

หลักสูตร การทำขนมกุยช่าย จำนวน 6 ชั่วโมง

ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

ขนมกุยช่ายเป็นขนมประเภทแป้งของชาวจีนแต่จิวชนิดหนึ่ง ตัวแป้งทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งมัน ใส่น้ำจากกุยช่ายเขียว ขนมกุยช่ายของชาวจีนแต่จิวจะหมายถึงชนิดที่ใส่น้ำจากกุยช่ายเท่านั้นส่วนในไทย ขนมกุยช่ายที่ทำจากแป้งอย่างเดียวจนแต่เปลี่ยนใสเป็นแบบอื่น เช่น ใสเผือก ใสหน่อไม้ ใสมันแกว ล้วนเรียกว่าขนมกุยช่าย กุยช่ายแบบจีนนั้นมีแบบที่เป็นต้มจืด ซึ่งทำขึ้นเล็ก แป้งใช้แป้งตังหมื่นซึ่งเป็นแป้งสาเลที่นำลูกเต๋นออกแล้วแทนแป้งข้าวเจ้า มีทั้งแบบนึ่งและทอด ถ้าทอดจะเรียกว่า ขนมกุยช่ายทอด อีกแบบหนึ่งเป็นขนมกุยช่ายแบบแต่จิวที่มีขนาดใหญ่กว่า สำหรับขนมกุยช่ายที่เป็นที่นิยมในไทย มี 3 แบบ คือ ขนมกุยช่ายแบบแต่จิว ที่ทำเป็นก้อนขนาดใหญ่ขนมกุยช่ายแบบถาด ที่ใส่กุยช่ายกวนไปพร้อมแป้งแล้วนึ่งให้สุก และขนมกุยช่ายปากหม้อหรือขนมกุยช่ายแป้งสดซึ่งใช้แป้งแบบข้าวเหนียวปากหม้อ แต่เปลี่ยนใสเป็นขนมกุยช่ายผัดแทน

ศูนย์การเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงจัดทำ หลักสูตรการทำขนมกุยช่าย เพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพเพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมกุยช่าย
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมกุยช่าย
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ ได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1.30	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4.30	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมกุยช่าย	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมกุยช่าย	1.1 ความเป็นมาของการทำขนมกุยช่าย 1.2 ความเป็นไปได้ในการทำขนมกุยช่ายเพื่อการประกอบอาชีพ 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิเคราะห์ให้ความรู้	30 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมกุยช่าย	2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมกุยช่าย	2.1 ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้การทำขนมกุยช่าย 2.2 ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ใน การทำขนมกุยช่าย 2.3 ให้ผู้เรียนเรียนรู้วิธีการทำขนมกุยช่าย -การทำขนมกุยช่ายแบบนี้/แบบทอด - การทำไส้ขนมกุยช่าย - การทำแป้ง - การปั้น -การทำน้ำจิ้ม	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	30 นาที	4 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ ได้	ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ใบงาน/แบบทดสอบ

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานจากการฝึกปฏิบัติ