

หลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมกุยช่าย จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน



ความเป็นมา

ขนมกุยช่าย นั้นเดิมเป็นขนมของประเทศจีน ที่นิยมรับประทานในพิธีสำคัญ โดยมีชื่อว่า ” คัดถ่อถั่ว ” ซึ่งตัวแบ่งจะเป็นสีชมพูลักษณะคล้ายใบโพธิ์ มีเพียงไส้ข้าวเหนียว และไส้ผัก แต่ความนิยมทำให้ขนมกุยช่ายแพร่หลายมากขึ้น วิธีการรับประทานก็ไม่ได้จำกัดอยู่ที่พิธีสำคัญเท่านั้น แต่ยังคงกลายเป็นอาหารว่างที่สามารถรับประทานได้ทุกเมื่อ โดยมีการดัดแปลงสูตร ปรับเปลี่ยนไส้ ให้มีความเหมาะสมกับรสนิยม ผู้บริโภคเช่น ไส้กุยช่าย ไส้เผือก ไส้มันแกว ไส้หน่อไม้ และรับประทานกับน้ำจิ้มรสเด็ดที่ทำจากซีอิ๊ว นอกจากนี้ขนมกุยช่าย ยังสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้กับประชาชนได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำการทำขนมกุยช่าย
2. มีทักษะการทำการทำขนมกุยช่าย
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมกุยช่าย

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน 2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน 4 ชั่วโมง
รวมจำนวน 6 ชั่วโมง	

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้ทั่วไปของการเตรียมและทำการทำขนมกุยช่าย	1อธิบายความเป็นมาการทำขนมกุยช่ายได้ 2.บอกประโยชน์ของการทำขนมกุยช่ายได้	1.ความเป็นมาและความสำคัญของขนมกุยช่าย 2.ประโยชน์ของการทำขนมกุยช่าย	1.วิทยากรบรรยาย 2.แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 3.สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
2.	การประกอบอาชีพการทำขนมกุยช่าย	1.อธิบายรูปแบบของการทำขนมกุยช่ายแบบต่างๆได้	1.รูปแบบของการทำขนมกุยช่ายแบบต่างๆได้	1.วิทยากรบรรยาย 2.วิทยากรสาธิต 3.ฝึกปฏิบัติ	1	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมกุยช่าย	1.ผู้เรียนสามารถเตรียมอุปกรณ์และทำขนมกุยช่ายได้	1.วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำขนมกุยช่าย 2.วิธีการทำขนมกุยช่าย	1.วิทยากรบรรยาย 2.ฝึกปฏิบัติ	-	4

สื่อการเรียนรู้

- 1.สื่อบุคคล/วิทยากร
- 2.ตัวอย่างชิ้นงาน
- 3.เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

.....งานหลักสูตร

(นางคุณัญญากานซ์ ทาลายา)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางคุณัญญากานซ์ ทาลายา)

วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวศุภางค์ ดีคำ)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้อนุมัติ

(นายรามินทร์ มูลไธสง)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอคลองลาน