

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำซูชิ จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ปัจจุบันกระแสความนิยมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมีความสำคัญต่อผู้ที่ต้องการดูแล รักษาสุขภาพเพื่อให้ห่างไกลโรค เช่น โรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง เป็นต้น ประกอบ กับคนส่วนใหญ่ท างานนอกบ้านจึงนิยมรับประทานอาหารจานเดียวแบบเร่งด่วน กว๊วยเดี่ยว จึงเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมรับประทานซึ่งทำมาจาก แป้ง รูปแบบของก๊วยเดี่ยวที่ รับประทานมีหลากหลาย เช่น ก๊วยเดี่ยวน้ำ ก๊วยเดี่ยวแห้ง ก๊วยเดี่ยวผัดไทย ก๊วยเดี่ยวราดหน้า ก๊วยเดี่ยวหลอด ก๊วยเดี่ยวลุยสวน เป็นต้น ซึ่งรายการอาหารที่ทำจากก๊วยเดี่ยวส่วนใหญ่จะทำให้อ้วนง่ายเนื่องจากมีส่วนประกอบของแป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน

ปัจจุบันคนส่วนใหญ่ทำงานนอกบ้านจึงนิยมรับประทานอาหารจานเดียวแบบเร่งด่วนหรืออาหารว่างที่รับประทานง่าย ซูชิจึงเป็นทางเลือกหนึ่งของคนที่ใช้ชีวิตแบบเร่งรีบ ซึ่งเป็นอาหารที่ท ามาจากข้าวญี่ปุ่นห่อด้วยปุด ไข่หวาน ไข่กุ้งส้ม เป็นต้น สะดวกในการรับประทาน วัสดุหาซื้อได้ง่าย กคน.อำเภอบ้านโพธิ์ จึงมีการส่งเสริมการทำซูชิตามความต้องการ ของประชาชนเพื่อสร้างรายได้จากการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการ จัดหลักสูตรอาชีพสร้างสรรค์ ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดและประเมินผล เน้นบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของทรัพยากรธรรมชาติในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในเขตพื้นที่

๒. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการผูกผ้าและการจับจีบผ้า มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและ ต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง โดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่ คุณธรรม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรม เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำซูชิ

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำซูชิ

๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน 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 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำซูชิข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และ กระบวนการผลิตการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการทำซูชิกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่นการเป็นเจ้าของ	๒๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				กิจการ การรับจ้าง เป็นต้น		
๒	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	มีทักษะการ ประกอบ อาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการ จัดเตรียม สถานที่ ใน การประกอบ อาชีพการ ทำซูชิได้ ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอน การ จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และ เครื่องมือที่ใช้ใน การทำซูชิได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอน การ ทำซูชิถูกต้อง ตามขั้น ตอนที่ได้ มาตรฐาน	๒.๑ สถานที่ ในการ ประกอบ อาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับส่วนผสม เครื่องปรุงและ วัตถุดิบ ของซูชิ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร ของอุปกรณ์ใน การแต่งหน้าซูชิ ๒.๕ จัดให้ ผู้เรียนศึกษา วิธีการ เตรียมข้าวญี่ปุ่น และไข หวาน ไข่กุ้งส้ม ปูอัดพร้อม วิธีการท า และฝึกปฏิบัติ ๒.๖ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธี และ ขั้นตอนในการทำซูชิ ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จัก วัตถุดิบใน การทำซูชิ หน้าต่าง ๆ พร้อม ปฏิบัติ ๒.๖ อธิบายขั้นตอนการจัด และ ตกแต่งการบรรจุซูชิ ลงในกล่อง บรรจุภัณฑ์	๒๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๒	การบริหาร จัดการ ใน การ ประกอบ อาชีพ	การบริหาร จัดการ ในการ ประกอบ อาชีพการทำซู ชิ	๓.๑ สามารถบริหาร จัดการ ควบคุม วาง แผนการทำซูชิ ๓.๒ สามารถบอก ขั้นตอนและ รายละเอียด การ จัดทำองค์ ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ ตลาด ของอาชีพ การทำซูชิ	๓.๑ สำรองและศึกษา แหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่ง ทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุน การ ผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงที่คาดว่าจะ จะ	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๓ สามารถบอก อุปสรรคและความเสี่ยง ของอาชีพ การทำซูชิ ๓.๔ สามารถจัดทำ แผนการตลาดเพื่อเข้าสู่ อาชีพ การทำซูชิให้ ครอบคลุมและมี ประสิทธิภาพสูงสุด	เกิดขึ้น และมีแนวทาง ใน การจัดการ ความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความ ต้องการของ ตลาดใน ชุมชน ๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการ จัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขาย ๓.๗ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การ ก าหนดราคาขาย การ ส่งเสริม การขาย การ กระจายสินค้า		

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับ
๒. แบบทดสอบวัดความรู้ / ใบความรู้ ตามเนื้อหาที่จะออกข้อสอบ

การวัดและประเมินผล

๑. ทดสอบความรู้ของผู้เรียนโดยใช้แบบทดสอบความรู้ แบบเลือกตอบ จำนวน ๕ ข้อ
๒. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗)
๓. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน