บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานการศึกษาต่อเนื่อง กศน.อำเภอเมืองลำพูน
ที่ ศธ ๐๒๑๐.๖๘๐๑ /๐๙๑๖ **วันที่** ๙ **เดือน** กุมภาพันธ์ **พ.ศ.** ๒๕๖๕
เรื่อง ขออนุมัติใช้หลักสูตร การศึกษาต่อเนื่อง กศน.อำเภอเมืองลำพูน
เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

เรื่องเดิม ตามที่ สำนักงาน กศน.จังหวัดลำพูน ได้ปรับเปลี่ยนมาใช้ ระบบบริหารจัดการศึกษาต่อเนื่อง "C-smart Program" เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ โดยให้ผู้รับผิดชอบของแต่ละสถานศึกษา ทำการ Upload หลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ที่ผ่านการอนุมัติหลักสูตรจากผู้อำนวยการสถานศึกษาก่อน จึงจะสามารถทำการ Upload หลักสูตรขึ้นในระบบบริหารจัดการศึกษาต่อเนื่อง C-smart"" นั้น

ข้อเท็จจริง บัดนี้ งานการศึกษาต่อเนื่อง ได้สำรวจความต้องการใช้หลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ของ กศน.ตำบล ๑๕ ตำบล พบว่า มีความประสงค์ที่จะใช้หลักสูตรในการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ (เพิ่มเติม) จำนวน ๕ หลักสูตร ดังนี้

๑. หลักสูตรการทำซูชิแสนอร่อย	จำนวน	๓ ชั่วโมง
๒. หลักสูตรการทำเกี๊ยวซ่า	จำนวน	๓ ชั่วโมง
๓. หลักสูตรการทำกรวยดอกไม้ ๑๒ ราศี	จำนวน	๓ ชั่วโมง
๔. หลักสูตรการทำพวงกุญแจจากผ้า	จำนวน	๓ ชั่วโมง
๕. หลักสูตรการทำลูกชุบ	จำนวน	๕ ชั่วโมง

ข้อกฎหมาย อาศัยคำสั่งสำนักงานปลัดที่ ๔๘๙ / ๒๕๕๑ เรื่องมอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอฯ ปฏิบัติราชการแทน (ข้อ ๑)

ข้อพิจารณา งานการศึกษาต่อเนื่อง กศน.อำเภอเมืองลำพูน เห็นควรทำบันทึกขออนุมัติใช้หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง กศน.อำเภอเมืองลำพูน จำนวน ๕ หลักสูตร

ข้อเสนอ จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาอนุมัติใช้หลักสูตร การศึกษาต่อเนื่อง กศน.อำเภอเมืองลำพูน ทั้ง ๕ หลักสูตร

(นายทินกร ตังแกละ)
งานการศึกษาต่อเนื่อง

(นายสมชาย ฟองศักดิ์)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
อำเภอเมืองลำพูน

หลักสูตรวิชา การทำซูชิแสนอร่อย (ข้าวปั้น)

หลักสูตรระยะสั้น ประเภทวิชา คหกรรม จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน

ครั้งที่	รายวิชา	จุดประสงค์	เนื้อหาสาระ	วิธีสอน/กิจกรรม	จำนวน (ชั่วโมง)		อุปกรณ์การสอน	วิธีประเมิน
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๑.	หลักสูตรการเรียนทำซูชิ(ข้าวปั้น)เบื้องต้น	๑. เพื่อให้นักศึกษาได้มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการทำซูชิ(ข้าวปั้น)และประโยชน์ของการทำซูชิ(ข้าวปั้น) ๒. เข้าใจในหลักการทางทฤษฎีและสามารถนำไปใช้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง ๓. เพื่อให้สามารถฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ นำไปสู่การพัฒนาทางด้านทักษะการทำซูชิ(ข้าวปั้น)ในรูแบบต่างๆ ๔. สามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพในชีวิตประจำวันได้ ๕. เพื่อใช้เป็นพื้นฐานสำหรับการศึกษาและพัฒนาการทำซูชิ(ข้าวปั้น)ให้ได้มาตรฐานที่ดียิ่งขึ้น	หลักสูตรซูชิสวยงามเหมาะสำหรับผู้ที่กำลังจะเปิดร้านขายซูชิเป็นอย่างมาก เนื่องจากในปัจจุบันนี้มีร้านขายซูชิอยู่มากมาย และมีการแข่งขันกันสูงมาก ผู้ขายแต่ละรายต่างงัดกลยุทธ์ต่างๆ มาแข่งขันกันเพื่อแย่งลูกค้ากัน ใครที่มีกลยุทธ์ที่ดีกว่าก็สามารถขายได้มากและสามารถอยู่ในตลาดได้นาน ส่วนใครที่ไม่มีอะไรเลย ขายได้ไม่นานก็ต้องเลิกกิจการไป ดังนั้นซูชิสวยงามจึงเป็นทางเลือกที่จะทำให้ร้านซูชิของคุณ มีซูชิที่สวยงาม โดดเด่น แตกต่างจากซูชิในแบบธรรมดาๆทั่วไป เป็นที่สนใจแก่ลูกค้า ช่วยให้คุณขายได้และมีราคาที่สูงกว่าซูชิแบบปกติ โดยมีต้นทุนในการทำที่	- แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน - ใบความรู้และบรรยายด้วยเอกสาร - ทดสอบฝึกการปฏิบัติ			➢ เอกสารนำเสนอเนื้อหา ➢ เอกสารประกอบการเรียน ➢ กระดาน ➢ กระดาษเปล่า ➢ ไมโครโฟน	๑. สังเกต ๒. สัมภาษณ์ ๓. แบบทดสอบ

(นายวีระศักดิ์ ชัยวิศิษฐ์)

ครั้งที่	รายวิชา	จุดประสงค์	เนื้อหาสาระ	วิธีสอน/กิจกรรม	จำนวน (ชั่วโมง)		อุปกรณ์การสอน	วิธีประเมิน
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๓.	ซูชิประเภทต่างๆ และเทคนิค วิธีการทำ	๑. เข้าใจขั้นตอนและวิธีการทดสอบวัตถุดิบและเลือกซื้อวัตถุดิบที่ดีและมีคุณภาพ ๒. ทำซูชิ(ข้าวปั้น) ในแบบพื้นฐานเริ่มตั้งแต่วิธีการสุงข้าวซูชิ การทำน้ำปรุงรสข้าว การทำไข่ม้วนญี่ปุ่นหรือไข่หวาน การทำวาซาบิ วิธีการแล่ปลาและ การทำซูชิพื้นฐานในแบบต่างๆ อาทิ มากิซูชิ นิงิริซูชิ อินาริซูชิ แคลิฟอเนียโรล คังกันซูชิ และ แคลิฟอเนียเทมากิ ฯลฯ ๓. สามารถเรียนรู้เทคนิคการทำซูชิ(ข้าวปั้น) ๔. เพื่อให้ชุมชนเกิดการพัฒนาและมีการรวมตัวกันของคนในชุมชนเพื่อยึดเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัว	-ชิราชิซูชิ (Chirashi Sushi) เมากิซูชิ (Maki Sushi) มีวิธีทำ 3 แบบด้วยกัน (1) ม้วนข้าวไว้ด้านในสาหร่ายทะเลอยู่ด้านนอก (2) ม้วนสลับกับแบบแรก โดยที่สาหร่ายอยู่ด้านในส่วนข้าวอยู่ด้านนอก (3) ห่อเป็นรูปกรวย เรียกว่า แคลิฟอร์เนียมากิ โอชิซูชิ (Oshi Sushi) หรือรูปแบบคันไชจากเมืองโอซาก้า เอาข้าวมาอัดลงในแม่พิมพ์รูปสี่เหลี่ยมตามยาวหั่นขนาดพอดีให้รับประทานเป็นคำๆ แล้ววางเนื้อปลาไว้ด้านบน - ส่วนหน้าของซูชิก็มีหลายอย่าง คือ ซูชิหน้าปลาแซลมอน ซูชิหน้าปลาโอซูชิหน้าไข่หวาน ซูชิหน้าไข่กุ้ง ซูชิหน้าไข่ปลา ซูชิหน้าปลาหมึกยักษ์ ซูชิหน้ากุ้ง ซูชิหน้าสาหร่าย ซูชิหน้าปลาซาบะ ซูชิหน้าแตงกวา ซูชิหน้าปลาไหล	- แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน - ใบความรู้และบรรยายด้วยเอกสาร - ทดสอบปฏิการปฏิบัติ		๓	➢ เอกสารนำเสนอเนื้อหา ➢ เอกสารประกอบการเรียน ➢ เครื่องคอมพิวเตอร์ ➢ กระดาน ➢ สมุดบัญชีรับ-จ่าย	๔. สังเกต ๕. สอบถาม ๖. สัมภาษณ์ ๗. แบบทดสอบ

(นายชิระศักดิ์ ชัยวิหยู่)