

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำเกี๊ยวซ่า จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

เกี๊ยวซ่า (จีนตัวย่อ: 饺子; จีนตัวเต็ม: 餃子; พินอิน: jiǎozi เจี้ยวจี้ หรือ เจี้ยวจื่อ; ญี่ปุ่น: 餃子, ギョーザ, ギョウザ gyōza เกียวชะ) เป็นอาหารจีนชนิดหนึ่ง ทำจากแป้งสาลีห่อไส้ที่ทำจากเนื้อสัตว์ ผ่าแป้งเป็นแป้งสาลีไม่ใส่ผงฟูหรือยีสต์ นำมาห่อไส้หมูแล้วทอด เกี๊ยวซ่าในภาษาไทยมาจากภาษาญี่ปุ่นว่าเกี๊ยวซ่า ญี่ปุ่นได้รับอาหารชนิดนี้มาจากชาวแมนจู ซึ่งนำไปทอดรับประทานเช่นกัน ชาวจีนทางเหนือรับอาหารชนิดนี้มาจากชาวแมนจูเช่นกัน เรียกว่าเจี้ยวจื่อ ต้มแล้วกินกับน้ำซุปรอบ อาหารชนิดนี้เป็นคนละชนิดกับเกี๊ยวซึ่งคนไทยจะเรียกตามภาษาจีนแต้จิ๋ว ซึ่งจะตรงกับอาหารจีนกวางตุ้งที่เรียกหุ่หนุ่ เกี๊ยวซ่าทำจากแป้งที่มีส่วนผสมของแป้งสาลี ไข่ น้ำ แล้วเกลือ นวดให้เข้ากันแล้วตัดเป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ใส่ไส้ตรงกลางแล้วห่อให้เป็นรูปร่างตามต้องการ ไส้ที่นิยมคือหมูบดและกุ้งบด โดยผสมแป้งเล็กน้อยเพื่อช่วยให้ยึดกันดี ปิ้งรสด้วยเกลือ เครื่องเทศ ใส่กระเทียมหรือต้นหอม สับ ทำให้สุกโดยการนึ่ง หรือ ทอด เนื่องจากเกี๊ยวซ่าสามารถทำได้ง่ายๆ สามารถจัดหาวัตถุดิบในการทำเกี๊ยวซ่าได้ไม่ยาก ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการฝึกอาชีพเป็นไปตามหลักสูตรที่กำหนด
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย ผู้ว่างงาน แม่บ้าน กลุ่มสตรี ตำบลบางน้ำเปรี้ยว จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวข้าว 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและ ศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30	นาที่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมจีบ ได้ถูกต้อง</p> <p>2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมจีบ ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p> <p>2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่</p>	<p>2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำเกี้ยวซ่า</p> <p>2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์</p>		4 ชม.
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ทำยาดมสมุนไพร	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผนกระบวนการผลิตการทำเกี้ยวซ่า</p> <p>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการผลิตการทำเกี้ยวซ่า</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำเกี้ยวซ่า</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการผลิตการทำเกี้ยวซ่า ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด</p>		30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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