

หลักสูตรการทำขนมไทย
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรส วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำ มาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรม อย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกันอย่างออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่ สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทำ กัน ทุกๆ ภาคของประเทศไทยจึงเห็นสมควรที่จะดำเนินการจัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมี ความรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

รวม 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี 3 ชั่วโมง ปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร**เรื่องที่ 1** การทำขนมถั่วแปบ

จำนวน 4 ชั่วโมง

- 1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถั่วแปบ
- 1.2 ส่วนผสมของขนมถั่วแปบ
- 1.3 ขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบ
- 1.4 วิธีเก็บรักษาขนมถั่วแปบ

เรื่องที่ 2 การทำขนมต้ม

จำนวน 4 ชั่วโมง

- 2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม
- 2.3 ส่วนผสมของขนมต้ม
- 2.4 ขั้นตอนการทำขนมต้ม
- 2.5 วิธีเก็บรักษาขนมต้ม

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

จำนวน 2 ชั่วโมง

- 3.1 การกำหนดราคาขาย
- 3.2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า
- 3.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารคู่มือเรียนหลักสูตรการทำขนมไทย ขนมถั่วแปบ/ขนมต้ม
2. ฟังการบรรยายให้ความรู้
3. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/แผ่นพับ/ใบความรู้
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. ทำใบงาน
6. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง
7. ฝึกปฏิบัติจริง และทดสอบผ่านเกณฑ์

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. ใบงาน
4. ใบความรู้ / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล


1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร


การจบหลักสูตร


1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา


 ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
 (นางสาววารินทร์ วงษ์ทอง)
 ครูศูนย์การเรียนรู้ตำบล


 ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ)
 ประธานกรรมการสถานศึกษา


 ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นางสาวลี ธีราวุธ)
 ผู้อำนวยการกศน.อำเภอชุมพลบุรี
 ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

รายละเอียดหลักสูตรวิชาการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เรื่องที่ 1 การทำขนมถั่วแปบ	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถั่วแปบ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมถั่วแปบ 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำขนมถั่วแปบ 4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาขนมถั่วแปบ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถั่วแปบ 2. ส่วนผสมของขนมถั่วแปบ 3. ขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบ 4. วิธีเก็บรักษาขนมถั่วแปบ 	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถั่วแปบ 2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมถั่วแปบ 3. ส่วนผสมของขนมถั่วแปบ 4. ขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบ 5. วิธีเก็บรักษาขนมถั่วแปบ วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน	1	3
เรื่องที่ 2 การทำขนมต้ม	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมต้ม 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำขนมต้ม 4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาขนมต้ม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม 2. ส่วนผสมของขนมต้ม 3. ขั้นตอนการทำขนมต้ม 4. วิธีเก็บรักษาขนมต้ม 	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม 2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมต้ม 3. ส่วนผสมของขนมต้ม 4. ขั้นตอนการทำขนมต้ม 5. วิธีเก็บรักษาขนมต้ม วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน	1	3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการการขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาขาย 2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหา ตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1 การกำหนดราคาขาย 2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ 1 การกำหนดราคาขาย 2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1	1

กิตติมา

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร

(นางจิตติมา ดวงแข)

วิทยากร

ลงชื่อ.....

(นางสาววารินทร์ วงษ์ทอง)

ครูกศน.ตำบล

ลงชื่อ.....

(นางวารินทร์ วงษ์ทอง)

เจ้าหน้าที่ฝ่ายการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....

(นางสาวมุกทิภา การงานดี)

หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายภาณุวงศ์ ศรีประเสริฐ)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสำลี ธรรมารุช)

ผู้อำนวยการกศน.อำเภอชุมพลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร การทำขนมไทย ขนมถั่วแปบ/ขนมต้ม จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน บ้าน หมู่ ตำบลกระเป๋ียง อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.00 น. - 15.00 น.	<p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>เรื่องที่ 1 การทำขนมถั่วแปบ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถั่วแปบ 2.ส่วนผสมของการทำขนมถั่วแปบ 3.ขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบ 4.วิธีเก็บรักษาขนมถั่วแปบ 5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	จำนวน 5 ชั่วโมง
	09.00 น. - 15.00 น.	<p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>เรื่องที่ 2 การทำขนมต้ม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม 2.ส่วนผสมของขนมต้ม 3.ขั้นตอนการทำขนมต้ม 4.วิธีเก็บรักษาขนมต้ม 5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	จำนวน 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

ใบความรู้ที่ 1 การทำสาकुไส้หมู

วัตถุดิบการทำสาकुไส้หมู

1. ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก 500 กรัม
2. มะพร้าวทึนทึก 1 ลูก
3. แป้งข้าวเหนียว 500 กรัม
4. น้ำอัญชันเข้มข้น 1 ถ้วยตวง
5. น้ำใบเตยเข้มข้น 1 ถ้วยตวง
6. น้ำกระเจียวเข้มข้น 1 ถ้วยตวง
7. งาขาวคั่ว ½ ถ้วยตวง
8. งาดำคั่ว ½ ถ้วยตวง
9. น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง
10. เกลือป่นเล็กน้อย อ่านต่อได้ที่ <https://www.wongnai.com/recipes/mung-bean-rice-crepe?ref=ct>

วิธีทำสาकुไส้หมู

ขั้นตอนที่ 1 : การผัดไส้สาकु

นำรากผักชี กระเทียมและพริกไทย มาโขลกให้ละเอียด แล้วนำลงผัดในน้ำมันให้ส่งกลิ่นหอม ตามด้วยหอมแดง และหมูสับผัดจนพอสุก ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ ซีอิ๊วขาว ใส่ถั่วลิสงคั่วบด หัวไชโป๊เค็มลงไปผัดให้เข้ากัน แล้วพักไว้จนเย็น



ขั้นตอนที่ 2 : การห่อ

STEP 1 : นึ่งถั่ว+มะพร้าว

- นำถั่วเขียวซีกเลาะเปลือกมาใส่ในกะละมัง แล้วนำไปล้างให้สะอาด (ล้างประมาณ 2 - 3 ครั้ง) แล้วแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 6 ชั่วโมง
- นำถั่วเขียวซีกเลาะเปลือกที่แช่น้ำแล้ว มาสะเด็ดน้ำออก แล้วนำไปนึ่งด้วยไฟแรง เป็นเวลา 20 นาที
- ระหว่างรอนึ่ง นำมะพร้าวทึนทึกมาขูดฝอย คลุกด้วยเกลือเล็กน้อย ก่อนนำเข้าไอนึ่งเป็นเวลา 10 นาที
- เมื่อนึ่งทั้ง 2 อย่างเสร็จแล้ว ให้นำทั้ง 2 อย่างมาผสมกันในภาชนะ แล้วพักไว้

TIP: การนึ่งมะพร้าวขูด จะช่วยยืดอายุการเก็บขนมให้นานขึ้น อ่านต่อได้ที่

<https://www.wongnai.com/recipes/mung-bean-rice-crepe?ref=ct>



STEP 2 : ต้มแป้ง

- แบ่งแป้งข้าวเหนียวออกเป็น 3 ส่วนเท่า ๆ กัน แต่ละส่วนผสมน้ำอัญชันเข้มข้น น้ำใบเตยเข้มข้น และน้ำกระเจี๊ยบเข้มข้น เพื่อให้ได้สีที่แตกต่างกัน นวดให้เนื้อเนียนดี และไม่ติดมือ
- ตั้งหม้อต้มน้ำจนเดือด แล้วนำแป้งที่นวดไว้ มาปั้นเป็นแผ่นทรงวงรีขนาดประมาณ 3 นิ้ว แล้วใส่ลงไปต้ม รอจนแป้งลอยตัว จึงตักขึ้น
- นำไปคลุกกับถั่วและมะพร้าวที่ผสมกันไว้ในถาด พับแผ่นแป้งครึ่งหนึ่งให้พอห่อถั่ว ทำแบบนี้ไปเรื่อย ๆ จนแป้งหมด อ่านต่อได้ที่ <https://www.wongnai.com/recipes/mung-bean-rice-crepe?ref=ct>



วิธีเก็บรักษา

ควรรับประทานให้หมดภายใน 6 ชม. เนื่องจากโรยด้วยเนื้อมะพร้าวสด แต่ถ้าเป็นเนื้อมะพร้าวแห้งก็สามารถเก็บไว้ได้ ประมาณ 12 ชม. หากใส่ตู้เย็นจะยืดอายุขนมได้ แต่ถ้าข้ามคืน แป้งจะคืนตัว ควรนั่งเพื่ออุ่นก่อนนำไปรับประทานได้



คลุกแผ่นแป้งที่ต้มสุกแล้วกับถั่วเขียวซีกเลาะเปลือกหนึ่ง



เสิร์ฟพร้อม น้ำตาลผสมงาขาวคั่ว และงาดำคั่ว



ใบความรู้ที่ 2

การทำขนมต้ม

ขนมต้มเป็นขนมที่มีหลักฐานว่ามีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย เข้ามาพร้อมกับศาสนาพราหมณ์และลัทธิความเชื่อเกี่ยวกับเทพเจ้า โดยเชื่อกันว่าพระพิฆเนศโปรดขนมนี้มาก ครั้งหนึ่งเสวยเข้าไปจนเต็มพุง เมื่อขี่หนูกลับวิมานระหว่างทางหนูกาเจองู ตกใจจึงหยุดทันที พระพิฆเนศตกจากหลังหนูกา พุงแตก พระพิฆเนศเสียดายขนมจึงกอบเข้าใส่พุงใหม่แล้วเอาซากงูที่ตีตายแล้วมาพันพุงไว้ แล้วจึงกลับไปวิมาน^[1] ต่อมาได้มีบทบาทสำคัญในพิธีบวงสรวงเทวดา ในพิธีกรรมต่างๆ เช่น ยกเสาเอก ตั้งศาลพระภูมิ ในประเพณีสู่ขอแต่โบราณในบางท้องถิ่นใช้ขนมต้มด้วย ดังมีเพลงพวงมาลัยร้องเล่นว่า^[2]

โถ้ละเหยล่อยมา	ล่อยมาแล้วก็ล่อยไป
พ่อแม่ท่านเลี้ยงมายาก	จะกินขันหมากให้ได้
ไม่ได้กินขนมต้มอมน้ำตาล	น้องไม่รับประทานของใคร
พวงเจ้าเอ๋ยมาลัย	ถอยหลังกลับไปเถิดเอ๋ย

ขนมต้มขาวนั้น ใช้แป้งข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อนกลม ใส่ใส่น้ำตาลหม้อ ลงไปต้มให้สุก โรยด้วยมะพร้าวขูด ต่อมาจึงทำหน้ากระฉีก ซึ่งเป็นมะพร้าวขูดมาเคี้ยวกับน้ำตาลหม้อจนเหนียว ใช้เป็นไส้แทน ส่วนขนมต้มแดง ใช้แป้งข้าวเหนียวแผ่เป็นแผ่นแบน ต้มให้สุก ราดด้วยหน้ากระฉีกที่ค่อนข้างเหลว^[1]



วัตถุดิบ

แป้งข้าวเหนียว 300 กรัม

น้ำกระเจี๊ยบ 80 มิลลิลิตร

น้ำอัญชัน 80 มิลลิลิตร

น้ำใบเตย 80 มิลลิลิตร

มะพร้าวขูด (สำหรับทำไส้ขนมต้ม) 300 กรัม

มะพร้าวขูด (สำหรับคลุก) 100 กรัม

น้ำตาลปีบ 120 กรัม

เกลือป่น 1 ช้อนชา อ่านต่อได้ที่ <https://www.wongnai.com/recipes/ka-nom-tom?ref=ct>



วิธีทำ

STEP 1 : ทำแป้ง + ทำไส้

นำแป้งข้าวเหนียวมาแบ่งเป็น 3 ถ้วยเท่า ๆ กัน (ถ้วยละ 100 กรัม)

เทน้ำกระเจี๊ยบ น้ำอัญชัน และใบเตย ลงไปในแป้งข้าวเหนียวแต่ละถ้วย นวดให้เข้ากันจนกว่าแป้งไม่ติดมือ แล้วใช้พลาสติกแรปคลุมขนมแป้งพักไว้ก่อน

นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง ใส่น้ำตาลปี๊บ คนจนน้ำตาลปี๊บละลาย ใส่มะพร้าวขูด (สำหรับทำไส้ขนมต้ม) และเกลือป่นลงไป คนให้เข้ากัน เคี่ยวจนแห้ง และยกออกจากเตา อ่านต่อได้ที่

<https://www.wongnai.com/recipes/ka-nom-tom?ref=ct>มะพร้าวที่นึ่งที่กชูด 250 กรัม

- น้ำตาลมะพร้าว 160 กรัม
- น้ำลอยดอกมะลิ 2 ถ้วย

ส่วนผสม แป้งขนมต้ม

แป้งข้าวเหนียว 2 ถ้วย

น้ำใบเตย หรือสีอื่น ๆ ตามชอบ 1 ถ้วย

วิธีทำ

STEP 1 : ทำแป้ง + ทำไส้

นำแป้งข้าวเหนียวมาแบ่งเป็น 3 ถ้วยเท่า ๆ กัน (ถ้วยละ 100 กรัม)

เทน้ำกระเจี๊ยบ น้ำอัญชัน และใบเตย ลงไปในแป้งข้าวเหนียวแต่ละถ้วย นวดให้เข้ากันจนกว่าแป้งไม่ติดมือ แล้วใช้พลาสติกแรปคลุมขนมแป้งพักไว้ก่อน

นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง ใส่น้ำตาลปี๊บ คนจนน้ำตาลปี๊บละลาย ใส่มะพร้าวขูด (สำหรับทำไส้ขนมต้ม) และเกลือป่นลงไป คนให้เข้ากัน เคี่ยวจนแห้ง และยกออกจากเตา อ่านต่อได้ที่ <https://www.wongnai.com/recipes/ka-nom-tom?ref=ct>

2. ทำแป้งขนมต้มโดยเทแป้งใส่อ่างผสม ค่อย ๆ เติมน้ำใบเตยลงไป นวดผสมจนเนื้อเนียน

3. ต้มหม้อเติมน้ำเปล่าใส่ใบเตยเพิ่มความหอม ต้มจนเดือด นำแป้งมาห่อไส้ขนมปั้นให้เป็นก้อนกลมแล้วใส่ลงไปต้มจนสุกลอยขึ้น เสร็จแล้วเอาไปคลุกกับมะพร้าวขูดผสมเกลือให้ทั่ว จัดเสิร์ฟ



ทำแป้งสามสี ได้แก่ อัญชัน กระเจี๊ยบ และใบเตย



กวนมะพร้าวขูดกับน้ำตาลทำไส้ขนมต้ม

STEP 2 : ห่อ + ต้ม

ปั้นไส้ขนมต้มเป็นลูกกลมเล็ก ๆ เตรียมไว้

นำแป้งแต่ละสีมาปั้นเป็นลูกกลม ๆ ขนาดเท่าเหรียญห้า กดให้แป้งแบน จากนั้นปั้นไส้ที่ทำเตรียมไว้ขนาดเล็กกว่าแป้งวางลงไป ใช้แป้งปิดให้มิดแล้วปั้นเป็นลูกกลม ๆ จนเนียน

นำไปต้มในน้ำเดือดจัด พอขนมต้มลอยขึ้นเหนือน้ำ แสดงว่าสุกแล้ว

Tip : โรยแป้งบาง ๆ ภาชนะที่จะวางขนมต้ม เพื่อป้องกันขนมต้มติด และแตกค่ะ อ่านต่อได้ที่

<https://www.wongnai.com/recipes/ka-nom-tom?ref=ct>



ห่อแป้งกับไส้เข้าด้วยกัน



นำไปต้มให้สุก

STEP 3 : คลุกมะพร้าวขูด

นำขนมต้มที่สุกแล้วมาคลุกกับมะพร้าวขูดสำหรับคลุก

อ่านต่อได้ที่ <https://www.wongnai.com/recipes/ka-nom-tom?ref=ct>



พอลอยตักขนมต้มขึ้นจากน้ำ



คลุกกับมะพร้าวขูดให้ทั่วก็เป็นอันเรียบร้อย!

ใบงานที่ 1
การทำขนมถั่วแปบ

1. จงบอกส่วนผสมของการทำขนมถั่วแปบมาอย่างละเอียด

.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. ขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบ

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. จงบอกวิธีการเก็บรักษาขนมถั่วแปบ

.....
.....
.....

ชื่อ-สกุล.....

ใบงานที่ 1
การทำขนมต้ม

1. จงบอกส่วนผสมของการทำขนมต้มมาอย่างละเอียด

2. ขั้นตอนการทำขนมต้ม

3. จงบอกวิธีการเก็บรักษาขนมต้ม

ชื่อ-สกุล.....

แบบประเมินผลงาน
หลักสูตรการทำขนมไทย (จำนวน 10 ชั่วโมง)

ชื่อ-นามสกุล.....

เกณฑ์การตัดสินคุณภาพผลงาน

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
17-20	ดีมาก
13-16	ดี
9-12	ปานกลาง
5-8	ปรับปรุง

คำชี้แจง : ให้ผู้ประเมินใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน (ดูเกณฑ์การให้คะแนน)

ประเด็นที่ประเมิน	วิทยากร/ผู้ประเมิน				หมายเหตุ
	เกณฑ์คะแนน				
คะแนน	4	3	2	1	
1.ผลงานมีความสวยงามและสมบูรณ์					
2.ผลงานมีรสชาติอร่อย					
3.ผลงานมีความสะอาด					
4.วัสดุที่ใช้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม					
5.ผลงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด					
รวม					
รวมทุกรายการ					
เฉลี่ย					

ผู้ประเมิน.....วิทยากร

(.....)

สรุปแบบประเมินผลงาน
หลักสูตรการทำขนมไทย (จำนวน 10 ชั่วโมง)

ที่	ชื่อ-สกุล	รวมคะแนน 5 ด้าน (20 คะแนน)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

ผู้ประเมิน.....วิทยากร
(.....)

แบบประเมินความพึงพอใจ

หลักสูตร/โครงการ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

หลักสูตร การทำขนมไทย ขนมถั่วแปบ/ขนมต้ม (จำนวน 10 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่

สถานที่จัด ณ บ้าน..... หมู่.....ตำบล..... อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมินความพึงพอใจ

เพศ ชาย หญิง อายุ.....ปี วุฒิการศึกษา..... อาชีพ.....

คำชี้แจง 1. แบบประเมินความพึงพอใจ มี 4 ตอน

2. โปรดแสดงเครื่องหมาย ในช่องว่างระดับความพึงพอใจตามความคิดเห็นของท่าน

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
ด้านที่ 1 ด้านสภาพแวดล้อม							
1	ความเหมาะสมของการจัดกิจกรรม						
2	กิจกรรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์						
3	การสร้างบรรยากาศเพื่อเกิดการเรียนรู้						
ด้านที่ 2 ปัจจัยป้อนหรือปัจจัยเบื้องต้น							
4	วิทยากรมีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้						
5	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอดใช้สื่อที่เหมาะสม						
6	วิทยากรกระตุ้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้						
7	วัสดุอุปกรณ์สอดคล้องกับหลักสูตร						
8	ระยะเวลาเหมาะสมกับการจัดกิจกรรม						
9	สื่อที่ใช้มีความเหมาะสมในการจัดกิจกรรม						
ด้านที่ 3 ด้านกระบวนการ							
10	การเตรียมความพร้อมก่อนอบรม						
11	รูปแบบการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม						
12	กระบวนการมีความเหมาะสม						
13	วิธีการวัดผลประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์						
ด้านที่ 4 ผลผลิต							
14	ผู้เรียนมีความรู้ในกิจกรรมที่จัด						
15	ผู้เรียนมีทักษะในกิจกรรมที่จัด						
16	ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน						

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
17	ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ได้						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....