

# หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ



## วิชา การทำซูชิ

กลุ่มพาณิชยกรรมและการบริการ

จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย  
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย  
กรมส่งเสริมการเรียนรู้



## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำซูชิจำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้และวิธีการทำซูชิซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชนและการตลาด เพื่อสร้างโอกาสในการเรียนรู้ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากร ครูอาสาฯ ครู กศน.ตำบล บรรณารักษ์ และเจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีฟต่อไป

ลงชื่อ.....อภัสสร.....ผู้เสนอหลักสูตร


(นางสาวอภัสสร วิเชียรเพริศ)

บรรณารักษ์

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุชณา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา



## หลักสูตร วิชาการทำซูชิ

### หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและการบริการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย

#### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน จากแนวโน้มความนิยมรับประทานอาหารญี่ปุ่นดังกล่าว ทำให้มีผู้ที่สนใจเรียนการทำซูชิมากขึ้น แต่ไม่มีหน่วยงาน หรือบุคคลเปิดสอน ในขณะเดียวกันผู้ประกอบการที่มาทำธุรกิจซูชิยังมีน้อย จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่ง สำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆ เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพ ให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐาน เป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมี อาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไป ประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

#### หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

#### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบอาชีพที่มั่นคง

#### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน กลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

- จำนวน 10 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง
  - ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง



โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาลิ้น รูปแบบกลุ่มสนใจ  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำซูชิ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำซูชิ  2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำซูชิ  2.มีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำซูชิ	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำซูชิ  2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์ทำซูชิ	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ  2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	-
3.ขั้นตอนการทำข้าวปั้นสามเหลี่ยม	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถทำซูชิ และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำซูชิ 3.1 การเตรียมวัตถุดิบ - ข้าวญี่ปุ่น - น้ำส้มสายชู - น้ำตาล - เกลือ - แผ่นสาหร่าย - ปูอัด - ทูน่า	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	4



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3.2 ขั้นตอนการทำซูชิ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-เตรียมข้าวญี่ปุ่นไว้ โดยคนน้ำส้มสายชู น้ำตาล และ</li> <li>เกลือเข้าด้วยกันด้วยไฟอ่อนๆ จนกระทั่งน้ำตาลละลาย</li> <li>- ปั้นข้าวซูชิให้เป็นก้อนยาวรี</li> <li>- หั่นปูอัดเป็นชิ้นพอดีคำ</li> <li>- นำปูอัดมาปั้นประกบกับข้าวซูชิ</li> <li>- ตัดสาหร่ายทะเลให้เป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำมาพันข้าวปูอัดให้รอบ ตกแต่งจานให้สวยงามพร้อมเสิร์ฟ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย</li> <li>- แลกเปลี่ยนเรียนรู้</li> <li>- สาธิต</li> <li>- ปฏิบัติจริง</li> </ul>	1	4
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ตกแต่งให้สวยงาม น่าสนใจ	<p>4.วิธีการบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำซูชิ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย</li> <li>- แลกเปลี่ยนเรียนรู้</li> <li>- สาธิต</li> <li>- ปฏิบัติจริง</li> </ul>	1	1



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5.สรุป อภิปราย	- สรุป อภิปราย - ประเมินความรู้ ความเข้าใจ - ชักถาม ตอบ ข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. VDO การทำซูชิ

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

-



## คณะผู้จัดทำ

### ที่ปรึกษา

นางสาวธัญปนา	อินทร์มา	ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย
นางปวีรีศา	โยชน์สุวรรณ	บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ
นายสมาน	มงคลนำ	ครูชำนาญการ
นางพัฒน์นรี	พานแก้วชูวงษ์	ครูผู้ช่วย
นางสายพิณ	ไถยราช	ครู อาสา ฯ
นางวรัทยา	เหมะธุลิน	ครู อาสา ฯ
นางสุทธิดา	มงคลนำ	ครู อาสา ฯ

### ผู้รวบรวมข้อมูล

นายกันดา ภูเวียงแก้ว

ครูผู้สอนคนพิการ

### จัดพิมพ์

นางสาวอาภัสสร วิเชียรเพริศ

บรรณารักษ์