

หลักสูตรการทำขนมต้มลอย
จำนวน 5 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพณิชยกรรมและบริการ



จัดทำโดย

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำ
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดบุรีรัมย์
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

สืบเนื่องจากนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ ที่มีนโยบายเน้นในเรื่องการจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพ มีรายได้และมีงานทำ โดยมีเป้าหมายในการเตรียมความพร้อมของประเทศไทยในทุกๆ ด้านในระยะเวลา 2 ปี เพื่อให้สามารถก้าวสู่ประชาคมอาเซียนและประชาคมโลกได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงกำหนดให้หน่วยงานและสถานศึกษาแต่ละแห่งศึกษา 5 ศักยภาพของตนเองในแต่ละพื้นที่ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพด้านภูมิอากาศ ศักยภาพด้านภูมิประเทศ ศักยภาพด้านศิลปวัฒนธรรมประเพณี และศักยภาพด้านทรัพยากรมนุษย์ เพื่อจัดการศึกษาในระดับพื้นที่ (Area Based)

การจัดทำหลักสูตรการทำ ขนมต้มลอย เพื่อนำมาทำการจัดกระบวนการเรียนการสอน เรียนรู้ ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ในส่วนของการฝึกปฏิบัติ เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะในด้านอาชีพ มีความรู้ ความเข้าใจในวิธีการและขั้นตอนของการทำ ขนมต้มลอย และมองเห็นช่องทางการประกอบอาชีพอย่างครบวงจร วิทยากรที่จัดการเรียนการสอน เป็นผู้ที่มีความรู้ ความชำนาญ ในอาชีพ หรือเป็นผู้ที่ประกอบการในอาชีพนั้นๆ

ผู้จัดหลักสูตรทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรการการทำขนม ต้มลอย จะเป็นประโยชน์กับประชาชน ผู้ที่สนใจและผู้ที่ต้องการประกอบอาชีพ การทำขนมต้มลอย เพื่อเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เพื่อลดรายจ่ายและเพิ่มรายจ่ายในครัวเรือน และสามารถดำเนินชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงได้อย่างมีความสุข

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำ

รายละเอียดหลักสูตร
ชื่อหลักสูตรการทำขนมต้มลอย จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพณิชยกรรมและบริการ

ชื่อสถานศึกษาศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำ
จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม เป็นอยู่ข้าวอู่น้ำที่สำคัญของโลก ผลิตสินค้าทางการเกษตรสำหรับการบริโภคทั้งภายในประเทศ และส่งเป็นสินค้าออก ดังนั้นการจัดทำหลักสูตรอาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาการเกษตรจึงนับว่ามีความสำคัญอย่างยิ่ง อาชีพการทำขนมต้มลอยเป็นอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจและน่าลงทุน เนื่องจากให้ผลผลิตเร็วมีการดูแลรักษาที่ไม่ยาก นอกจากนี้ให้ผลผลิตทางการเกษตรซึ่งมีคุณค่าทางอาหารสูงสามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัย ปัจจุบันมีการแปรรูปเป็นอาหารหลากหลายรูปแบบ นิยมบริโภคกันในช่วงเทศกาลกินเจ

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมต้มลอย ในฐานะที่เป็นหน่วยงานสนับสนุนด้านการจัดการศึกษาให้กับกลุ่มเป้าหมายคือ ผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง จึงได้จัดทำหลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมต้มลอย ขึ้นโดยเน้นให้กลุ่มเป้าหมายสามารถประกอบอาชีพการเพาะ การทำขนมต้มลอย และมีงานทำอย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนอกหลักสูตรควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

- ภาคนอกหลักสูตร จำนวน 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย
2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมต้มลอย
3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น
4. ผู้เรียนสรุปความรู้
5. ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำปุ๋ยชีวภาพ สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีสื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

1. เอกสารใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ ผู้รู้ / วิทยากร
3. แบบสังเกต

4. แบบสอบถามความพึงพอใจ
5. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานหรือชิ้นงาน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1 ชั่วโมง	
2.	วิธีการและขั้นตอนการทำขนมต้มลอย	1. รู้จักวัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมต้มลอย) 2. สามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมไทย(ขนมต้มลอย)	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย (ขนมต้มลอย) 2.2 ขั้นตอนการทำขนมต้มลอย	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์	-	3.30 ชั่วโมง
3.	สรุปผลการเรียนรู้และประเมินผลการเรียนรู้	1. เพื่อประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้เรียนในการทำขนมต้มลอย 2. สังเกตพฤติกรรมจากการเรียนรู้ของผู้เรียนจากการสังเกต และจากการประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน	การติดตามและประเมินผล	1. สรุปแนวคิดและแนวทางในการทำขนมต้มลอย 2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้และหาแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงอาชีพ	30 นาที	-
จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น					1.30	3.30

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตรการทำขนมต้มลอย จำนวน 5 ชั่วโมง

แนวคิด

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม ขนมต้มลอยเป็นขนมไทยพื้นบ้านของชาวไทย ที่รู้จักกัน ทั่วทุกภูมิภาค แต่ละพื้นที่จะมีสูตรและเคล็ดลับที่แตกต่างกันไป โดยเฉพาะขนม ต้มลอย สูตรของนาง สำรวาย ยากะระโทก ซึ่ง มีภูมิลำเนาเป็นคนบ้าน ประชาสามัคคี อำเภอ ปะคำโดยกำเนิด ได้รู้จักวิธีการทำขนม ต้มลอยมาเมื่อครั้งยังเป็นสาว โดยได้เรียนรู้จากแม่ และเริ่มปรับปรุงพัฒนา รูปแบบ ส่วนผสม ตลอดจนการรู้จักตัดแปลงหรือนำเอาวัสดุธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมา เป็นส่วนผสม เช่น ใบเตย ดอกกุหลาบ หรือดอกอัญชัน มาคั้นเอาน้ำไปผสมกับแป้งเพื่อให้ได้สีสรรที่สวยงาม นำ รับประทาน จากที่เคยทำขนม ต้มลอยเพื่อไว้รับประทานกันเองภายในครอบครัว หรือแบ่งไป ทำบุญที่วัดในอดีต ก็ ได้พัฒนาฝีมือขึ้นมาเพื่อขายให้ผู้คนที่หมู่บ้านหรือหมู่บ้านใกล้เคียง และนำไปขายควบคู่กับอาหารพื้นบ้านที่ตัวเอง ทำขายอยู่เป็นประจำ ทำให้มีรายได้จากการค้าขายเพิ่มขึ้นซึ่งนางกวาย ได้มองเห็นโอกาสที่ว่าในปัจจุบันไม่ค่อยมีคน ทำขนมต้มลอยรับประทานกันเนื่องจากเห็นว่าขั้นตอนที่ยุ่งยาก เสียเวลา และสามารถหาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาด จึงทำขนมต้มลอยไว้จำหน่ายให้บุคคลภายในหมู่บ้านตลอดจนบุคคลทั่วไป ซึ่งนางสำรวาย ยากะระโทก ตั้งใจที่จะ ทำขนมต้มลอยขายคู่กับอาหารพื้นบ้านให้คนพื้นบ้านอีสานและโดยเฉพาะชาวอำเภอปะคำ ได้รับความปลอดภัย เพื่อเป็นการรักษาสืบทอดการทำขนมต้มลอยคงไว้ให้ลูกหลานได้เรียนรู้ อนุรักษ์สืบสานต่อไป

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. รู้จักวัสดุและอุปกรณ์ ในการทำขนมต้มลอย
3. สามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมไทย(ขนมต้มลอย)
4. เพื่อประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้เรียนในการทำขนมต้มลอย
5. สังเกตพฤติกรรมจากการเรียนรู้ของผู้เรียนจากการสังเกต และจากการประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหา นี้ ใช้เวลาเรียนรู้ 5 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย(ขนมต้มลอย)

2. 2.2 ขั้นตอนการทำขนมต้มลอย)

เรื่องที่ 3 การติดตามและประเมินผล

เรื่องที่ 1

ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้มลอย

เนื้อหาสาระ

ขนมต้มลอย จัดเป็นขนมไทยที่มีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่ทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลต่างๆ วัตถุประสงค์การทำกลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องของรสชาติ สี สัน สวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการทำขนมอย่างประณีต

ขนมไทย เป็นของหวานที่ท้าวอาณาจักรไทยได้ทำขึ้นมาประทานกันมาตั้งแต่โบราณ มีเอกลักษณ์ คือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบต่างๆ วิธีการทำ ที่มีความพิถีพิถันที่มุ่งให้มีรสชาติที่อร่อย หอมหวาน มีสี สัน สวยงาม รูปลักษณ์น่ารับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการ ารรับประทาน ที่ประณีตบรรจงของขนมแต่ละชนิดแตกต่างกันออกไป การทำขนมไทยเป็นอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยนั้นเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร เนื่องจากขนมไทยแต่ละชนิด ล้วนมีเสน่ห์ รสชาติแตกต่างกันออกไป และมีวิธีการทำอย่างพิถีพิถัน จึงแสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ เป็นต้น

วัตถุประสงค์

ปัจจุบันคนไทยเริ่มทานขนมไทยกันน้อยลง เนื่องจากคนไทยหันมาสนใจสุขภาพกันมากขึ้น และบริโภคของหวานน้อยลง ทางผู้จัดทำมีความคิดที่จำให้ขนมไทยมีความแปลกใหม่ขึ้นจึงได้ทำขนมต้มลอยขึ้นมา เพื่อให้ผู้ที่สนใจได้ศึกษาและค้นคว้าเกี่ยวกับวิธีการทำได้อย่างสะดวกขึ้น

1. เป็นแนวทางในการทำกิจกรรมเสริมเพื่อหารายได้ระหว่างเรียน
2. ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์
3. เพื่อนำวัสดุในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และรู้จักแปรรูปอาหาร

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. รู้จักวัสดุและอุปกรณ์ ในการทำขนมต้มลอย
3. สามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมไทย(ขนมต้มลอย)
4. เพื่อประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้เรียนในการทำขนมต้มลอย
5. สังเกตพฤติกรรมจากการเรียนรู้ของผู้เรียนจากการสังเกต และจากการประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหา ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย(ขนมต้มลอย)

2. 2.2 ขั้นตอนการทำขนมต้มลอย)

เรื่องที่ 3 การติดตามและประเมินผล

ตอนที่ 1

ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมต้มลอย)

ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมต้มลอย

นมขนมต้มลอยเป็นขนมไทยพื้นบ้านของชาวไทย ที่รู้จักกันทั่วทุกภูมิภาค แต่ละพื้นที่จะมีสูตรและเคล็ดลับที่แตกต่างกันไป โดยเฉพาะขนมต้มลอย สูตรของนางกวยอัจฉริยะซึ่งเป็นชาวอีสานและมีภูมิลำเนาเป็นคนบ้านโนนศิลา อำเภอโนนศิลาโดยกำเนิด ได้รู้จักวิธีการทำขนมต้มลอยมาเมื่อครั้งยังเป็นสาว โดยได้เรียนรู้จากแม่ และเริ่มปรับปรุงพัฒนารูปแบบ ส่วนผสม ตลอดจนการรู้จักดัดแปลงหรือนำเอาวัสดุธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาเป็นส่วนผสม เช่น ใบเตย ดอกกุหลาบ หรือดอกอัญชัน มาคั้นเอาน้ำไปผสมกับแป้งเพื่อให้ได้สีที่สวยงาม น่ารับประทาน จากที่เคยทำขนมต้มลอยเพื่อไว้รับประทานกันเองภายในครอบครัว หรือแบ่งไปทำบุญที่วัดในอดีต ก็ได้พัฒนาฝีมือขึ้นมาเพื่อขายให้ผู้คนในหมู่บ้านหรือหมู่บ้านใกล้เคียง และนำไปขายควบคู่กับอาหารพื้นบ้านที่ตัวเองทำขายอยู่เป็นประจำ ทำให้มีรายได้จากการค้าขายเพิ่มขึ้นซึ่งนางกวย ได้มองเห็นโอกาสที่ว่าในปัจจุบันไม่ค่อยมีคนทำขนมต้มลอยรับประทานกันเนื่องจากเห็นว่าขั้นตอนที่ยุ่งยาก เสียเวลา และสามารถหาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาด จึงทำขนมต้มลอยไว้จำหน่ายให้บุคคลภายในหมู่บ้านตลอดจนผู้คนที่มาติดต่อราชการ ณ ที่ว่าการอำเภอโนนศิลา ซึ่งนางกวยตั้งใจที่จะทำขนมต้มลอยขายคู่กับอาหารพื้นบ้านให้คนพื้นบ้านอีสานและโดยเฉพาะชาวอำเภอโนนศิลาได้รับประทานตลอดไป เพื่อเป็นการรักษาสืบทอดการทำขนมต้มลอยคงไว้ให้ลูกหลานได้เรียนรู้ อนุรักษ์สืบสานต่อไป

เรื่องที่ 2

วิธีการและขั้นตอนการทำขนมไทย(ขนมต้มลอย)

เนื้อหาสาระ

ในปัจจุบันขนมไทยเริ่มหมดไปพร้อมกับวัฒนธรรมที่เสื่อมถอยเนื่องจากคนในปัจจุบันได้นำเอาวัฒนธรรมตะวันตกเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวันเพื่อเป็นการอนุรักษ์สูตรขนมหวานไทยพวกเราจึงจัดทำโครงการเล่มนี้ขึ้นเพื่อศึกษาค้นคว้าสูตร และวิธีทำขนมต้มลอยสามสีซึ่งเป็นขนมไทยชนิดหนึ่งและกลุ่มของพวกเราได้นำพืชที่มีอยู่ตามธรรมชาติ เช่น ดอกอัญชัญ ใบเตย และขมิ้นมาทำเป็นสีของลูก ขนมต้มลอย ซึ่งพืชแต่ละชนิดต่างก็มีสรรพคุณมากมาย และกลุ่มของพวกเราได้รวบรวมข้อมูลไว้ในโครงการเล่มนี้ เพื่อให้บุคคลที่สนใจได้ศึกษาและเป็นแนวทางต่อไป เป็นอาหา รที่คู่สำหรับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคล และงานพิธีการ วัตถุประสงค์การทำที่กลมกลืน พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะ ชวนรับประทานตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละ ชนิดซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. รู้จักวัสดุและอุปกรณ์ ในการทำขนมต้มลอย
3. สามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมไทย(ขนมต้มลอย)
4. เพื่อประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้เรียนในการทำขนมต้มลอย)
5. สังเกตพฤติกรรมจากการเรียนรู้ของผู้เรียนจากการสังเกต และจากการประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหา นี้ ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย(ขนมต้มลอย)

2.2 ขั้นตอนการทำขนมต้มลอย)

เรื่องที่ 3 การติดตามและประเมินผล

ตอนที่ 1

การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมต้มลอย

ส่วนผสม ไส้มะพร้าวผัด (ไส้ขนมต้ม)

- มะพร้าวทึนทึกขูด 250 กรัม
- น้ำตาลมะพร้าว 160 กรัม
- น้ำลอยดอกมะลิ 2 ถ้วย

ส่วนผสม แป้งขนมต้ม

- แป้งข้าวเหนียว 2 ถ้วย
- น้ำใบเตย หรือสีอื่น ๆ ตามชอบ 1 ถ้วย

ส่วนผสม มะพร้าวสำหรับคลุก

- มะพร้าวทึนทึกขูด 4 ถ้วย
- เกลือ 1 ช้อนชา

ตอนที่ 2

ขั้นตอนการทำขนมต้มลอย

วิธีทำขนมต้ม

1. ทำไส้ขนมต้มโดยใส่มะพร้าวขูด น้ำตาลมะพร้าว และน้ำลอยดอกมะลิลงในกระทะ ผัดจนแห้ง ยกออกจากเตาพักไว้พออุ่น ปั้นเป็นก้อนกลมขนาดปลายนิ้วหัวแม่มือหรือขนาดตามชอบ พักไว้
2. ทำแป้งขนมต้มโดยเทแป้งใส่อ่างผสม ค่อย ๆ เติมน้ำไปเรื่อยๆ นวดผสมจนเนื้อเนียน
3. ต้มหม้อเติมน้ำเปล่าใส่ใบเตยเพิ่มความหอม ต้มจนเดือด นำแป้งมาห่อไส้ขนมปั้นให้เป็นก้อนกลมแล้วใส่ลงไปต้มจนสุกลอยขึ้น เสร็จแล้วเอาไปคลุกกับมะพร้าวขูดผสมเกลือให้ทั่ว จัดเสิร์ฟ

เรื่องที่ 3

สรุปผลการเรียนรู้และประเมินผลการเรียนรู้

เนื้อหาสาระ

สรุปผลการเรียนรู้และประเมินผลการเรียนรู้

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้เรียนในการทำขนมต้มลอย
2. สังเกตพฤติกรรมจากการเรียนรู้ของผู้เรียนจากการสังเกต และจากการประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

ขอบข่ายเนื้อหา

การติดตามและประเมินผล

ตอนที่ 1

การติดตามและประเมินผล

การวัดและประเมินผล

หลักสูตรการทำขนมต้มลอยมีการวัดผลและประเมินผล ดังนี้

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ และได้ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานหรือชิ้นงาน

แบบประเมินความพึงพอใจ หลักสูตรการทำขนมต้มลอย

คำชี้แจงแบบสอบถาม

1. เพื่อให้ผู้จัดได้มีโอกาสรับทราบผลการดำเนินงานของตนเองและเพื่อประโยชน์ในการปรับปรุงโครงการให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. โปรดเติมเครื่องหมาย ✓ และกรอกข้อความให้สมบูรณ์

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ชาย หญิง
2. สถานะ นักศึกษา ประชาชนทั่วไป อื่นๆ
3. ระดับการศึกษา ประถม ม. ต้น ม. ปลาย
4. อายุ ต่ำกว่า 20 ปี 21-30 ปี 31-40 ปี 41 ปีขึ้นไป

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อโครงการ

ระดับ 5 = มากที่สุดหรือดีมาก 4 = มากหรือดี 3 = ปานกลางหรือพอใช้ 2 = น้อยหรือต่ำกว่ามาตรฐาน
1 = น้อยที่สุดหรือต้องปรับปรุงแก้ไข

รายละเอียด	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ความเหมาะสมของสถานที่					
2. ความเหมาะสมของระยะเวลา(จำนวนชั่วโมง, จำนวนวัน)					
3. การจัดลำดับขั้นตอนของการจัดกิจกรรม					
4. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้					
5. การตอบคำถาม					
6. ความเหมาะสมของวิทยากร ในภาพรวม					
7. อาหาร, เครื่องดื่มและสถานที่					
8. ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการ/กิจกรรมนี้ไปใช้ในการ					
9. ประโยชน์ที่ท่านได้รับจากโครงการ/กิจกรรม					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

3.1 สิ่งที่ท่านพึงพอใจในการร่วมโครงการ/กิจกรรมครั้งนี้

.....

.....

.....

3.2 สิ่งที่คุณควรเสนอแนะนำไปพัฒนาการจัดโครงการ/กิจกรรมครั้งต่อไป

.....

.....

.....

แบบบันทึกการสังเกต
หลักสูตรการทำขนมต้มลอย

ด้านผู้เรียน

1. ความสนใจในการเรียนรู้

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

2. การมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม

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

ด้านวิทยากร

1. บุคลิกของวิทยากร

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

2. การจัดกระบวนการเรียนรู้

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