

## ชื่อหลักสูตรการทำซูชิ

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ในการประกอบอาชีพกลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาซูชิการทำซูชิ และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

ดังนั้น กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงจัดทำโครงการการทำซูชิ เพื่อสนองความต้องการของครัวเรือนที่มีความต้องการการทำซูชิ ที่จะช่วยลดรายจ่ายให้กับครัวเรือน จึงกำหนดให้มีการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรการทำซูชิ ให้กับกลุ่มผู้สนใจรวมกลุ่มและมีความประสงค์ที่จะนำความรู้ไปประกอบอาชีพใหม่ ต่อยอดอาชีพเดิมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย เคารพกฎเกณฑ์ จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำซูชิ
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

### เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร การทำซูชิ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำซูชิ และการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ การทำซูชิ	- อุปกรณ์และการทำซูชิ - อุปกรณ์ ๑. ข้าวญี่ปุ่น ๒. ปูอัด ๓. ไข่กุ้งสีส้ม ๔. ยำสาหร่ายสำเร็จ ๕. ไข่หวาน ๖. น้ำผสมข้าว ๗. น้ำสลัด ๘. มายองเนส ๙. โนริสาหร่าย ๑๐. พูน่า ๑๑. ไข่มังกร ๑๒. หอยเชล ๑๓. แมงกระพรุน ๑๔. ถาด ๑๕. คีมคีบอาหาร ๑๖. กล่องพลาสติก ๑๗. น้ำตาลทราย ๑๘. น้ำส้มสายชู ๑๙.เกลือ	- วิทยากร บรรยายอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำซูชิ และเทคนิคการ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ การทำซูชิ	๑ ชั่วโมง	-
๒	การทำซูชิ	เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ ขั้นตอน การทำซูชิ	๑.เทข้าวญี่ปุ่น ใส่ขามผสม จากนั้น ล้างน้ำให้ สะอาด ๒.ใช้มือขัดเพื่อให้ยางข้าวออก แล้วล้างน้ำ สะอาดอีกรอบ ทำอย่างนี้อีก ๓-๔ ครั้ง จนกว่าน้ำจะขาวใส ไม่ขุ่น เสร็จแล้ว แช่น้ำทิ้งไว้ ๔๐ นาที – ๒ ชั่วโมง หรือ ตามที่ข้างถุง แนะนำ ๓.นำข้าวมากรองน้ำผ่านกระชอน ผึ่งให้แห้ง ประมาณ ๕ นาที แล้วนำไปหุงให้สุก โดยใช้ น้ำสะอาด (ใช้อัตราส่วนข้าวกับน้ำ ๑ : ๑) ๔.เตรียมขามผสม ใส่ น้ำตาลทราย เกลือ และ น้ำส้มสายชู หมักจากข้าว คนให้น้ำตาลและ เกลือละลายเข้ากัน ๕.ตักข้าวญี่ปุ่นที่สุกแล้ว ลงในขามผสม	- วิทยากร บรรยายขั้นตอน และเทคนิคการ ทำซูชิแต่ละ ขั้นตอน ๑. อธิบาย ๒. ระดม ความคิด ๓. ยกตัวอย่าง ๔. ฝึกการทำซูชิ	-	๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

			<p>จากนั้น ใส่น้ำส้มสายชูลงไปในข้าว แล้วใช้ทัพพีคนให้ข้าวโดนน้ำส้มสายชูให้ทั่วกัน</p> <p>๖. พอข้าวกับน้ำส้มสายชูเข้ากันดีแล้ว ให้ใช้พัด พัดให้ข้าวเย็นตัวลงเล็กน้อย แล้วนำผ้าขาวบางมาปิดข้าวไว้ ให้ข้าวดูดซึมน้ำส้มสายชูเข้าไปได้เต็มที่ พักทิ้งไว้อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง เป็นอันเสร็จ</p> <p>๗. เมื่อทำข้าวซูชิ เสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็มาถึงวิธีทำซูชิ หน้าแบบต่าง ๆ กันบ้าง ซึ่งวัตถุดิบส่วนใหญ่ นั้น คุณสามารถซื้อแบบสำเร็จรูปมา ตักโปะไว้ด้านบนของข้าวซูชิได้เลย ไม่ต้องเสียเวลาทำเอง โดยจะมีรสชาติอร่อย เช่น ปูอัด ไข่กุ้งสีส้ม ยำสาหร่ายสำเร็จ ไข่หวาน น้ำผสมข้าว น้ำสลัด มายองเนส โนริสาหร่าย ทูน่า ไข่มังกร หอยเชล แมงกะพรุน เป็นต้น</p>			
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารการทำซูชิ เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำซูชิ และการจัดการจำหน่าย</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำซูชิ</p> <p>๓.๑.๑ การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการทำซูชิ</p> <p>๓.๑.๒ การลดต้นทุน</p> <p>๓.๒ การจัดการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ การประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๒ การส่งเสริมการขาย</p> <p>๓.๒.๓ การกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค</p>	<p>๑. อธิบาย</p> <p>๒. ยกตัวอย่าง</p>	๓๐ นาที	

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

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

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### การเทียบโอน

