

หลักสูตรการขายซูชิ จำนวน 40 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

ในปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานอาหารญี่ปุ่นกันไม่น้อย รวมถึงอาหารที่เรียกว่า “ซูชิ” ซึ่งก็มีผู้นำเอา ซูชิ มาใช้เป็น “ช่องทางทำกิน” ได้อย่างน่าสนใจ ซึ่งจะสังเกตเห็นว่าจะมีร้านซูชิเป็นจำนวนมาก มีทั้งตั้งโต๊ะ หรือรถเข็น และออกบูทขาย อยู่ในศูนย์การค้า บริเวณสถานศึกษา ชุมชน สามารถเลือกรับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกสำหรับคนที่อยากทานอาหารสไตล์ญี่ปุ่นแท้ๆ เพราะทั้งสด ไขมันต่ำ เหมาะสำหรับผู้ที่ดูแลสุขภาพ จากแนวโน้มความนิยมรับประทานอาหารญี่ปุ่นดังกล่าว ทำให้ผู้ที่สนใจเรียนการทำซูชิมากขึ้น แต่ไม่มีหน่วยงาน หรือบุคคลเปิดสอน ในขณะเดียวกันผู้ประกอบการที่มาทำธุรกิจซูชียังมีน้อย โดยเฉพาะรถเข็นซูชิสามารถวางขายในชุมชนที่มีนักท่องเที่ยว จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่ง สำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆ

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

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. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 16 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 24 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายซูชิ

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง
- แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ จำนวน 3 ชั่วโมง
- ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง

2. ทักษะการประกอบอาชีพการขายซูชิ

- | | |
|--|-------------------|
| - ประวัติของซูชิ | จำนวน 0.5 ชั่วโมง |
| - อุปกรณ์การทำซูชิ | จำนวน 0.5 ชั่วโมง |
| - วิธีการทำน้ำซูชิ | จำนวน 3 ชั่วโมง |
| - วิธีการหุงข้าว | จำนวน 2 ชั่วโมง |
| - วิธีทำซูชิหน้าต่างๆ | จำนวน 7 ชั่วโมง |
| - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน หรือรถเข็นซูชิ | จำนวน 2 ชั่วโมง |

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการขายซูชิ

- | | |
|---|-------------------|
| - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| - การลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| - การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| - ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| - กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด | จำนวน 0.5 ชั่วโมง |
| - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย - การกระจายสินค้า | จำนวน 1.5 ชั่วโมง |

4. โครงการประกอบอาชีพการขายซูชิ

- | | |
|---|-----------------|
| - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการขาย ซูชิ | จำนวน 3 ชั่วโมง |
| - การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ | จำนวน 3 ชั่วโมง |
| - ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ | จำนวน 6 ชั่วโมง |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
5. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ
6. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
7. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำซูชิ
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. รายการ “กบนอกกะลา” ทางทีวีช่อง 9 อสมท. ตอนซูชิ วันที่ออกอากาศ วันที่ 9 กรกฎาคม 2554 และ วันที่ 16 กรกฎาคม 2554 (สามารถรับชมย้อนหลังได้ทางอินเทอร์เน็ต)
5. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการและออกแบบหน้าซูชิได้อย่างน้อย 5 แบบ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการขยายซูชิ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การขยายซูชิ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการขยายซูชิได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพซูชิได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพซูชิได้ 1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการขยายซูชิได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขยาย ซูชิ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพซูชิ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการขยายซูชิ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษางานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมี ความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	1	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การขายซูชิ	2.1 บอกประวัติของซูชิได้ 2.2 บอกอุปกรณ์ในการทำซูชิได้ 2.3 บอกวิธีการทำซูชิได้ 2.4 บอกวิธีการหุงข้าวได้ 2.5 บอกวิธีทำซูชิหน้าต่างๆได้ 2.6 บอกขั้นตอนการจัดและตกแต่ง หน้าร้าน หรือรถเข็นซูชิได้	2.1 ประวัติของซูชิ 2.2 อุปกรณ์ในการทำซูชิ 2.3 วิธีการทำซูชิ 2.4 วิธีการหุงข้าว 2.5 วิธีการทำซูชิหน้าต่างๆ 2.6 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน หรือ รถเข็นซูชิ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ ประวัติของซูชิ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของ อุปกรณ์ในการทำซูชิ 2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ น้ำซูชิพร้อมวิธีการทำ และมีกปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักเครื่องปรุงข้าวพร้อม วิธีการหุงข้าว และมีกปฏิบัติ 2.5 จัดให้ผู้เรียนรู้จักจัดเตรียมในการทำ หน้าซูชิพร้อมปฏิบัติ 2.6 อธิบายขั้นตอนการจัดและตกแต่ง หน้าร้าน หรือรถเข็นซูชิ	30 นาที 30 นาที 30 นาที 30 นาที 1 1	- - 2 1 7 1
3. การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการขายซูชิ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของการตลาดใน ชุมชนได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชน	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยง ที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการ จัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความต้องการของการตลาดในชุมชน	1 1 1 30 นาที 30 นาที	- - - 30 นาที 30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	30 นาที 30 นาที	- 1
4. โครงการการประกอบอาชีพการขายซูชิ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.5 อธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ติดตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ 4.7 ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการขายซูชิ 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการขายซูชิ 4.3 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการขายซูชิ 4.4 การเขียนโครงการประกอบอาชีพการขายซูชิ 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพการขายซูชิ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ	1/2 1/2 1 1 -	- - - 6 3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงอาชีพ</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		