

1. โครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรการทำซูชิ

2. ความสอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

- ด้านที่ 1 พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

ข้อที่ 1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

- ด้านที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

ข้อที่ 2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Up skill/ Re skill/ New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

- สอดคล้องกับพันธกิจของ สกร.ระดับอำเภอ ข้อที่ 1 จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของประชาชนทุกกลุ่มเป้าหมายให้เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม ในศตวรรษที่ 21 และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

- สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษาเพื่อการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ประเด็นที่ 1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และประเด็นที่ 1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

3. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up skill & Re skill และ New skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน

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

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของอาชีพและขั้นตอนการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง เสริมสร้างเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ
2. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะ สร้างมูลค่าเพิ่ม และหรือพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

5. เป้าหมาย

5.1 เป้าหมายเชิงปริมาณ

- ประชาชนทั่วไป ตำบลจันทิมา จำนวน 15 คน

5.2 เป้าหมายเชิงคุณภาพ

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของอาชีพและขั้นตอนการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง มีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ ตลอดจนนำความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะ สร้างมูลค่าเพิ่ม และหรือพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชนได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. สำรวจข้อมูลสภาพปัญหาและความต้องการของประชาชน/กลุ่มเป้าหมาย	เพื่อให้ทราบปัญหาและความต้องการที่แท้จริง	ประชาชน	15 คน	ตำบลจันทิมา	18 – 22 พฤษภาคม พ.ศ. 2569	-
2. วิเคราะห์ข้อมูลจากการสำรวจและจัดทำแผนการใช้จ่ายงบประมาณ/ เสนอความเห็นชอบ	เพื่อจัดลำดับความสำคัญและให้การใช้งบประมาณเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ อำเภอเกาะป้อ	25 – 29 พฤษภาคม พ.ศ. 2569	-
3. จัดหาหรือพัฒนาหลักสูตร/ ขออนุมัติโครงการฯ/ จัดหาวิทยากรและเตรียมสื่อการเรียนรู้	เพื่อให้การจัดการเรียนรู้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ อำเภอเกาะป้อ	1 – 16 มิถุนายน พ.ศ. 2569	-
4. ดำเนินการจัดกิจกรรม - บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต/ฝึกทักษะ - ประเมินผลฝึกทักษะ	เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ ประสิทธิภาพของกลุ่มเป้าหมาย/ เพื่อให้กิจกรรมบรรลุตามวัตถุประสงค์	ประชาชน	15 คน	สกร.ระดับตำบลจันทิมา หมู่ที่ 2	17 – 21 มิถุนายน พ.ศ. 2569	14,400

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
5. นิเทศติดตามและประเมินผล/ รายงานผลการดำเนินการ	เพื่อทราบปัญหา/ อุปสรรคของการดำเนินการ/ พัฒนางานในครั้งต่อไป	- ผู้รับผิดชอบ - ผู้เกี่ยวข้อง	1 คน 4 คน	ศก.ระดับตำบลจันทิมา หมู่ที่ 2	17 – 25 มิถุนายน พ.ศ. 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- ประจําปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 203346900032000000 แหล่งของเงิน 6911500 ภายในวงเงิน 14,400 บาท (-หนึ่งหมื่นสี่พันสี่ร้อยบาทถ้วน-) รายละเอียดดังนี้

- | | | |
|---------------------|----------------------------------|-------------|
| 1. ค่าตอบแทนวิทยากร | 1 คน X 200 บาท X 30 ชม. | = 6,000 บาท |
| 2. ค่าอาหารกลางวัน | 15 คน X 100 บาท X 1 มื้อ X 5 วัน | = 7,500 บาท |
| 3. ค่าวัสดุฝึกอบรม | | = 2,400 บาท |

หมายเหตุ : ค่าอาหารขอเบิกเงินเพียง 6,000 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น จำนวน 14,400 บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค.68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค.69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย.69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย.69)
ดำเนินการจัดกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการประจำปี 2569 1. สำรวจข้อมูลสภาพปัญหาและความต้องการ 2. ดำเนินการจัดกิจกรรมบรรยายให้ความรู้/แลกเปลี่ยนเรียนรู้/ สาธิต-ฝึกทักษะ/ประเมินผลการฝึกทักษะ/ ประเมินความพึงพอใจ 3. นิเทศติดตามและประเมินผล 4. สรุปผลการดำเนินการและรายงานผลการจัดกิจกรรมเสนอต่อผู้บริหาร	-	-	14,400	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางสาวมัทนา บำรุงเชื้อ ตำแหน่ง ครู ศก.

10. เครือข่าย

- ผู้นำท้องที่/ท้องถิ่นตำบลจันทิมา

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

12. ผลลัพธ์ (Outcomes)

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำซูชิ สามารถอธิบาย ขั้นตอน วิธีการ และหลักการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง รวมทั้งมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพสุจริต สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1) ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำซูชิ สามารถปฏิบัติการ ทำซูชิได้ถูกต้องตามขั้นตอน

2) ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม ระดับดี ขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

2) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถลดรายจ่ายในครัวเรือนจากการผลิตเพื่อบริโภคเองหรือจำหน่าย

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ประเมินผลระหว่างดำเนินการ โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชนหลักสูตรการทำซูชิ

..... ผู้รับผิดชอบโครงการฯ

(นางสาวมัทนา บำรุงเชื้อ)

ครู ศกร./งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

..... ผู้เห็นชอบโครงการฯ

(นางนฐพรศน์ ศรีลาจันทร์)

หัวหน้ากลุ่มงานจัดการเรียนรู้

..... ผู้เห็นชอบโครงการฯ

(นางสาวมานัส เพชรรัตน์)

แผนงาน/นักวิชาการศึกษา

..... ผู้อนุมัติโครงการฯ

(นายณัฐพงศ์ แก้วทุ่ง)

ครู รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอถาวรกระบือ

.../กำหนดการฯ

กำหนดการจัดอบรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรการทำซูชิ (จำนวน 30 ชั่วโมง)
ระหว่างวันที่ 17 – 21 มิถุนายน พ.ศ. 2569
ณ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลจันทิมา หมู่ที่ 2 ตำบลจันทิมา อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 17 มิถุนายน พ.ศ. 2569

08:30 – 09:00 น.

- ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- พิธีเปิดโครงการฯ/ ชี้แจงวัตถุประสงค์การจัดกิจกรรม

09:00 – 09:45 น.

- **ให้ความรู้หัวเรื่องที่ 1** ความรู้เบื้องต้นและช่องทางการประกอบอาชีพ (วิทยากรโดย นางสาววิภาวดี เม่นขาว)

1.1 ความเป็นมาและบอกคุณค่าทางโภชนาการของซูชิ

1.2 คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดีและทิศทางการประกอบอาชีพ

วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของซูชิ /คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี /จัดให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ

09:45 – 10:30 น.

- **ให้ความรู้หัวเรื่องที่ 2** วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้

2.1 การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้

2.2 วัตถุดิบและแหล่งจำหน่าย

วิทยากรอธิบายวัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำซูชิ และจัดให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำซูชิ

10:30 – 12:00 น.

- **ให้ความรู้หัวเรื่องที่ 3** การทำซูชิและการบรรจุภัณฑ์

3.1 การทำซูชิ

1.1 การหุงข้าว

1.2 การปั้นซูชิ (Oshi Sushi : ซูชิแบบกดอัดด้วยพิมพ์)

วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการหุงข้าวญี่ปุ่นให้เมล็ดสวย ไม่แฉะ /วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอน

การทำซูชิ (Oshi Sushi : ซูชิแบบกดอัดด้วยพิมพ์) /จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซูชิรายบุคคล โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

12:00 – 13:00 น.

- พักรับประทานอาหารกลางวัน

.../เวลา 13:00 – 14:00 น.

13:00 – 14:00 น.

- ให้ความรู้หัวเรื่องที่ 3 การทำซูชิและการบรรจุภัณฑ์ (ต่อ)

3.1 การทำซูชิ (ต่อ)

1.1 การหุงข้าว

1.2 การปั้นซูชิ (Pork Nigiri Sushi : ซูชิหน้าแฮม)

วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการหุงข้าวญี่ปุ่นให้
เมล็ดสวย ไม่แฉะ /วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอน
การทำซูชิ (Pork Nigiri Sushi : ซูชิหน้าแฮม) /จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะ
การทำซูชิรายบุคคล โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

14:00 – 15:00 น.

1.3 การทำซอสจิ้มซูชิ (Wasabi : ซอสวาซาบิ)

วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำซอสจิ้มซูชิ (Wasabi
: ซอสวาซาบิ) /จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซอสจิ้มรายบุคคล โดยมีวิทยากร
ให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

15:00 – 16:00 น.

3.2 การบรรจุภัณฑ์

2.1 หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์

2.2 การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม

วิทยากรอธิบายหลักการเลือกและสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ /จัดให้ผู้เรียน
ฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ซูชิ และประเมินผลงาน

วันที่ 18 มิถุนายน พ.ศ. 2569

09:00 – 11:00 น.

- ให้ความรู้หัวข้อเรื่องที่ 3 การทำซูชิและการบรรจุภัณฑ์ (ต่อ)

3.1 การทำซูชิ (ต่อ)

1.1 การหุงข้าว

1.2 การปั้นซูชิ (Temaki Sushi : ซูชิแบบแฮนด์โรลทรงกรวย)

วิทยากรทบทวนความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการหุงข้าวญี่ปุ่น / จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการหุงข้าวญี่ปุ่น / วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำ

ซูชิ (Temaki Sushi : ซูชิแบบแฮนด์โรลทรงกรวย) / จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซูชิรายบุคคล โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

11:00 – 12:00 น.

1.3 การทำซอสจิ้มซูชิ (Teriyaki : ซอสรสหวาน)

วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำซอสจิ้มซูชิ (Teriyaki : ซอสรสหวาน) / จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซอสจิ้มรายบุคคล โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

12:00 – 13:00 น.

- พักรับประทานอาหารกลางวัน

13:00 – 15:00 น.

- ให้ความรู้หัวข้อเรื่องที่ 3 การทำซูชิและการบรรจุภัณฑ์ (ต่อ)

1.2 การปั้นซูชิ (Maki Sushi : ข้าวซูชิโรล)

วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำซูชิ (Maki Sushi : ข้าวซูชิโรล ได้แก่ แซลมอนโรลและแผ่นสาหร่าย) / จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซูชิรายบุคคล โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

15:00 – 16:00 น.

1.3 การทำซอสจิ้มซูชิ (Spicy Mayo : ซอสมายองเนส)

วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำซอสจิ้มซูชิ (Spicy Mayo : ซอสมายองเนส) / จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซอสจิ้มรายบุคคล โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำ / ฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ซูชิ และประเมินผลงาน

.../วันที่ 19 มิถุนายน พ.ศ. 2569

วันที่ 19 มิถุนายน พ.ศ. 2569

09:00 – 11:00 น.

- ให้ความรู้หัวเรื่องที่ 3 การทำซูชิและการบรรจุภัณฑ์ (ต่อ)

3.1 การทำซูชิ (ต่อ)

1.1 การหุงข้าว

1.2 การปั้นซูชิ (Inari Sushi : ข้าวซูชิยัดไส้ในเต้าหู้ทอดปรุงรส)

วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำซูชิ (Inari Sushi : ข้าวซูชิยัดไส้ในเต้าหู้ทอดปรุงรส) /จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซูชิรายบุคคล โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

11:00 – 12:00 น.

1.3 การทำซอสจิ้มซูชิ (Ponzu : ซอสส้มสายญี่ปุ่น)

วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำซอสจิ้มซูชิ (Ponzu : ซอสส้มสายญี่ปุ่น) /จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซอสจิ้มรายบุคคล โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

12:00 – 13:00 น.

- พักรับประทานอาหารกลางวัน

13:00 – 15:00 น.

- ให้ความรู้หัวเรื่องที่ 3 การทำซูชิและการบรรจุภัณฑ์ (ต่อ)

1.2 การปั้นซูชิ (Chirashi Sushi : ข้าวหน้าปลาดิบปรุงรส)

วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำซูชิ ((Chirashi Sushi : ข้าวหน้าปลาดิบปรุงรส) /จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซูชิรายบุคคล โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

15:00 – 16:00 น.

1.3 การทำซอสจิ้มซูชิ (Saikyo Sauce : ซอสสไตล์พรีเมียม)

วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำซอสจิ้มซูชิ (Saikyo Sauce : ซอสสไตล์พรีเมียม) /จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซอสจิ้มรายบุคคล / ฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

...วันที่ 20 มิถุนายน พ.ศ. 2569

วันที่ 20 มิถุนายน พ.ศ. 2569

09:00 – 12:00 น.

- ให้ความรู้หัวเรื่องที่ 3 การทำซูชิและการบรรจุภัณฑ์ (ต่อ)

3.1 การทำซูชิ

1.1 การหุงข้าว

1.2 การปั้นซูชิ (Gunkan Sushi : ข้าวปั้นก้อนรีห่อสาหร่าย)

วิทยากรทบทวนความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการหุงข้าวญี่ปุ่นให้เมล็ดสวย ไม่แฉะ /จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการหุงข้าวญี่ปุ่น /วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบไข่ กุ้ง ยำสาหร่ายและสาธิตขั้นตอนการทำซูชิ (Gunkan Sushi : ข้าวปั้นก้อนรีห่อสาหร่าย) /จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซูชิรายบุคคล ฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

11:00 – 12:00 น.

- ให้ความรู้หัวเรื่องที่ 3 การทำซูชิและการบรรจุภัณฑ์ (ต่อ)

1.2 การปั้นซูชิ (Nigiri Sushi : ข้าวปั้นหน้าอาหารทะเล)

วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำซูชิ (Nigiri Sushi : ข้าวปั้นหน้าอาหารทะเล) /จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซูชิรายบุคคล โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

12:00 – 13:00 น.

- พักรับประทานอาหารกลางวัน

13:00 – 15:00 น.

1.2 การปั้นซูชิ (Nigiri Sushi : ข้าวปั้นหน้าอาหารทะเล) (ต่อ)

จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซูชิรายบุคคล โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน

1.3 การทำซอสจิ้มซูชิ (Shoyu : ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น และ Unagi / Nitsume Sauce : ซอสปลาไหล)

วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำซอสจิ้มซูชิ (Shoyu : ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น) /จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซอสจิ้มรายบุคคล โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำและประเมินผลงาน /วิทยากรทบทวนหลักการเลือกและสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ /จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ซูชิ และประเมินผลงาน

15:00 – 16:00 น.

3.3. การจัดและตกแต่งหน้าร้านจำหน่ายซูชิ

วิทยากรอธิบายหลักการจัดและตกแต่งหน้าร้าน (กรณีที่มีหน้าร้านสำหรับจำหน่ายซูชิ) และให้ผู้เรียนศึกษาจากแผ่นพับ ใบความรู้ สื่อมัลติมีเดีย /จัดให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดตกแต่งหน้าร้านจำหน่ายซูชิ

.../วันที่ 21 มิถุนายน พ.ศ. 2569

วันที่ 21 มิถุนายน พ.ศ. 2569

09:00 – 10:00 น.

- ให้ความรู้หัวข้อเรื่องที่ 4 การบริหารจัดการและโครงการประกอบอาชีพ

4.1 1. การคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา

วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา /จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

10:00 – 11:00 น.

4.2 การส่งเสริมการขาย

- การขายตรง

- การขายออนไลน์

วิทยากรอธิบายหลักการส่งเสริมการขายในรูปแบบของการขายตรงและรูปแบบออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ ได้แก่ TikTok, Facebook และจัดให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย

11:00 – 12:00 น.

4.3 ความสำคัญและองค์ประกอบของการเขียนโครงการประกอบอาชีพ

4.4 ลักษณะการเขียนโครงการที่ดีและการเขียนโครงการประกอบอาชีพ

วิทยากรอธิบายความสำคัญ, องค์ประกอบการเขียนโครงการ และลักษณะของโครงการประกอบอาชีพที่ดีแก่ผู้เรียน /ให้ผู้เรียนศึกษาตัวอย่างโครงการประกอบอาชีพที่ดีในเอกสารประกอบการอบรม

12:00 – 13:00 น.

- พักรับประทานอาหารกลางวัน

13:00 – 16:00 น.

4.4 ลักษณะการเขียนโครงการที่ดีและการเขียนโครงการประกอบอาชีพ

แบ่งผู้เรียนออกเป็น 3 กลุ่ม ๆ ละ 5 คน และจัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะเขียนโครงการประกอบอาชีพ /วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันประเมินความเป็นไปได้ของโครงการประกอบอาชีพ และให้ข้อเสนอแนะปรับปรุงโครงการ / ประเมินผลการเรียนรู้และฝึกทักษะของผู้เรียนตลอดหลักสูตร

- ประเมินความพึงพอใจ /ปิดโครงการ

หมายเหตุ : - สอนวันละ 6 ชั่วโมง

- กิจกรรมนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

หลักสูตรการทำซูชิ จำนวน 30 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up skill & Re skill และ New skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ นอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม “การทำซูชิ” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจเรียนรู้

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. เป็นการ จัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลบริบทของชุมชน เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. จัดกระบวนการเรียนรู้โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือฝึกทักษะจากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของอาชีพและขั้นตอนการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง
2. เพื่อพัฒนาทักษะและประสบการณ์จริงในการประกอบอาชีพ
3. เพื่อเสริมสร้างเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New skill)

2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพ ต่อยอดอาชีพเดิม (Up skill & Re skill)

ระยะเวลา จำนวน 30 ชั่วโมง (ภาคทฤษฎี 8 ชั่วโมง 30 นาที /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	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การบริหารจัดการและโครงการประกอบอาชีพ	1. สามารถคิดราคาค่าต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายสุทธิได้ 2. บอกวิธีส่งเสริมการขายได้ 3. บอกความสำคัญและองค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพได้ 4. บอกลักษณะการเขียนโครงการที่ดีและเขียนโครงการประกอบอาชีพได้ 5. ประเมินและแนะนำปรับปรุงโครงการประกอบอาชีพที่เหมาะสมได้	1. การคิดราคาค่าต้นทุนและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์ 3. ความสำคัญและองค์ประกอบของการเขียนโครงการประกอบอาชีพ 4. ลักษณะการเขียนโครงการที่ดีและการเขียนโครงการประกอบอาชีพ 5. ข้อเสนอแนะปรับปรุงและความสอดคล้องเหมาะสมของโครงการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาค่าต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาค่าต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย 4. วิทยากรอธิบายความสำคัญและองค์ประกอบของการเขียนโครงการประกอบอาชีพ 5. วิทยากรอธิบายลักษณะโครงการประกอบอาชีพที่ดี 6. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะเขียนโครงการประกอบอาชีพ 7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันประเมินความเป็นไปได้ของโครงการประกอบอาชีพ และให้ข้อเสนอแนะปรับปรุงโครงการ 8. ประเมินผลการเรียนรู้และฝึกทักษะของผู้เรียนตลอดหลักสูตร	2 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

.../สื่อการเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ของผู้เรียน จากการซักถาม การสังเกตระหว่างเรียนรู้ของผู้เรียน และการมีส่วนร่วมของการตอบคำถาม/ การฝึกปฏิบัติ/ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
2. ประเมินผลงานหรือชิ้นงาน ที่ถูกต้อง สวยงาม และมีคุณภาพ
3. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ออกเอกสารหลักฐานการจบหลักสูตร (ใบรับรองผ่านการฝึกอบรม)