

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำซูชิ จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางปะกง

ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำ ใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วยอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เนื่องจากผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ หรือมีเวลาว่าง ต้องการประกอบอาชีพเสริม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางปะกง เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพ การจัดการกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตรการทำซูชิ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดการจัดทำหลักสูตรการทำซูชิ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุประสงค์ที่ง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำซูชิ
๒. เพื่อให้กลุ่มได้ศึกษาและพัฒนาให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำซูชิ เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำซูชิ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบ อาชีพและความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียน บอกความสำคัญในการ ประกอบอาชีพได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพและ ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและ วิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑	๑
	การทำซูชิ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เรื่องการทำซูชิ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำซูชิได้	๑. ลงมือปฏิบัติการทำซูชิ ๑.๑ สัดส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ	๑. วิทยากรให้ความรู้ และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติ ตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อม กับการตอบข้อสงสัย		๓
	๑. การออกแบบ ตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย ๒. คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ออกแบบตราสินค้า และ บรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึง คุณธรรมในการประกอบ อาชีพของตนเองได้	๑. ความสำคัญของ ตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ๒. ช่องทางในการจัด จำหน่ายสินค้า ๓. คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญ ของตราสินค้า ชัดเจน สวยงาม จัดจำได้ง่าย ๑.๒ วิธีการเลือก บรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุ ของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ และเป็นที่น่าสนใจ ของผู้ซื้อ ๑.๓ คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑	๑

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐