

หลักสูตร การทำเกี๊ยวหมูนึ่ง
จำนวน 3 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ



โดย

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำ

สำนักงาน กศน.จังหวัดบุรีรัมย์

สำนักงาน กศน.

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

กระทรวงศึกษาธิการ

รายละเอียดหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร หลักสูตรการทำเกี้ยวหมื่นจำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำ จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

หลายคนคงทราบกันดีอยู่แล้วว่าเกี้ยวมีสัญชาติจีนโดยกำเนิด เพราะโดยปกติก็จะเห็นเกี้ยวอยู่ในหนึ่งชุดของติ่มซำ แต่ประวัติความเป็นมาของเกี้ยวไม่ได้บันทึกเอาไว้ว่า เกิดขึ้นตั้งแต่ในสมัยไหน มีแต่ข้อมูลที่บอกว่าเกี้ยวเป็นอาหารมงคลของชาวจีนที่รับประทานกันตั้งแต่ชนชั้นกษัตริย์ไปจนถึง และโดยมากจะกินกันในเทศกาลตรุษจีนหรือช่วงขึ้นปีใหม่ เพื่อให้เป็นสิริมงคลแก่ชีวิต ให้มีความเจริญรุ่งเรือง และมีอายุที่ยืนยาว

เหตุผลที่ชาวจีนถือว่าเกี้ยวเป็นอาหารมงคลเพื่อส่งเสริมเรื่องสุขภาพและต่ออายุก็สืบเนื่องมาจากสมัยก่อนมีแพทย์จีนชื่อ เจียวเอ่อ จังจั้งจั้ง ชาวเมืองหนานหยาง มณฑลเหอหนาน เขาเป็นปรมาจารย์ทางการแพทย์ที่มีความสามารถในการรักษาอาการเจ็บป่วยได้ทุกชนิด อีกทั้งจังจั้งจั้งยังเป็นแพทย์ที่มีจรรยาบรรณแพทย์โดยแท้คือ ไม่แบ่งชนชั้นคนไข้ ไม่ว่าจะจนจะรวยเขาก็รักษาด้วยมาตรฐานที่เท่าเทียมกันทุกคน และด้วยความสามารถและคุณธรรมอันดีนี้ จังจั้งจั้งจึงเป็นแพทย์ที่ประชาชนศรัทธานับถือเป็นอย่างมาก แต่ต่อมาเขาก็ได้ก/ลาออกจากตำแหน่งแพทย์ และเดินทางกลับบ้านเกิดที่มณฑลเหอหนาน

ในระหว่างทางกลับบ้านซึ่งเป็นช่วงฤดูหนาวที่หนาวจัด จังจั้งจั้งก็ได้เจอกับชาวบ้านที่ยากจน พวกเขาทั้งอดอยาก ทนหนาวเพราะไม่มีเสื้อผ้าใส่ และยังป่วยไข้ ใบหูก็เปื่อยเพราะถูกความหนาวเย็นกัด เมื่อเดินทางถึงบ้านจังจั้งจั้งก็ได้สั่งการให้ลูกศิษย์ตั้งหม้อยา และคิดค้นสูตรยาเพื่อรักษาชาวบ้านที่เขาพบเจอทันทีโดยไม่มีการหยุดพักสูตรยาที่จังจั้งจั้งได้ทำก็คือ ต้มเนื้อแพะ พริกและสมุนไพรที่ช่วยเพิ่มความอบอุ่นให้ร่างกายในหม้อใบใหญ่ จากนั้นก็ต้มน้ำเนื้อแพะมาสับให้ละเอียด และใช้แป้งที่นวดไว้ห่อเนื้อแพะสับโดยจิบให้เหมือนรูปหู นัยว่าเพื่อแก้เคล็ด แล้วก็นำไปต้มจนสุก เสร็จแล้วเขาก็ทำน้ำซุปร่วมกับยาที่ทำขึ้น และเขาก็นำไปแจกจ่ายชาวบ้านให้กินฟรี ๆ เมื่อชาวบ้านได้กินยาของจังจั้งจั้งเข้าไปก็รู้สึกอบอุ่นไปทั้งร่างกาย พอกินต่อเนื่องไปเรื่อย ๆ ใบหูที่เคยเน่าเปื่อยก็เริ่มกลับมาเป็นปกติ จังจั้งจั้งก็เลยทำยาให้กินไปตลอดจนถึงวันตรุษจีน ชาวบ้านที่ป่วยอยู่ก็เลยได้ฉลองวันขึ้นปีใหม่ไปพร้อม ๆ กับฉลองอาการป่วยที่หายวันหายคืนจนกลับมาแข็งแรงตามปกติในที่สุดจากนั้นเป็นต้นมาชาวจีนก็เลยดัดแปลงทำแป้งจิบห่อไส้ให้คล้าย ๆ กับตัวของจังจั้งจั้ง เอาไว้สำหรับรับประทานในวันตรุษจีน และเรียกอาหารนั้นว่าจังจั้งจั้งตามชื่อของนายแพทย์ผู้มีเมตตา เพื่อเป็นการรำลึกถึงบุญคุณของนายแพทย์ผู้แสนประเสริฐของพวกเขาตลอดไป

ต่อมาก็ได้มีการดัดแปลงสูตรจังจั้งจั้งมาเรื่อย ๆ จนในที่สุดก็เปลี่ยนชื่อจากจังจั้งจั้งกลายเป็นเกี้ยวที่เรารู้จักกันมาจนทุกวันนี้ และด้วยความอร่อยของเกี้ยว อาหารจีนจานนี้จึงเป็นอาหารที่คนเกือบจะทั่วโลกรู้จักและนิยมทานกันมาก ๆ ดังนั้นรสชาติของเกี้ยวก็เลยจำเป็นต้องเปลี่ยนไปตามวัฒนธรรมของแต่ละชาติด้วยส่วน

ไทยเราก็มีเกี่ยวให้กินหลายรูปแบบ ทั้งเกี่ยวน้ำหมูแดง เกี่ยวหมูแดง บะหมี่เกี่ยว เกี่ยวจิ้มน้ำจิ้มรสเด็ด และ
เกี่ยวทอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ
ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี
คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ
อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ
การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร
ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง
มีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. วิทยากรให้ความรู้
2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. สาธิตและฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินผลระหว่างเรียนจากผลงานที่มีคุณภาพเพียงพอ
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำเกี่ยวหมูนี้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ

การเทียบโอน

-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตรการทำเกี่ยวหมูหนึ่ง จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. การทำเกี่ยวหมูหนึ่ง	1.ผู้เรียนสามารถอธิบายบอกความเป็นมาของเกี่ยวหมูหนึ่ง	1.ความรู้เกี่ยวกับการทำเกี่ยวหมูหนึ่ง	1.วิทยากรบรรยายเรื่องความรู้เกี่ยวกับการทำเกี่ยวหมูหนึ่ง	10 นาที	-
	2.ผู้เรียนสามารถบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเกี่ยวหมูหนึ่งขั้นตอนการทำเกี่ยวหมูหนึ่งได้	2. ส่วนผสมวัตถุดิบของการทำเกี่ยวหมูหนึ่ง	2.วิทยากรบรรยายเรื่อง -วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ การทำเกี่ยวหมูหนึ่ง -วิธีการขั้นตอนการทำเกี่ยวหมูหนึ่ง	2.40 ชั่วโมง	-
	3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายได้	3.การบริหารจัดการ	3. วิทยากรบรรยายการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายเกี่ยวหมูหนึ่ง 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	10 นาที	-

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตรการทำเกี่ยวหมูหนึ่ง จำนวน 3 ชั่วโมง

แนวคิด

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพเป็นแนวทางและสร้างโอกาสให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้กำหนดหลักการจัดทำแผนการมีงานทำ รวมทั้งเน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชนและวิถีชีวิตของคนในชุมชน

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนสามารถอธิบายบอกความเป็นมาของเกี่ยวหมูหนึ่งได้
2. ผู้เรียนสามารถบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเกี่ยวหมูหนึ่ง ขั้นตอนการทำเกี่ยวหมูหนึ่งได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายได้

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหาใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 การทำเกี่ยวหมูหนึ่ง

เรื่องที่ 1 การทำเกี้ยวหมูหนึ่ง

เนื้อหาสาระ

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือก เตรียมวัสดุ ขั้นตอนในการทำขนมเกี้ยวหมูหนึ่งและทำความสะอาดอุปกรณ์ในการทำ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขายเกี้ยวหมูหนึ่ง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนสามารถอธิบายบอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้
2. ผู้เรียนสามารถบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเกี้ยวหมูหนึ่ง ขั้นตอนการทำเกี้ยวหมูหนึ่งได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายได้

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเกี้ยวหมูหนึ่ง
- ตอนที่ 2 ส่วนผสมวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ วิธีการทำเกี้ยวหมูหนึ่ง
- ตอนที่ 3 การบริหารจัดการ

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ

- การเลือกซื้อ การเตรียมวัตถุดิบ การใช้และทำความสะอาดอุปกรณ์
 - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และบรรจุภัณฑ์สำหรับการทำเกี้ยวหมูหนึ่ง
 - การเลือกซื้อวัตถุดิบสำหรับการทำเกี้ยวหมูหนึ่ง

ขั้นตอนการทำเกี้ยวหมูหนึ่ง และน้ำจิ้ม

- ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบของการทำเกี้ยวหมูหนึ่ง
- ขั้นตอนการทำน้ำจิ้มเกี้ยวหมูหนึ่ง
- ขั้นตอนการทำให้เกี้ยวหมูหนึ่งสุก
- การจัดวางในบรรจุภัณฑ์

การคำนวณต้นทุนและราคาขาย

- การคำนวณต้นทุนการทำเกี้ยวหมูหนึ่ง
- การกำหนดราคาขายเกี้ยวหมูหนึ่ง

รูปแบบเทคนิคการจัดการศึกษา

- การบรรยาย
- การสาธิต

-การปฏิบัติจริง

2. ส่วนผสมวัตถุดิบของการทำเกี้ยวหมูหนึ่ง

ส่วนผสมเกี้ยวหมูหนึ่ง

- หมูบด 200 กรัม
- แผ่นเกี้ยว 1 ห่อ
- กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ
- ผักชี หั่นซอย 2 ช้อนโต๊ะ

เครื่องปรุงรส

- ซอสถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 1 ช้อนชา
- ผงปรุงรสหมู 1 ช้อนชา
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ
- แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น 1 ช้อนชา

สูตรน้ำจิ้มเกี้ยว

- ซอสถั่วเหลือง 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า 1 ช้อนชา
- ผักชีหั่นซอย

วัสดุ/อุปกรณ์

- ถ้วยตวง
- ช้อนตวง
- อ่างผสม
- รังถึง
- มีด
- เตาแก๊ส
- เขียง
- ถาด
- กล่องบรรจุภัณฑ์

วิธีทำเกี๊ยวหมูหนึ่ง

1. สับหมูให้ละเอียด ใส่ลงในซามผสม ใส่กระเทียมสับ พริกไทยป่น นวดให้เข้ากัน ปรงรสด้วย ซอสถั่วเหลือง น้ำตาล ผงปรุงรส เกลือ น้ำมันงา และ แป้งมัน นวด 10 นาที ให้เข้ากัน ใส่ผักชีสับ นวดอีกครั้งให้เข้ากัน
2. นำแผ่นเกี๊ยวชุบน้ำเปล่า ใช้น้ำเปล่าอุดหมูมห้อง ปั้นหมูวางบนแผ่นเกี๊ยว ท่อเป็นสี่เหลี่ยม
3. นำลงนึ่งโดยรองด้วยจาน ที่ทาน้ำมันพืช เพื่อไม่ให้แป้งติดหม้อนึ่ง นึ่งนาน 15-20 นาที จนสุก
4. ทำน้ำจิ้ม ใส่ส่วนผสมน้ำจิ้มทั้งหมด ลงในถ้วยที่สามารถเข้าไมโครเวฟได้ คนให้ละลาย นำเข้าไมโครเวฟ ไฟแรงสุด 1 นาที พักไว้ให้เย็น เมื่อจะรับประทาน จึงโรยด้วยผักชี
5. ทาเกี๊ยวหมูหนึ่ง ด้วยน้ำมันเพื่อไม่ให้ติดกัน แล้วจัดเสิร์ฟ

3. การบริหารจัดการ

วิทยากรบรรยายการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาเกี๊ยวหมูหนึ่ง ผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ซึ่งจะนำข้อมูลต่างๆ มาคำนวณดังนี้

$$\text{ราคาวัตถุดิบที่ซื้อ} + \text{ค่าแรงงาน} = \text{ต้นทุนการผลิต}$$

$$\text{ต้นทุนการผลิต} \div \text{จำนวนชิ้นที่ได้} = \text{ต้นทุนต่อชิ้น}$$

$$\text{ราคาขายต่อชิ้น} - \text{ต้นทุนต่อชิ้น} = \text{กำไรต่อชิ้น}$$

คณะผู้จัดทำหลักสูตรการทำเกี่ยวหมูหนึ่ง

คณะที่ปรึกษา

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1. นางพิมพ์ทอง สีหวงษ์ | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอปะคำ |
| 2. นางสุนันทา เต็มรัมย์ | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1. นายอดิสร อ่อนลำไผ่ | ครู กศน.ตำบล |
| 2. นางสาวเพชรรัตน์ โพธิ์หอม | ครู กศน.ตำบล |
| 3. นายวรรณฤทธิ์ ไชยรัตน์ | ครู ผู้สอนคนพิการ |

ผู้รวบรวมข้อมูล/เรียบเรียง/พิมพ์

- | | |
|-----------------------|--------------|
| 1. นายอดิสร อ่อนลำไผ่ | ครู กศน.ตำบล |
|-----------------------|--------------|