แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำซูชิ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☑กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ปัจจุบันกระแสความนิยมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมีความสำคัญต่อผู้ที่ต้องการดูแล รักษาสุขภาพเพื่อให้ ห่างไกลโรค เช่น โรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง เป็นต้น ประกอบ กับคนส่วนใหญ่ทำงานนอกบ้านจึงนิยมรับประทานอาหารจานเดียวแบบเร่งด่วน ก๋วยเตี๋ยว จึงเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมรับประทานซึ่งทำมาจาก แป้ง รูปแบบของก๋วยเตี๋ยวที่ รับประทานมีหลากหลาย เช่น ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวแห้ง ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า ก๋วยเตี๋ยวหลอด ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน เป็นต้น ซึ่งรายการอาหารที่ทำจากก๋วยเตี๋ยวส่วนใหญ่จะทำให้อ้วนง่ายเนื่องจากมีส่วนประกอบของแป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน

ปัจจุบันคนส่วนใหญ่ทำงานนอกบ้านจึงนิยมรับประทานอาหารจานเดียวแบบเร่งด่วนหรืออาหารว่างที่รับประทานง่าย ซูชิจึงเป็นทางเลือกหนึ่งของคนที่ใช้ชีวิตแบบเร่งรีบ ซึ่งเป็นอาหารที่ทำมาจากข้าวญี่ปุ่นห่อด้วยปูอัด ไข่หวาน ไข่กุ้งส้ม เป็นต้น สะดวกในการรับประทาน วัสดุหาซื้อได้ง่าย กศน.อำเภอบางคล้า จึงมีการส่งเสริมการทำซูชิตามความต้องการ ของประชาชนเพื่อสร้างรายได้จากการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

๑. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำซูชิ มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นอบรมฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพผู้ที่มีอาชีพและผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์

๒. มีความรู้สามารถออกแบบการทำซูชิ

๓. มีความรู้และมีทักษะในการทำซูชิ

๔. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำซูชิ ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำซูชิข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำซูชิกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบอาชีพการทำซูชิได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำซูชิได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำซูชิถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	๒.๑สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของซูชิ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการแต่งหน้าซูชิ ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนศึกษา วิธีการเตรียมข้าวญี่ปุ่น และไข่หวานไข่กุ้งส้ม ปูอัดพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๖ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธี และขั้นตอนในการทำซูชิ ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จัก วัตถุดิบในการทำซูชิ หน้าต่าง ๆ พร้อมปฏิบัติ ๒.๖ อธิบายขั้นตอนการจัด และตกแต่งการบรรจุซูชิลงในกล่องบรรจุภัณฑ์	๒๐ นาที	๒
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำซูชิ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผนการทำซูชิ ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำซูชิ ๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพ การทำซูชิ	๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่า จะ เกิดขึ้นและมีแนวทาง ในการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน	๒๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพ การทำซูชิให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด	๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย ๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า		

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
   ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
   ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
   ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
   ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
   ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้