

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำซูชิ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำขนมไทยเพื่อการค้า เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม และการทำซูชิ จัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้สามารถออกแบบการทำซูชิ
๓. มีความรู้และมีทักษะในการทำซูชิ
๔. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

### เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

### ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง  
ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำซูชิ ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำซูชิ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการทำซูชิ กับ ผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและ ศักยภาพของผู้เรียนเช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๓๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำซูชิได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำซูชิได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำซูชิถูกต้องตาม ขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำซูชิ	๑	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ การทำซูชิ	<p>๓.๑ สามารถบริหาร จัดการควบคุม วาง แผนการทำซูชิ</p> <p>๓.๒ สามารถบอกขั้นตอน และรายละเอียดการจัดทำ องค์ ประกอบการตลาด สำหรับ การเข้าสู่ตลาดของอาชีพ การทำซูชิ</p> <p>๓.๓ สามารถบอกอุปสรรค และความเสี่ยงของอาชีพ การทำซูชิ</p>	<p>๓.๑ ให้ผู้เรียน สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น เรื่อง การบริหาร จัดการการผลิต แล้วจัด กิจกรรมการเพื่อสร้าง แนวคิดในการดำเนิน กิจกรรมการเรียนรู้ สรุปล องค์ความรู้ในรูปแบบการ ตอบคำถามจากใบงาน หรือ แบบบันทึกการเรียนรู้</p> <p>๓.๒ จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็น กลุ่มๆ เพื่อศึกษาสาระ ข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และ จัดการอภิปรายแลกเปลี่ยน แนวคิด</p>	๓๐ นาที	
			<p>๓.๔ สามารถจัดทำ แผนการตลาดเพื่อเข้าสู่ อาชีพ การทำ ซูชิให้ครอบคลุมและมี ประสิทธิภาพสูงสุด</p>	<p>เพื่อสรุปขั้นตอนที่ถูกต้อง และวิธีการ เหมาะสม</p> <p>๓.๓ ครูสนทนา แลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและอุปสรรค ในการประกอบธุรกิจ พร้อมสรุปแนวคิดที่ได้ใน แบบบันทึกการเรียนรู้</p> <p>๓.๔ ครูกำหนดให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนการ ตลาดอย่างง่ายในการนำ อาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อ วางแผนนำไปใช้จริงเมื่อ เสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอน ให้คำชี้แนะวิธีการ</p>		

## สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
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 ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้