

**หลักสูตรการทำซูชิ**  
**จำนวน ๒๒ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรม**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ**

**ความเป็นมา**

สำนักงาน สกร. เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจในการจัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ได้มุ่งมั่นขับเคลื่อนภารกิจหลักตามแผนพัฒนาประเทศ และนโยบาย และจุดเน้นของกระทรวงศึกษาธิการ ที่คำนึงถึงหลักการบริหารจัดการทั้งใน เรื่องหลักธรรมาภิบาล หลักการกระจายอำนาจ การใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร การมุ่งเน้นผลสัมฤทธิ์และปฏิบัติการด้านข้อมูลข่าวสารการสร้างบรรยากาศในการทำงานและการเรียนรู้ ตลอดจนการใช้ทรัพยากรด้านการจัดการศึกษาอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเน้นการพัฒนาคุณภาพการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน การศึกษาต่อเนื่อง และการศึกษาตามอัธยาศัย ใน ๔ ประเด็นใหญ่ ประกอบด้วย การจัดการเรียนรู้คุณภาพ การสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ องค์กร สถานศึกษาและแหล่ง เรียนรู้คุณภาพ และการบริหารจัดการคุณภาพ อันจะนำไปสู่การสร้างโอกาสและลดความเหลื่อมล้ำทาง การศึกษา การยกระดับคุณภาพและเพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการสำหรับทุกกลุ่มเป้าหมาย และสร้างความพึงพอใจให้กับผู้รับบริการ โดยได้กำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน สกร. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ
๕. ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้**

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๒๒ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๖ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๑๖ ชั่วโมง

## เนื้อหาการจัดกระบวนการเรียนรู้

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำซูชิ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพ
๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจ
๓. การทำผลิตภัณฑ์จากซูชิ
๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการทำซูชิ จำนวน ๑๔ ชั่วโมง

๑. การเตรียมการประกอบอาชีพ
๒. ประวัติการทำซูชิ
๓. การจัดการขั้นตอนกระบวนการผลิต
๔. การออกแบบบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. การบริหารจัดการในการทำซูชิ อย่างถูกต้อง
๒. การจัดการบริหารการตลาดของแหล่งจำหน่าย
๓. สืบค้นและศึกษาแหล่งวัสดุวัตถุดิบ
๔. การกำหนดการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพคงเดิม ศึกษาและวิเคราะห์

การตลาด การ ประเมินผลงาน

เรื่องที่ ๔ โครงการประกอบอาชีพการทำซูชิ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง
๒. การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการประเมินโครงการและปรับปรุงโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การศึกษาดูงาน
๔. การฝึกปฏิบัติ
๕. ศึกษาจากเอกสารสิ่งพิมพ์/ใบความรู้
๖. ศึกษาจากผู้รู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. Website
๔. VCD

## การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การรับรู้/การมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

## การจบหลักสูตร

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

และจบ หลักสูตร

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใด ระดับหนึ่ง

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นายวิเชียร แดงเรียงรัมย์)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวอาภัสรา ศุภนาม)

เจ้าหน้าที่กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร  
การทำซูชิ จำนวน ๒๒ ชั่วโมง

เรื่อง	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	ชั่วโมง	
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>ช่องทางการประกอบอาชีพ</p> <p>การทำซูชิ</p>	<p>๑. ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพ การทำซูชิ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ วิชาการทำซูชิ</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำซูชิ</p> <p>๔. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในกาประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรสนทนา แลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้</li> <li>- แลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> </ul> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้ผู้เรียนศึกษาช่องทางการประกอบอาชีพ</li> <li>- ศึกษาข้อมูลเอกสารและสื่อบุคคลจาก สื่อต่างๆ</li> </ul> <p>๕. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ ข้อมูลจากการประกอบอาชีพ</p> <p>๖ .การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้</li> <li>- วิทยากรอธิบาย สาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์การใช้</li> </ul> <p>๗. ผู้เรียนวิทยากรสนทนาแลกเปลี่ยน ความคิดเห็น</p> <p>๘. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>๙. วิทยากรประเมินผล</p>	๒	๑
<p>ทักษะการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำซูชิ</p> <p>๒. การเลือกวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</p> <p>๔. ส่วนผสมต่างๆของการทำซูชิ</p> <p>๕. ขั้นตอนการทำซูชิ</p> <p>๖.วิธีการเก็บรักษา</p> <p>๗. การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๑. วิทยากรบรรยายให้ควารู้เกี่ยวกับ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำซูชิ</li> <li>- การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการทำซูชิ</li> <li>- ขั้นตอนในการทำซูชิ</li> </ul> <p>๒. วิทยากรสาธิต การทำซูชิ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ซูชิหน้าไข่กุ้ง</li> <li>- ซูชิหน้าปูอัด</li> <li>- ซูชิหน้าสาหร่าย</li> <li>- ซูชิหน้าไส้กรอก</li> <li>- ซูชิหน้าไข่หวาน</li> </ul> <p>๓ ผู้เรียนฝึกการปฏิบัติ การทำซูชิรูปแบบหน้าต่างๆ</p>	๒	๑๔

เรื่อง	เนื้อหา	กระบวนการจัดเรียนรู้	ชั่วโมง	
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหารจัดการ ในการ ประกอบ อาชีพ	<p>๑.สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๒. การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ</p> <p>๓. การลดต้นทุนคุณภาพการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๔. การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและควบคุมความเสี่ยง</p>	<p>๑. สำรวจศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๒. การกำหนดและควบคุมคุณภาพการ ผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓. ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>- ศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและ แนวทางการจัดการความเสี่ยง</p> <p>- ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความต้องการตลาดในชุมชน</p>	๒	๑