประธานกรรมการสถานศึกษาศูนย์การศึกษานอกระบบ

และการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา