

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำซูชิขนมปัง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโนนนารายณ์



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สกร.อำเภอโนนนารายณ์ จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนการมีงานทำรวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ

ปัจจุบันกระแสความนิยมการเลือกบริโภคอาหารมีรสนิยมที่หลากหลาย ประกอบ กับปัจจุบันคนไทยส่วนใหญ่ชอบทำ ชอบสรรหา และชอบทานอาหารที่แปลกๆใหม่ๆ ซูชิขนมปังถือได้ว่าเป็นอาหารว่างที่ดีอย่างหนึ่ง ทั้งรสชาติ ที่อร่อย ทำทานได้ง่ายไม่ยุ่งยาก จึงเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมรับประทานซึ่งทำมาจากขนมปัง ปูอัด แครอท

สกร.อำเภอโนนนารายณ์มีการสำรวจความต้องการในการประกอบอาชีพจากชุมชน ซึ่งชุมชนมีความต้องการในการเรียนรู้การทำซูชิขนมปัง เพื่อประกอบอาชีพเสริม ให้กับครัวเรือน เพื่อเพิ่มรายได้ของครัวเรือนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำซูชิขนมปัง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอโนนนารายณ์

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๕ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายซูชิขนมปัง - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายซูชิขนมปัง ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายซูชิขนมปัง ห่มผ้า พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำซูชิขนมปัง - สูตรซูชิขนมปังไส้กรอก - สูตรซูชิขนมปังปูอัด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ถึงวิธีการทำซูชิขนมปังสูตรต่างๆ	๑. ขั้นตอนการทำ ๒. ขั้นตอนการรวมส่วนผสมที่พอเหมาะ ๓. วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม น่ารับประทาน	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอน - การทำซูชิขนมปังไส้กรอก - การทำซูชิขนมปังปูอัด ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	-	๓ ชั่วโมง
๓.	การบรรจุภัณฑ์	- ผู้เรียนบอกความหมายของการบรรจุภัณฑ์ได้	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ซูชิขนมปัง พร้อมให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้เรื่อง การ บรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที
รวม					๑.๓๐	๔.๓๐

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร



วิธีการทำซูชิขนมปัง

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง
(นายรัฐพงษ์ วงเวียน)
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทองเจริญ ตุ่นทอง)
ประธานกรรมการสถานศึกษา สกร.อำเภอโนนนารายณ์

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวกฤติดา ตันโสภา)
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอโนนนารายณ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรการทำซูชิขนมปัง จำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่..... เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๑ พ.ย. ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้ความรู้อย่างเบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพขายซูชิขนมปัง ห่มผ้า พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	๑. วิทยาการอธิบายและสาธิตขั้นตอน - การทำซูชิขนมปังไส้กรอก - การทำขนมปังปิ้ง ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
	๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยาการอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ซูชิขนมปัง พร้อมให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ทฤษฎี ๓๐ นาที ปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่..... เดือน.....พ.ศ.....