

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.....**อาภัสสร**.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวอาภัสสร 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 ในขณะที่เดียวกันผู้ประกอบการที่มาทำธุรกิจซูชิยังมีน้อย 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

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาล้าน รูปแบบกลุ่มสนใจ
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำซูชิ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำซูชิ 2.การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำซูชิ 2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำซูชิ	1.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับความเป็นมาการ ทำซูชิ 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์ทำ ซูชิ	1. ให้ความรู้ผู้เรียน ศึกษา เนื้อหาจากใบ ความรู้เรื่อง ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	-
3.ขั้นตอนการทำข้าว ปั้นสามเหลี่ยม	3.มีความรู้และมีทักษะ สามารถทำซูชิ และนำไป ประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำซูชิ 3.1 การเตรียมวัตถุดิบ - ข้าวญี่ปุ่น - น้ำส้มสายชู - น้ำตาล - เกลือ - แผ่นสาหร่าย - ปูอัด - ทูน่า	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	4

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3.2 ขั้นตอนการทำซูชิ</p> <p>-เตรียมข้าวญี่ปุ่นไว้ โดยคนน้ำส้มสายชู น้ำตาล และ</p> <p>เกลือเข้าด้วยกันด้วยไฟอ่อนๆ จนกระทั่งน้ำตาลละลาย</p> <p>- ปั้นข้าวซูชิให้เป็นก้อนยาวรี</p> <p>- หั่นปูอัดเป็นชิ้นพอดีคำ</p> <p>- นำปูอัดมาปั้นประกบกับข้าวซูชิ</p> <p>- ตัดสาหร่ายทะเลให้เป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำมาพันข้าวปูอัดให้รอบ ตกแต่งจานให้สวยงามพร้อมเสิร์ฟ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง 	1	4
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ตกแต่งให้สวยงาม น่าสนใจ	<p>4.วิธีการบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำซูชิ 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง 	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
นางปวีศา โยชน์สุวรรณ	บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ
นายสมาน มงคลนำ	ครูชำนาญการ
นางพัฒน์นรี พานแก้วชูวงษ์	ครูผู้ช่วย
นางสายพิณ ไกยราช	ครู อาสา ฯ
นางวรัทยา เหมะจุลิน	ครู อาสา ฯ
นางสุทธิดา มงคลนำ	ครู อาสา ฯ

ผู้รวบรวมข้อมูล

นายกันดา ภูเวียงแก้ว ครูผู้สอนคนพิการ

จัดพิมพ์

นางสาวอาภาสสร วิเชียรเพริศ บรรณารักษ์