

หลักสูตรการทำขนมกุยช่าย

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการศึกษามีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้และจากการสำรวจความต้องการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่องของกลุ่มผู้เรียน โครงการการทำกระเป๋ากจากผักตบชวาที่ผ่านมา มีความต้องการฝึกทักษะเพิ่มเติมเรื่องการทำขนมกุยช่าย ซึ่งเป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพรองได้ และผู้เรียนมีความรู้และทักษะในเรื่องของการทำขนมกุยช่าย เพื่อนำความรู้ที่ได้รับมาทำผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายเป็นอีกตัวเลือกหนึ่งให้กับลูกค้า และเป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพที่เป็นงานอิสระและมั่นคงได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำโครงการการทำขนมกุยช่าย ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่ ได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกต้อง สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเสริมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้และเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางธุรกิจการผลิตสินค้า ตลอดจนนำไปประกอบอาชีพใหม่ต่อยอดอาชีพเดิม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรียบไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมกุยช่าย
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ ระยะเวลาสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมกุยช่าย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	- วัสดุอุปกรณ์การทำขนมกุยช่าย	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมกุยช่ายได้	- อุปกรณ์ การทำขนมกุยช่าย ๑. แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๑ ถุง ๒. แป้งมัน จำนวน ๑ ถุง ๓. แป้งข้าวเหนียว จำนวน ๑ ถุง ๔. น้ำมันพืช จำนวน ๒ ขวด ๕. พริกชี้ฟ้าแดง จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม ๖. ซีอิ๊วดำ จำนวน ๑ ขวด ๗. ซีอิ๊วขาว จำนวน ๑ ขวด ๘. น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๙. เกลือ จำนวน ๑ ถุง ๑๐. ต่างขาว จำนวน ๑ ห่อ ๑๑. กล่องใส่ จำนวน ๑ แพ็ค ๑๒. ถ้วยน้ำจิ้ม จำนวน ๑ แพ็ค ๑๓. กุยช่าย จำนวน ๔ กิโลกรัม ๑๔. น้ำส้มสายชู จำนวน ๑ ขวด ๑๕. ผงชูรส จำนวน ๑ ถุง ๑๖. ซ้อนพลาสติก จำนวน ๑ แพ็ค - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกุยช่าย เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำขนมกุยช่าย	๓๐ นาที	

๒	วิธีการทำขนม กุยช่าย	- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐานด้าน การทำขนมกุยช่าย - สามารถทำ ขนมกุยช่ายได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิค ขนมกุยช่าย ขั้นตอนการทำขนมกุยช่าย ๑.ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้ง มัน น้ำ น้ำมันพืช นำไปกวนจนแป้งสุก ร้อนจากกระทะ แล้วนำแป้งที่กวนเสร็จ เรียบริ้วแล้วใส่แป้งมันครึ่งถ้วย นวดให้ เข้ากันจนเนียนแล้วพักแป้งไว้ ๒-๓ ชั่วโมง เพื่อให้แป้งคลายตัว ๒.นำแป้งมาคลึงให้เป็นเส้นยาวกลม แล้ว ตัดเป็นท่อนๆให้กว้าง ๑เซนติเมตรครึ่ง นำมากดให้แบนแล้วใส่ไส้กุยช่าย ๓.นำไปนึ่งประมาณ ๑๐ นาทียกลงพักไว้ ให้อุ่น ๔.ทาน้ำมันที่ขนมบางๆแล้วตักขึ้นเสิร์ฟ พร้อมน้ำจิ้ม ขั้นตอนการทำไส้ขนมกุยช่าย ๑.ล้างใบกุยช่ายให้สะอาด ผึ่งให้แห้งสนิท หั่นใบกุยช่ายให้สั้นประมาณครึ่ง เซนติเมตร ๒.นำผงชูรส เกลือ ต่างขาว ใสลงใน ส่วนผสมข้อที่ ๑ เคล้าให้เข้ากันจน ส่วนผสมเข้ากันดี ขั้นตอนการทำน้ำจิ้มขนมกุยช่าย ๑.นำพริกชี้ฟ้าแดงสับหยาบ ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊ว ขาว น้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู น้ำ นำ ส่วนผสมทุกอย่างผสมให้เข้ากัน แล้วนำไป ตั้งไฟจนเดือด เสริฟพร้อมขนมกุยช่าย	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำขนมกุยช่าย - วิทยากรให้ผู้เรียน ได้ปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำขนม กุยช่ายพร้อมกับการ ตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียน การสอน		๔ ชั่วโมง
๓.	การจัดการและ การจัดจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัด จำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำเพื่อ ให้เกิดเอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์ขณมกยช่วย

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-