

หลักสูตรฝึกอบรม วิชาการทำซูชิ จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน ในปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานอาหารญี่ปุ่นกันไม่น้อย รวมถึงอาหารที่เรียกว่า “ซูชิ” ซึ่งก็มีผู้ที่นำเอา ซูชิ มาใช้เป็น “ช่องทางทำกิน” ได้อย่างน่าสนใจ ซึ่งจะสังเกตเห็นว่าจะมีร้านซูชิเป็นจำนวนมาก มีทั้งตั้งโต๊ะ หรือรถเข็น และออกบูทขายอยู่ในศูนย์การค้า บริเวณสถานศึกษา ชุมชน สามารถเลือกหารับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกสำหรับคนที่อยากทานอาหารสไตล์ญี่ปุ่นแท้ๆ เพราะทั้งสด ไขมันต่ำ เหมาะสำหรับผู้ที่ดูแลสุขภาพจากแนวโน้มความนิยมรับประทานอาหารญี่ปุ่นดังกล่าว ทำให้มีผู้ที่สนใจเรียนการทำซูชิมากขึ้น แต่ไม่มีหน่วยงาน หรือบุคคลเปิดสอนในขณะเดียวกันผู้ประกอบการที่มาทำธุรกิจซูชียังมีน้อย โดยเฉพาะรถเข็นซูชิ สามารถวางขายในชุมชนที่มีนักท่องเที่ยว จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่ง สำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆ

อาชีพการทำและขายซูชิ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

จากความเป็นมาดังกล่าว ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลภูมิ สังกัดศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร จึงจัดทำหลักสูตรเพื่อมุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ความรู้ไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้จริง โดยมีการสอนเพิ่มเติมเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ การตั้งราคาขาย และการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ดึงดูดใจผู้บริโภค รวมถึงเป็นแนวทางในการส่งเสริมอาชีพให้กับชุมชน ผู้เรียนจะได้รับทั้งทักษะเชิงปฏิบัติและความเข้าใจเชิงทฤษฎี ซึ่งสามารถนำไปต่อยอดได้ทั้งในครัวเรือน หลักสูตรนี้จึงเป็นสะพานเชื่อมระหว่างภูมิปัญญาดั้งเดิมกับการพัฒนาอาชีพอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาศาชีพการทำซูชิ เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
๒. มุ่งพัฒนาคณะคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียม สามารถสร้าง รายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
๔. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ ๕ ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ
๕. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำซูชิ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำซูชิ	<p>๑.๑ บอกความสำคัญในประกอบอาชีพการทำซูชิ ได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำซูชิ ได้</p> <p>๑.๓ บอก และหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำซูชิ ได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำซูชิได้</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำซูชิ</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำซูชิ</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ ทิศทางพัฒนาการทำซูชิ</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำซูชิ	๒.๑ บอกประวัติของการทำซูชิ ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำซูชิ ๒.๓ บอกวิธีการทำซูชิ	๒.๑ ประวัติของการทำซูชิ ๒.๒ อุปกรณ์ในการทำซูชิ ๒.๓ วิธีการทำซูชิ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำซูชิ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์และขั้นตอนในการทำซูชิ ๒.๓ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	-	๔ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำซูชิ	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุม ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมตามคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p>		
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำซูชิ	<p>๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้</p> <p>๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง</p> <p>๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ</p> <p>๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ประชาชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ผลการประเมินผลการฝึกอบรม (แบบพต. ๑๐)
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผลการฝึกอบรม (แบบพต. ๑๐) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

**หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน วิชาการทำซูชิ

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมการทำซูชิ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำซูชิ ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำซูชิ อย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการขั้นตอนการทำ การเก็บรักษา รวมถึงการคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมต่อยอดเป็นอาชีพ สนับสนุนการเรียนรู้ที่นำไปสู่การสร้างอาชีพและรายได้ที่มั่นคงเป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการทำได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยด้านอาหาร

๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำได้จริง และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันหรือการประกอบอาชีพได้

๔.๓ เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำซูชิ		-	๒,๒๐๐.-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางอุบล ขวัญมุข ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำซูชิ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการขนมถั่วแปบโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) วิชาการทำซูชิ จำนวน ๖ ชั่วโมง

วันที่ ๘-๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙

ณ ศกร.ระดับตำบลภูมิ ตำบลภูมิ อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๘ มิถุนายน ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำซูชิ ความเป็นมา คุณค่า และ การเลือกวัตถุดิบในการทำซูชิ (วิทยากร นางสาวปิยธิดา อองอาจ)
- ๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ให้ความรู้ทักษะการประกอบอาชีพการทำซูชิ โดยอธิบายอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำซูชิ วิธีการเก็บรักษา (วิทยากร นางสาวปิยธิดา อองอาจ)
- ๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตวิธีการทำการทำซูชิ (วิทยากร นางสาวปิยธิดา อองอาจ) และ ผู้เข้ารับการอบรมลงมือฝึกปฏิบัติการทำซูชิ

๙ มิถุนายน ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น - ๑๑.๐๐ น. - ผู้เข้ารับการอบรมลงมือฝึกปฏิบัติการทำซูชิ
- ๑๑.๐๐ น - ๑๑.๓๐ น. - วิทยากรให้ความรู้การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำซูชิ และโครงการประกอบอาชีพการทำซูชิ เพื่อให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูล วิเคราะห์การตลาด และสามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ (วิทยากร นางสาวปิยธิดา อองอาจ)
- ๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม