

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ  
หลักสูตร การทำซูชิ จำนวน 6 ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

### ความเป็นมา

ในสถานะเศรษฐกิจปัจจุบันที่ค่าครองชีพสูงขึ้น การสร้างรายได้เสริมหรือการลดรายจ่ายในครัวเรือนเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง การทำแกงกะหรี่เป็นทักษะที่ได้รับความนิยมสูง เนื่องจากเป็นอาหารที่รับประทานง่าย เหมาะสำหรับกิจกรรมหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการรับรองแขก การจัดเบรกในการประชุม หรือการทำเป็นของฝาก อย่างไรก็ตาม ประชาชนจำนวนมากยังขาดทักษะพื้นฐานในการประกอบอาหารว่างที่มีคุณภาพ สะอาด ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติที่ได้มาตรฐาน รวมถึงขาดความรู้ในการคำนวณต้นทุนและการตลาด เพื่อต่อยอดเป็นอาชีพ

เพื่อตอบสนองความต้องการดังกล่าว จึงได้มีการพัฒนา "หลักสูตรการทำซูชิ จำนวน 6 ชั่วโมง" นี้ขึ้น เพื่อส่งเสริมทักษะอาชีพระยะสั้นให้แก่กลุ่มเป้าหมาย (เช่น ผู้ว่างงาน ผู้สูงอายุ หรือประชาชนทั่วไป) โดยเน้นกระบวนการเรียนรู้ที่สั้น กระชับ และเน้นการปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย หรือนำไปประกอบอาชีพอิสระเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติจริง (Learning by Doing): มุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้ลงมือทำในทุกขั้นตอน เพื่อให้เกิดทักษะ ความชำนาญ และความมั่นใจในการประกอบอาหารว่างได้ด้วยตนเองภายในระยะเวลาที่กำหนด
2. เป็นหลักสูตรระยะสั้นที่ยืดหยุ่นและเข้าถึงง่าย: ออกแบบเนื้อหาให้กระชับ เข้าใจง่าย เหมาะสำหรับผู้ที่มีเวลาน้อยหรือผู้ที่ต้องการเริ่มต้นอาชีพใหม่ โดยไม่จำเป็นต้องมีพื้นฐานด้านการทำอาหารมาก่อน
3. เน้นคุณภาพและสุขอนามัย (Food Safety): ให้ความสำคัญกับการเลือกใช้วัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย และกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เพื่อสร้างมาตรฐานและมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์
4. ยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียงและการพึ่งพาตนเอง: ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพอิสระตามศักยภาพของบุคคลและบริบทของชุมชน

## จุดมุ่งหมาย

### 1. ด้านความรู้ (Knowledge)

- 1.1 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการเลือกซื้อและการเตรียมวัตถุดิบในการทำซูชิอย่างถูกต้อง
- 1.2 เข้าใจขั้นตอนการประกอบอาหารว่างตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย
- 1.3 มีความรู้เบื้องต้นในการคำนวณต้นทุน การตั้งราคาขาย และการจัดการบรรจุภัณฑ์

### 2. ด้านทักษะ (Skill)

- 2.1 มีทักษะในการประกอบอาหารว่าง (ระบุชื่อเมนู) ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและมีรสชาติมาตรฐาน
- 2.2 สามารถจัดตกแต่งอาหารว่างให้มีความสวยงาม น่ารับประทาน และดึงดูดลูกค้า
- 2.3 สามารถใช้อุปกรณ์เครื่องมือในการทำอาหารได้อย่างคล่องแคล่วและปลอดภัย

### 3. ด้านเจตคติและคุณธรรม (Attitude)

- 3.1 ตระหนักถึงความสำคัญของความสะอาดและความซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภคในการเลือกใช้วัตถุดิบ
- 3.2 มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพอิสระ และเห็นช่องทางในการสร้างรายได้เสริม
- 3.3 มีความมุ่งมั่น ประณีต และอดทนในการฝึกปฏิบัติงาน

## เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญของการทำซูชิ	อธิบายความสำคัญของการทำซูชิ ได้	ความสำคัญของการทำซูชิ	วิทยากรอธิบายความสำคัญของการทำซูชิ ได้	30 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำซูชิ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้ อุปกรณ์ วัสดุต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม	30 นาที	
3	ขั้นตอนการทำซูชิ	อธิบายขั้นตอนการทำซูชิ	ขั้นตอนการทำซูชิ	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำซูชิ 2. ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ขั้นตอนการทำซูชิ พร้อมทั้งลงมือปฏิบัติจริง		4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การคิดต้นทุน กำไร	การคิดต้นทุน กำไรจาก การจำหน่าย การทำซูชิ ได้	การคำนวณ ต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้ เกี่ยวกับวิธีการคิด ต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิด ต้นทุน กำไร	30 นาที	
5.	ช่องทางการ จัดการตลาดของ การทำซูชิ	อธิบายช่องทางการ จัดการ การตลาด การ ทำซูชิ	ช่องทางการตลาดการ ทำซูชิ	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการ จัดการตลาด 3. วิทยากรให้ความรู้ ช่องทางการขายสินค้า ออนไลน์	30 นาที	

### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. ฝึกปฏิบัติ / การทำเกี่ยวซ่า
5. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

### การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีเวลาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีชิ้นงานผ่านเกณฑ์ประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร  
(.....)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....