

## หลักสูตรขนมกุยช่าย

### จำนวน 5 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ

#### ความเป็นมา

จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “ขนมกุยช่าย” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งส่งเสริมการจัดการเรียนวิชาชีพพระยะสัน (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่จัด การศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อน ด้วยนวัตกรรม (Thailand 4.0)

ขนมกุยช่าย เป็นขนมประเภทก๋วยของชาวจีนแต้จิ๋วชนิดหนึ่ง ตัวแป้งทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งมัน ใส่น้ำจากกุยช่ายเขียว กุยช่ายก๋วยของชาวจีนแต้จิ๋ว จะหมายถึงชนิดที่ใส่น้ำจากกุยช่ายเท่านั้น ส่วนในไทย ขนมกุยช่ายที่ทำจากแป้งอย่างเดียวกันแต่เปลี่ยนไส้เป็นแบบอื่น เช่น ไส้เผือก ไส้หน่อไม้ ไส้มันแกว ล้วนเรียกว่า “ขนมกุยช่าย” เดิมทีกุยช่ายแบบจีนนั้นมีแบบที่เป็นต้มยำ ซึ่งทำขึ้นเล็ก ไข่แป้งตั้งหมิ่นซึ่งเป็นแป้งสาที่นำกลูเต็นออกแล้วแทนแป้งข้าวเจ้า มีทั้งแบบนี้ และทอด สำหรับขนมกุยช่ายที่เป็นที่นิยมในไทย มี 3 แบบ คือ ขนมกุยช่ายแบบแต้จิ๋ว ที่ทำเป็นก้อนขนาดใหญ่ ขนมกุยช่ายแบบถาด ที่ใส่กุยช่ายกวนไปพร้อมแป้งแล้วนี้ให้สุก และขนมกุยช่ายปากหม้อ หรือขนมกุยช่ายแป้งสด ซึ่งใช้แป้งแบบข้าวเกรียบปากหม้อแต่เปลี่ยนไส้เป็นกุยช่ายผัดแทน ต้นทุนของขนมกุยช่ายรวมแป้งจะอยู่ประมาณ 1.80 บาท ไม่เกิน 2 บาท เวลาที่เราทำออกขายด้วยตัวเองจะอยู่ที่ลูกละ 5 บาท แต่ถ้าเราขายส่งจะอยู่ที่ลูกละ 3.50 บาท ซึ่งอาจจะได้กำไรไม่มาก แต่จะช่วยให้เราเหนื่อยน้อยลงจากการที่เราไม่ต้องขายด้วยตัวเอง ซึ่งจะต่างจากการขายปลีกแบบมีหน้าร้านที่ทำให้เรามีกำไรจากการขายมากกว่า ผู้ที่สนใจสามารถศึกษาและฝึกทักษะ เพื่อนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองได้

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

#### จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมกุยช่าย
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมกุยช่าย

#### กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

/ระยะเวลา...

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรขนมกุยช่าย จำนวน 5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมกุยช่าย	1. บอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของขนมกุยช่ายได้ 2. บอกความเป็นไปได้และทิศทางการประกอบอาชีพได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมกุยช่าย 1. ความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของขนมกุยช่าย 2. ความเป็นไปได้และทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ 2. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกุยช่าย 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
2	การทำขนมกุยช่าย	2.1 สามารถบอกการเตรียมวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ทำขนมกุยช่ายได้ 2.2 สามารถแสดงขั้นตอนการทำขนมกุยช่ายได้ 2 แบบ 2.3 บอกวิธีการคงคุณภาพขนมกุยช่ายและสามารถบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	การทำขนมกุยช่าย 2.1 หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2 ขั้นตอนการทำขนมกุยช่าย 2 แบบ 1) กุยช่ายแต่จีว - การทำตัวแป้ง - การทำไส้กุยช่าย 2) กุยช่ายถาด - การกวนแป้ง - การนึ่ง 2.3 การบรรจุภัณฑ์และการคงคุณภาพเพื่อการบริโภคและจำหน่าย	2.1 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญา เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมกุยช่าย 2.3 ฝึกทักษะการทำขนมกุยช่าย ทั้ง 2 แบบ 2.4 ฝึกการบรรจุหีบห่อบรรจุภัณฑ์ขนมกุยช่าย 2.5 วัดและประเมินผลตามโครงสร้างหลักสูตร	30 นาที	4 ชม.

### สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

### การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

/เกณฑ์การจบหลักสูตร...

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

-