

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำซูชิ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลัด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคณะและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำซูชิเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมและการทำซูชิจัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำ หรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำซูชิเพื่อส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำซูชิ
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำซูชิ

เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย 6 คน
2. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญและความจำเป็นของการประกอบอาชีพได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2.1 ทุน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การใช้แรงงาน 2.4 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำซูชิ	1. สามารถ คัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำซูชิได้ 2. รู้ขั้นตอนและ สามารถ การทำซูชิได้	1. การคัดเลือกและ เตรียม วัสดุ อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนวิธีการ ทำซูชิ 3. สาธิต/ลงมือ ปฏิบัติ การทำซูชิ 3.1 สัดส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ - วาซาบิ - โซยุ - ปูอัด - ไข่กุ้งสั้ม - สาหร่าย - ไข่หวาน - มายองเนส 3.2 ขั้นตอนการทำ 3.3 เทคนิคการทำ	1. ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับการ ทำซูชิ 2. อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 3. วิทยากรให้ ความรู้ และสาธิต 4. ดำเนินการเรียนรู้ และฝึกทักษะตาม แผน 5. ดำเนินการวัด และประเมินผล ตามที่หลักสูตร กำหนด		4 ชั่วโมง
3	1. การจำหน่าย 2. คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	1. บอกช่องทาง การจัดจำหน่ายได้ 2. บอกถึง คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพของ ตนเองได้	1. ช่องทางในการจัด จำหน่ายสินค้า 2. คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	1.3 คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
 - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - 3.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
 - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสุพรรณษา ดวงใจ

หลักสูตร.....การทำซูชิ... จำนวน....5....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5...ชั่วโมง)

วันที่..... 12 มิถุนายน 2568..... เวลาเรียน....09.00น. – 15.00น.

สถานที่จัดการเรียน อบต.บางกระเจ็ด ตำบลบางกระเจ็ด อำเภอบางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
12 มิถุนายน 2568	09.00 - 15.00น.	- ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพการทำซูชิ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำซูชิ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซูชิ - การสาธิตขั้นตอนการทำซูชิ - การฝึกปฏิบัติการทำซูชิ - เรียนรู้การตลาด การจำหน่ายการขายซูชิทางช่องทางต่างๆ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	เรียนวันละ 5 ชม.

ลงชื่อ.....สุพรรณษา.....วิทยากร

(นางสุพรรณษา ดวงใจ)

วันที่ 12 มิถุนายน 2568

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม