

## หลักสูตรการทำขนมก๋วยช่าย หลักสูตร ๕ ชม. ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองเขื่อน

### ความเป็นมา

ขนมก๋วยช่ายเป็นขนมประเภทแป้งของชาวจีนแต่จีวจนิตหนึ่ง ตัวแป้งทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งมัน ใส้ทำจากก๋วยช่ายเขียว ขนมก๋วยช่ายของชาวจีนแต่จีวจะหมายถึงชนิดที่ใส้ทำจากก๋วยช่ายเท่านั้นส่วนในไทย ขนมก๋วยช่ายที่ทำจากแป้งอย่างเดียวกันแต่เปลี่ยนใส้เป็นแบบอื่น เช่น ใส้เผือก ใส้หน่อไม้ ใส้มันแกว ล้วนเรียกว่าขนมก๋วยช่าย ก๋วยช่ายแบบจีนนั้นมีแบบที่เป็นติ่มซำ ซึ่งทำขึ้นเล็ก แป้งใช้แป้งตังหมิ่นซึ่งเป็นแป้งสาลีที่นำกลูเต็นออกแล้วแทนแป้งข้าวเจ้า มีทั้งแบบนึ่งและทอด ถ้าทอดจะเรียกว่า *ขนมก๋วยช่ายทอด* อีกแบบหนึ่งเป็นขนมก๋วยช่ายแบบแต่จีวที่มีขนาดใหญ่กว่า สำหรับขนมก๋วยช่ายที่เป็นที่นิยมในไทย มี 3 แบบ คือ ขนมก๋วยช่ายแบบแต่จีว ที่ทำเป็นก้อนขนาดใหญ่ ขนมก๋วยช่ายแบบลาด ที่ใส้ก๋วยช่ายกวนไปพร้อมแป้งแล้วนึ่งให้สุก และขนมก๋วยช่ายปากหม้อหรือขนมก๋วยช่ายแป้งสด ซึ่งใช้แป้งแบบข้าวเหนียวปากหม้อ แต่เปลี่ยนใส้เป็นขนมก๋วยช่ายผัดแทน

ศูนย์การเรียนรู้ตำบลคลองเขื่อน จึงจัดทำ หลักสูตรการทำขนมก๋วยช่าย เพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

### หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาประชาชนในตำบลคลองเขื่อนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่เปี่ยมด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้บริโภคในชุมชนและสังคม
๒. ส่งเสริมความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงยั่งยืนในอาชีพ

### จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกอาชีพ การทำขนมก๋วยช่าย
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส และผู้ที่ไม่ีอาชีพ
  ๒. ประชาชนทั่วไป
  ๓. ผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพหารายได้เสริม
  ๔. ผู้สูงอายุ
- จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องการประกอบอาชีพการทำขนมก๊วยช่าย	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมก๊วยช่าย ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมก๊วยช่ายได้แก่ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมก๊วยช่าย ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมก๊วยช่าย ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๒	
๒	ทักษะอาชีพการทำขนมก๊วยช่าย	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมก๊วยช่าย ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัสดุ ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมก๊วยช่าย ๒.๒ การทำขนมก๊วยช่าย ๒.๓ การดูแลรักษา	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมก๊วยช่าย ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำขนมก๊วยช่าย ๒.๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมก๊วยช่าย ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมก๊วยช่าย ๒.๓ ขั้นตอนการดูแลรักษา	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมก๊วยช่าย ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำขนมก๊วยช่าย ๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด		๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการทำขนมก้วยซ่าย ๑. การคัดเลือกวัสดุ ๒. สาธิต/ปฏิบัติ		

### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำขนมก้วยซ่าย
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ

### จบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการการทำขนมก้วยซ่ายที่ได้มาตรฐานและเป็นที่ยังพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓๐ คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร