

หลักสูตรการทำซูชิ จำนวน 30 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

จากแนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2567 ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน เน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากผลสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “การทำซูชิ” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ

ในปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานอาหารญี่ปุ่นกันไม่น้อย รวมถึงอาหารที่เรียกว่า “ซูชิ” ซึ่งก็มีผู้นำเอา ซูชิ มาใช้เป็น “ช่องทางทำกิน” ได้อย่างน่าสนใจ ซึ่งจะสังเกตเห็นว่าจะมีร้านซูชิเป็นจำนวนมาก มีทั้งตั้งโต๊ะ หรือรถเข็น และออกบูทขาย อยู่ในศูนย์การค้า บริเวณสถานศึกษา ชุมชน สามารถเลือกรับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกสำหรับคนที่อยากทานอาหารสไตล์ญี่ปุ่นแท้ ๆ เพราะทั้งสด ไขมันต่ำ เหมาะสำหรับผู้ที่ดูแลสุขภาพ จากแนวโน้มความนิยมรับประทานอาหารญี่ปุ่นดังกล่าว ทำให้มีผู้ที่สนใจเรียนการทำซูชิมากขึ้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนา “หลักสูตรการทำซูชิ” เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และฝึกทักษะในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการในอาชีพ สามารถสร้างรายได้หรือสร้างอาชีพหลักได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

.../ระยะเวลา

ระยะเวลา

จำนวน 30 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 8 ชั่วโมง 30 นาที

2. ภาคปฏิบัติ 21 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นและช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความเป็นมาและบอกคุณค่าทางโภชนาการของซูชิได้ 2. บอกคุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดีและทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความเป็นมาและบอกคุณค่าทางโภชนาการของซูชิ 2. คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดีและทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของซูชิ 2. วิทยากรอธิบายคุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี 3. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ	45 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม 2. บอกวัตถุดิบและแหล่งจำหน่ายได้	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้ 2. วัตถุดิบและแหล่งจำหน่าย	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำซูชิ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ	45 นาที	30 นาที
3	การทำซูชิและการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำซูชิได้ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 3. บอกขั้นตอนและสามารถตกแต่งหน้าร้านจำหน่ายซูชิได้	1. การทำซูชิ 1.1 การหุงข้าว 1.2 การปั้นซูชิ 1.3 การทำซอสจิ้มซูชิ 2. การบรรจุภัณฑ์ 2.1 หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ 2.2 การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม 3. การจัดและตกแต่งหน้าร้านจำหน่ายซูชิ	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและแหล่งจำหน่าย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำซูชิ 3. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซูชิ ได้แก่ การหุงข้าว การปั้นซูชิ และการทำซอสจิ้มซูชิ 4. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกและสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 5. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ซูชิ	5 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การบริหารจัดการ และโครงการ ประกอบอาชีพ	1. สามารถคิดราคาค่าต้นทุน และกำหนดราคา จำหน่ายสุทธิได้ 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย ได้ 3. บอกความสำคัญและ องค์ประกอบของโครงการ ประกอบอาชีพได้ 4. บอกลักษณะการเขียน โครงการที่ดีและเขียน โครงการประกอบอาชีพได้ 5. ประเมินและแนะนำ ปรับปรุงโครงการประกอบ อาชีพที่เหมาะสมได้	1. การคิดราคาค่าต้นทุน และการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์ 3. ความสำคัญและ องค์ประกอบของการ เขียนโครงการประกอบ อาชีพ 4. ลักษณะการเขียน โครงการที่ดีและการ เขียนโครงการประกอบ อาชีพ 5. ข้อเสนอแนะปรับปรุง และความสอดคล้อง เหมาะสมของโครงการ ประกอบอาชีพ	1. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการคิดราคาค่าต้นทุน และการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คิดราคาค่าต้นทุน/การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นเกี่ยวกับการ ส่งเสริมการขาย 4. วิทยากรอธิบาย ความสำคัญและ องค์ประกอบของการเขียน โครงการประกอบอาชีพ 5. วิทยากรอธิบาย ลักษณะโครงการ ประกอบอาชีพที่ดี 6. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะ เขียนโครงการประกอบ อาชีพ 7. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันประเมินความ เป็นไปได้ของโครงการ ประกอบอาชีพ และให้ ข้อเสนอแนะปรับปรุง โครงการ 8. ประเมินผลการเรียนรู้ และฝึกทักษะของผู้เรียน ตลอดหลักสูตร	2 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-