หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำซูชิ จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์

☐ กลุ่มอาชีพเกษตร ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☑ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

นโยบายด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ข้อ ๑.๓ งานการศึกษาต่อเนื่อง ๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการ มีงานทำ โดยให้สถานศึกษาในสังกัดจัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพ พัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพใหม่ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชนในครอบครัว ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการ และบริบทของแต่ละพื้นที่

สกร.อำเภอบ้านโพธิ์ ให้ความสำคัญกับกิจกรรมในชุมชน ในเขตพื้นที่รับผิดชอบของ หน่วยงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย โดยเห็นได้จากนโยบายและจุดเน้น กรอบการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ สกร.อำเภอบ้านโพธิ์ จัดกิจกรรมให้ความรู้ด้านโภชนาการที่ดี เพื่อให้ประชาชนที่มีภาวะ กลุ่มติดสังคม ได้รับการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดี ที่เหมาะสมกับวัยและความต้องการ มีความรู้ ความเข้าใจ ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการดูแลสุขภาพอนามัยของตนเองในด้านโภชนาการ จิตใจให้ดำรงชีวิตในสังคมอย่างมีคุณค่า และได้ฝึกทักษะอาชีพเสริมรายได้ เสริมสร้างคุณภาพชีวิตในชุมชน ดังนั้น กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ สร้างโอกาสให้กับประชาชนให้เกิดการเรียนรู้ในฝึกทำงานให้เหมาะสมกับวัยอย่างมีคุณภาพต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ชุมชน และภาคีเครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการให้มีความรู้ในการทำซูชิ
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำซูชิจาก โดยการลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำซูชิ
๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการอบรมไปใช้ในการประกอบอาชีพทำการทำซูชิขายได้

กลุ่มเป้าหมาย

-ประชาชนพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำซูชิ	๑. เพื่อผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำซูชิ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำซูชิ	๑. ขั้นตอนการทำซูชิ ๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำน้ำพริกหน่อจาก ๓. วิทยากรผู้สอน	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> - การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ในการทำซูชิ	๑	๒ ชั่วโมง
				<u>ขั้นปฏิบัติการสอน</u> ๑. อธิบายขั้นตอนการทำ ๒. วิทยากรสาธิตวิธีการทำซูชิ ๓. ผู้เรียนทำตามวิทยากร ๔. ผู้เรียนทำได้ถูกต้องตามที่วิทยากรสอน		
		๑. เพื่อให้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้และใช้ในชีวิตประจำวัน	๑. แบบสังเกตพฤติกรรม การเรียน ๒. แบบติดตามผู้เรียนหลังจบหลักสูตร ๑ เดือน	<u>ขั้นประเมินผล</u> ๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียน ๒. สอบถามจากวิทยากร/ผู้เรียน		

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้

๒. การทำซูชิสำเร็จรูป

การวัดและการประเมินผล

๑. สภาพจริง

๒. ชิ้นงาน

๓. การสังเกต

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเข้าเรียนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๒. ต้องได้คะแนนผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ๘๐