

หลักสูตรอาชีพการทำซูชิ จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

แบบ กศ.ตน.15

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้นั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว อาหารเพื่อการบริโภคประจำวันยังจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการบริโภคและความอยู่รอดของตนเองและคนในครอบครัว

ซูชิคัพ “Sushi cup” เป็นซูชิแบบถ้วย ที่ดัดแปลงมาจากซูชิดั้งเดิมที่จะทำเป็นคำๆ มาจัดวางซูชิในถ้วยพลาสติกขนาดเล็ก เพื่อให้ง่ายและสะดวกในการรับประทาน การทำซูชิคัพเป็นที่นิยมของคนรุ่นใหม่ทุกช่วงวัยสามารถจำหน่ายได้ทุกที่ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพในการสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และความเข้าใจวิธีการทำซูชิคัพ
2. มีทักษะในการทำซูชิคัพ
3. มีความรู้เรื่องการบรรจุภัณฑ์ และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
4. สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำซูชิได้ 2. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำซูชิ 2. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ประเพณี ศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	15 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำซูชิ	1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซูชิได้ 2. บอกวิธีการทำซูชิได้ 3. มีทักษะในการทำซูชิ	1. วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำซูชิ 2. การเลือกวัตถุดิบในการทำข้าวซูชิและหน้าซูชิ 3. วิธีการทำซูชิ - ขั้นตอนการเตรียมข้าวซูชิ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ โดยใช้สื่อใบความรู้ เรื่องการทำซูชิ 2. วิทยากรสาธิตวิธีการทำแต่ละขั้นตอน พร้อมทั้งจัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ การเลือกวัตถุดิบ วิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำ	15 นาที	4 ชั่วโมง

			- ขั้นตอนการปรุงข้าวซูชิ - ขั้นตอนการเตรียมสาหร่าย - ขั้นตอนการเตรียมหน้าซูชิ ต่างๆ ได้แก่ ไข่หวาน กุ้งมายองเนส หน่อสัลด ปูอัดมายองเนส ยำสาหร่าย - ขั้นตอนการจัดวางซูชิในถ้วยพลาสติก 3. การฝึกปฏิบัติทำซูชิคัพ 4. ขั้นตอนการตรวจ สอบคุณภาพ	ซูชิคัพ - ขั้นตอนการเตรียมข้าวซูชิ - ขั้นตอนการปรุงข้าวซูชิ - ขั้นตอนการเตรียมสาหร่าย - ขั้นตอนการเตรียมหน้าซูชิต่างๆ ได้แก่ - ไข่หวาน - กุ้งมายองเนส - หน่อสัลด - ปูอัดมายองเนส - ยำสาหร่าย - ขั้นตอนการจัดวางซูชิในถ้วยพลาสติก 4. วิทยาการประเมินผลงานของผู้เรียน		
3	การบรรจุภัณฑ์	1. บอกความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	1. วิทยาการอธิบายการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การบรรจุภัณฑ์	15นาที	30นาที
4	การจัดจำหน่าย	สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้	1. การกำหนดราคาขาย 2. การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 3. ช่องทางการจำหน่ายในชุมชน	1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึกปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 3. ช่องทางการจำหน่ายในชุมชน ได้แก่ ตลาดนัด หน้าโรงเรียน	15นาที	30นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากวิทยากรและใบความรู้
2. ใบงาน/แบบทดสอบ
4. วัสดุฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ
3. การประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินภาคทฤษฎีและการปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินความพึงพอใจระดับมากขึ้นไป ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80