

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมกุยช่าย จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

ขนมกุยช่าย นั้นเดิมทีเป็นขนมของประเทศจีน ที่นิยมรับประทานในพิธีสำคัญ โดยมีชื่อเรียกว่า “คักถ่อก้วย” ซึ่งตัวแบ่งจะเป็นสีชมพูลักษณะคล้ายใบโพธิ์ มีเพียงไส้ข้าวเหนียว และไส้ผัก แต่ด้วยความนิยมทำให้ขนมกุยช่ายแพร่หลายมากขึ้น วิธีการรับประทานก็ไม่ได้จำกัดอยู่ที่พิธีสำคัญเท่านั้น แต่ยังสามารถเป็นอาหารว่างที่สามารถรับประทานได้ทุกเมื่อ โดยมีการดัดแปลงสูตร ปรับเปลี่ยนไส้ให้มีความเหมาะสมกับรสนิยม ผู้บริโภค เช่น ไส้กุยช่าย ไส้เผือก ไส้มันแกว ไส้หน่อไม้ และรับประทานกับน้ำจิ้มรสเด็ดที่ทำจากซีอิ๊ว นอกจากนี้ขนมกุยช่ายยังสามารถเป็นอาชีพและสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณ และมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ กลุ่มผู้ว่างงาน / กลุ่มแม่บ้าน / กลุ่มผู้สูงอายุ จำนวน 6 คน
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปของการเตรียมและการทำขนมกุยช่าย - ความเป็นมาและความสำคัญของการทำขนมกุยช่าย - ประโยชน์ของการทำขนมกุยช่าย	- อธิบายความเป็นมาในการทำขนมกุยช่ายได้ - บอกประโยชน์ของการทำขนมกุยช่าย	- ความเป็นมา และความสำคัญของ การทำขนมกุยช่าย - ประโยชน์ ของ การทำขนมกุยช่าย	- บรรยาย	15 นาที	
2	รูปแบบของการทำขนมกุยช่าย - วิธีการทำขนมกุยช่าย ในรูปแบบต่างๆ	- อธิบายรูปแบบของการทำขนมกุยช่ายแบบต่างๆได้	รูปแบบของการทำขนมกุยช่ายในรูปแบบต่าง ๆ	- บรรยาย	15 นาที	
3	ขั้นตอนวิธีการทำขนมกุยช่าย - วิธีการเตรียม อุปกรณ์การทำขนมกุยช่าย - วิธีการทำขนมกุยช่ายบรรจุภัณฑ์ - การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	- มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมและตามขั้นตอน - เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	- วิธีการเตรียม อุปกรณ์การทำขนมกุยช่าย - ขั้นตอนการทำขนมกุยช่าย - การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	- สาธิต - ปฏิบัติ		4 ชั่วโมง
4	ช่องทางการขาย และตลาดการขายขนมกุยช่าย	มีความรู้ ความเข้าใจในการสร้างช่องทางการขายขนมกุยช่าย	การสร้างตลาด การค้าแบบออนไลน์และการสร้างตลาดโดยการขายขนมกุยช่าย	- บรรยาย - ตอบข้อซักถาม	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิชยากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้