

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำซูชิหน้าล้าน จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปี งบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงาน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุมัณต์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม และบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการปรากฏว่า ต้องการฝึกอาชีพการทำซูชิหน้าล้าน เป็นอาชีพงานที่มีอิสระ มีตลาด และช่องทางการจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง สร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังต้องการทำอาชีพเสริม ผู้ที่ไม่มีงานทำ ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเองนำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำซูชิหน้าล้าน ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำซูชิหน้าล้น

๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำซูชิหน้าล้น

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	อุปกรณ์การทำซูชิหน้าล้นและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำซูชิหน้าล้น	- อุปกรณ์และการทำซูชิหน้าล้น มีดังนี้ ๑. ข้าวญี่ปุ่น จำนวน ๑ กิโลกรัม ๒. สาหร่ายโนริ จำนวน ๑ ห่อ ๓. น้ำส้มสายชูญี่ปุ่น จำนวน ๑ ขวด ๔. ไข่กุ้ง จำนวน ๑ แพ็ค ๕. ยำสาหร่าย จำนวน ๑ แพ็ค ๖. มายองเนส จำนวน ๑ แพ็ค ๗. ปูอัด จำนวน ๑ แพ็ค ๘. ทูน่า จำนวน ๑ กระป๋อง - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำซูชิหน้าล้น	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซูชิหน้าล้น และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำซูชิหน้าล้น - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำซูชิหน้าล้น	๓๐ นาที	-

๒	การทำซูชิหน้าล้น	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำซูชิหน้าล้นได้ ๒.สามารถทำซูชิหน้าล้นได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำซูชิหน้าล้น ปฏิบัติการทำซูชิหน้าล้น ขั้นตอนการทำซูชิหน้าล้น การเตรียมข้าวญี่ปุ่น - หุงข้าวญี่ปุ่น พร้อมทั้งใส่น้ำส้มสายชูญี่ปุ่น - นำข้าวญี่ปุ่นที่ผสมน้ำส้มสายชูเรียบร้อยแล้วมาผึ่งลม - เตรียมเสื่อม้วนซูชิทำซูชิในการปั้นข้าว - นำสาหร่ายมารองข้าวญี่ปุ่น วางบนเสื่อม้วนซูชิ - นำข้าวญี่ปุ่นมาวางเกลี่ยบาง ๆ บนแผ่นสาหร่ายเหลือขอบสาหร่ายไว้เล็กน้อย - ไล่ไล่ตามต้องการ - จับปลายด้านหนึ่งหุ้มไปให้คลุมไส้กดลงเบาๆ แล้วจากนั้นม้วนจนสุด - นำมีดหั่นจุ่มน้ำ - หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ พร้อมรับประทาน	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำซูชิหน้าล้น พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	๔ ชั่วโมง	
๓	การบริหารจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การบริหารจัดการและการจำหน่าย ๓.๑)การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำซูชิหน้าล้น ๓.๑.๑ การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการทำซูชิหน้าล้น ๓.๑.๒ การลดต้นทุน ๓.๑.๓ การจัดการตลาด ๓.๑.๔ การประชาสัมพันธ์ ๓.๑.๕ การส่งเสริมการขาย ๓.๑.๖ การกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค ๓.๒)การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-	
						๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรุ่งทิวา กัลยาณมิตร)

ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสมหมาย มั่งคั่ง)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา



หลักสูตรการทำซูชิหน้าล้วน



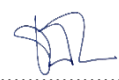
จัดทำโดย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวธารารัตน์ ใจอารีย์.....
 หลักสูตร.....การทำการทำซูชิหน้าล้น.....จำนวน๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕...ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่.....๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.....
 สถานที่จัดการเรียน.....ที่ทำการกลุ่มบทบาทสตรี หมู่ที่ ๑ ตำบลโสน อำเภอมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา.....

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๖ ก.พ. ๖๘	๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซูชิหน้าล้น และ เทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำซูชิหน้าล้น - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำซูชิหน้าล้น	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
	๐๙.๓๐-๑๔.๓๐ น.	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำซูชิหน้าล้น พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
	๑๔.๓๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ..........วิทยากร
 (นางสาวธารารัตน์ ใจอารีย์)
 วันที่.....๒...../.....กุมภาพันธ์...../.....๒๕๖๘.....