



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (พัฒนาอาชีพระยะสั้น)  
หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง



ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอชุมพลบุรี  
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดสุรินทร์  
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย  
สำนักงานกระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปีงบประมาณ 2566 ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอชุมพลบุรี จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการจัดการศึกษาต่อเนื่องรูปแบบกลุ่มสนใจ โดยยึดแนวทางในการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง 2551) ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย และความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคีเครือข่าย เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนในพื้นที่อย่างแท้จริง

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำขนมไทย (จำนวน 10 ชั่วโมง) เล่มนี้ จะเป็นแนวทางในการดำเนินงานของบุคลากรและผู้เกี่ยวข้อง เพื่อให้การจัดการศึกษาต่อเนื่องบรรลุตามวัตถุประสงค์และมีคุณภาพตามเป้าหมาย ตลอดจนเป็นประโยชน์ต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ประชาชน ชุมชน สังคม และประเทศต่อไป

กศน.อำเภอชุมพลบุรี

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หลักสูตรการทำขนมไทย	1
รายละเอียดหลักสูตร	4
แผนการจัดการเรียนรู้	6
ใบความรู้ เรื่องการทำขนมถ้วย	7
ใบความรู้ เรื่องการทำขนมตาล	9
ใบงาน เรื่องการทำขนมถ้วย	15
ใบงาน เรื่องการทำขนมตาล	16
แบบประเมินผลงาน	17
แบบประเมินความพึงพอใจ	19
ผู้จัดทำ	21

## หลักสูตรการทำขนมไทย

จำนวน 10 ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

#### ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาจาจาอัยาศัยอำเภอชุมพลบุรี

#### ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรส วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำ มาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรม อย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละ ชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกันไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ใน รูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่ สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทำ กัน ทุกๆ ภาคของประเทศไทยจึงเห็นสมควรที่จะดำเนินการจัดโครงการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

#### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี 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** การทำขนมถ้วย จำนวน 4 ชั่วโมง

- 1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถ้วย
- 1.2 ส่วนผสมของขนมถ้วย
- 1.3 ขั้นตอนการทำขนมถ้วย
- 1.4 วิธีเก็บรักษาขนมถ้วย

**เรื่องที่ 2** การทำขนมตาล จำนวน 4 ชั่วโมง

- 2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถ้วย
- 2.2 ส่วนผสมของขนมตาล
- 2.3 ขั้นตอนการทำขนมตาล
- 2.4 วิธีเก็บรักษาขนมตาล

**เรื่องที่ 3** การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า จำนวน 2 ชั่วโมง

- 3.1 การกำหนดราคาขาย
- 3.2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า
- 3.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

## สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. ใบงาน

4. ใบความรู้
5. ภูมิปัญญา

#### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

#### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิปัตร

#### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร
3. วุฒิปัตรออกโดยสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

( นางสาวดรุณี เทพบรรทม )

ครู กศน.ตำบล



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ )

ประธานกรรมการสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางสาวลี ธาราฐ )


ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี


รายละเอียดหลักสูตรวิชาการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง


เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เรื่องที่ 1 การทำขนมถ้วย	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถ้วย</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมถ้วย</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำขนมถ้วย</li> <li>4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาขนมถ้วย</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถ้วย</li> <li>2. ส่วนผสมของขนมถ้วย</li> <li>3. ขั้นตอนการทำขนมถ้วย</li> <li>4. วิธีเก็บรักษาขนมถ้วย</li> </ol>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถ้วย</li> <li>2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมถ้วย</li> <li>3. ส่วนผสมของขนมถ้วย</li> <li>4. ขั้นตอนการทำขนมถ้วย</li> <li>5. วิธีเก็บรักษาขนมถ้วย</li> </ol> <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	1	3
เรื่องที่ 2 การทำขนมตาล	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมตาล</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมตาล</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำขนมตาล</li> <li>4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาขนมตาล</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมตาล</li> <li>2. ส่วนผสมของขนมตาล</li> <li>3. ขั้นตอนการทำขนมตาล</li> <li>4. วิธีเก็บรักษาขนมตาล</li> </ol>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถ้วย</li> <li>2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมถ้วย</li> <li>3. ส่วนผสมของขนมถ้วย</li> <li>4. ขั้นตอนการทำขนมถ้วย</li> <li>5. วิธีเก็บรักษาขนมถ้วย</li> </ol> <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	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


ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร  
(.....)  
วิทยากร

  
ลงชื่อ.....  
(นางสาวดรุณี เทพบรรทม)  
ครู กศน.ตำบล

  
ลงชื่อ.....  
(นางวารินทร์ วงษ์ทอง)  
เจ้าหน้าที่ฝ่ายการศึกษาต่อเนื่อง

  
ลงชื่อ.....  
(นางสาวมุกทิกา การงานดี)  
หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

  
ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายภาณุวงศ์ ศรีประเสริฐ)  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

  
ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสำลี ธาราฐ)  
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอชุมพลบุรี



## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....

หลักสูตร การทำขนมไทย

จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....

เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.00 น. - 15.00 น.	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p><b>เรื่องที่ 1 การทำขนมถ้วย</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถ้วย</li> <li>2.ส่วนผสมของขนมถ้วย</li> <li>3.ขั้นตอนการทำขนมถ้วย</li> <li>4.วิธีเก็บรักษาขนมถ้วย</li> <li>5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</li> </ol> <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	จำนวน 5 ชั่วโมง
	09.00 น. - 15.00 น.	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p><b>เรื่องที่ 2 การทำขนมตาล</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมตาล</li> <li>2.ส่วนผสมของขนมตาล</li> <li>3.ขั้นตอนการทำขนมตาล</li> <li>4.วิธีเก็บรักษาขนมตาล</li> <li>5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</li> </ol> <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	จำนวน 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

## ใบความรู้ที่ 1 การทำขนมถั่ว

### 1. ความรู้เบื้องต้นของ “ขนมถั่ว”



ขนมถั่วโบราณหรือเรียกว่า “ขนมถั่ว” ขนมถั่วตะไล นี้เป็นขนมไทยโบราณอีกชนิดหนึ่งที่ทำรับประทานได้ไม่ยากนัก เพราะมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบก็หาได้ง่าย คือ แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนด กะทิเกลือโดยมีวิธีการ 2 ขั้นตอน คือขั้นตอนแรกการทำตัวขนม และขั้นตอนที่สองขั้นตอนการทำหน้าขนมถั่ว ใช้แป้งข้าวเจ้าผสมกะทิและเกลือ ชิมรสมันเค็มนำไปหยอดหน้าขนมถั่วที่นึ่งส่วนตัวไว้แล้วนำไปนึ่งให้สุก

ขนมถั่วตะไล ที่อร่อยนั้น ตัวขนมจะมีรสหวานหอมน้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนดและไม่แข็งกระด้าง ส่วนหน้าขนมต้องมีรสมันด้วยกะทิและมีรสเค็มนิดหน่อย

### 2. ส่วนผสมของขนมถั่ว

#### ส่วนผสมของตัวขนมถั่ว

1. แป้งข้าวเจ้า 180 กรัม
2. แป้งมัน 80 กรัม
3. แป้งท้าวยายม่อม 2 ช้อนโต๊ะ
4. กะทิ 200 กรัม
5. น้ำตาลปีบ 250 กรัม
6. น้ำ 700 มล. (รวมใช้ปั่นใบเตยด้วย)
7. ใบเตย 1 ถ้วย
8. สีเขียวผสมอาหาร , กลิ่นใบเตย (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้)

### ส่วนผสมของหน้าขนมถ้วย

1. หัวกะทิ 600 มล.
2. น้ำ 150 มล.
3. แป้งข้าวเจ้า 70 กรัม
4. เกลือป่น 2 ช้อนชา
5. น้ำตาลทราย 30 กรัม

### อุปกรณ์ อื่นๆ

1. ไม้แคะขนม/ช้อนชา
2. ถ้วยตะไล

### 3. ขั้นตอนการทำขนมถ้วย

1. เริ่มจากน้ำใบเตย เอาใบเตยใส่เครื่องปั่น ใส่ให้นิดหน่อย ปั่นให้ละเอียด กรองด้วยผ้าขาวบาง จะได้น้ำ

ใบเตยใส่ๆ

2. การทำตัวขนม เตรียมขามผสม น้ำตาลปี๊บ ไข่มือบี ขยำ ใส่น้ำทีละน้อย คนจนน้ำตาลละลาย ดี ใส่แป้ง

ทำยายม่อม แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า ใช้ตะกร้อคนให้เข้ากัน เติมน้ำส่วนที่เหลือ ใส่กะทิ ใส่น้ำใบเตย แต่งกลิ่น ใบเตย และสีเขียวผสมอาหาร เพื่อให้สีสวยขึ้น กรองแป้งด้วยตะแกรง เพื่อให้แป้งเนียนดี พักตัวขนมไว้ก่อน

3. การทำหน้าขนม เตรียมขามผสม ใส่เกลือน้ำตาล แป้ง คนพอเข้ากัน ใส่กะทิ น้ำสะอาด คนพอเข้ากันดี

กรองด้วยตะแกรงตาถี่ เพื่อให้แป้งเนียนดี

4. การนึ่งขนมถ้วยใบเตย ต้มน้ำให้เดือด ตั้งซึ่งนึ่งถ้วยขนมให้ร้อนก่อน ใช้ไฟแรง หยอดตัวขนม ลงไปใน

ถ้วย ประมาณ 3/4 เสร็จแล้วปิดฝา นึ่งประมาณ 5-7 นาที ยกซึ่งขนมออกจากเตาก่อนหยอดหน้าขนม ตัก

น้ำกะทิที่ทำหน้าขนม ใส่ให้เต็มๆ ถ้วย และนำไปนึ่งต่ออีก 5-7 นาที สุกแล้วก็ยกออกจากเตาพักไว้ให้เย็น เพื่อที่ เวลาแคะขนมจะได้ง่ายขึ้น

### 4. วิธีเก็บรักษาขนมถ้วย

ควรรับประทานให้หมดภายในวันที่ซื้อ หากใส่ตู้เย็นจะยืดอายุขนมได้ แต่เนื้อขนมจะเปลี่ยน ต้องอุ่น ด้วยการนึ่ง

## ใบความรู้ที่ 2

### การทำขนมตาล

ขนมตาล ขนมไทยที่มีประวัติยาวนานมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย แป้งสีเหลืองกลิ่นหอมหวานเป็นเอกลักษณ์ คนรุ่นใหม่ไม่ค่อยรายที่จะหลงรักและนิยมทำขนมตาลเช่นคนโบราณปู่ย่าตายาย เมื่อดูทุกขั้นตอนแล้วเราพบเหตุผลว่าทำไมขนมตาลหอม ๆ อร่อย ๆ ถึงหายากและคนทำขายก็น้อยลงทุกที จึงอยากแชร์ประสบการณ์สู่กัน

#### กว่าจะได้เนื้อตาล

สูตรการทำขนมตาลที่แพร่หลาย มีวิธีการที่ดูไม่ซับซ้อน ผสมแป้ง กะทิ และส่วนผสมลงในซึ้ง เช่นเดียวกับขนมไทยหลายชนิด แต่หัวใจสำคัญของขนมตาลก็คือ “เนื้อตาล” ที่เราเพิ่งถึงบางอ้อกว่าจะได้เนื้อตาลมาทำขนมมันไม่ง่ายเลย

เริ่มจากนำลูกตาลสดที่ได้มาฉีกเปลือกดำด้านนอกออก เห็นเนื้อตาลที่เต็มไปด้วยใยตาลสีเหลืองสด ในลูกตาลหนึ่งลูกจะมีพูแยกไว้ราว 2-3 พู เรียกว่า “เต้าตาล”



เมื่อแยกพูออกจากกันแล้ว จะเจอส่วนแข็ง ๆ ที่แกนกลางที่แข็งหน้อย เรียกว่า “ดีตาล” ได้ยินชื่อนี้ รู้สึกถึง “ความขม” ทันทที ต้องดึงออก เพราะส่วนนี้จะทำให้ขนมตาลมีรสฝืดหรือขมไปเลย



เต้าตาลทั้งหมดจะต้องนำมาแช่น้ำแล้วใช้มือยีให้เนื้อตาลออกจากใยให้มากที่สุด เรียกขั้นตอนนี้ว่า “การยีตาล”

ยีด้วยมือก่อนรอบหนึ่ง จากนั้นนำไปยีกับกระจาดตาห่างอีกรอบ เพื่อรีดเนื้อตาลออกมาให้มากที่สุด ระหว่างยีต้องอาศัยน้ำช่วยพอสมควร เพราะยิ่งตาลแห้งจะยิ่งรีดเนื้อออกลำบาก กระทั่งได้เนื้อตาลเหลว ๆ ผสมปนเปกับใยตาลออกมา



เส้นใยตาลที่ปนอยู่ต้องกรองออก ขยำนำกระชอนตาถี่มากกรองแยกใยออกไป ให้ได้เนื้อตาลเหลว ๆ เนียน ๆ



ตาลที่ได้จากการยี



ขั้นตอนนี้เรียกว่า “การกรองตาล” ถุงผ้าที่ใช้ไม่ใช่ผ้าขาวบางอย่างที่คุ้น แต่แน่นหนาหน่อยเพื่อกักเนื้อตาลให้อยู่ในถุงผ้า เราช่วยขยายเทเนื้อตาลลงถุงแล้วแขวนไว้ให้น้ำหยดออกให้หมดซึ่งต้องใช้เวลาถึงครึ่งวัน หรือมากกว่า 10 ชั่วโมงจนเหลือแต่เนื้อตาลที่ต้องออกมาแห้งที่สุด



เมื่อได้เนื้อตาลแล้ว สามารถนำไปทำขนมตาลได้

## 2. ส่วนผสมของขนมตาล

### ส่วนผสมของตัวขนมตาล

1. แป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาล 4 ชีด
3. หัวกะทิ 7 ชีด
4. ไข่ไก่ 4 ฟอง
5. ผงฟู 20 กรัม
6. น้ำตาลทราย 8 ชีด
7. เกลือ 2 ช้อนชา
8. มะพร้าวขูด

### อุปกรณ์ อื่นๆ

1. ชั่ง
2. ไม้ตอง

## 3. ขั้นตอนการทำขนมตาล

นำเนื้อมะพร้าวที่แช่แข็งไว้ก่อนนี้มาตั้งทิ้งไว้จนอ่อนตัว แล้วนำมาผสมกับแป้งข้าวเจ้า



ค่อย ๆ นวดขยำแป้งให้เข้ากันดีกับเนื้อมะพร้าวก่อน จากนั้นจึงค่อย ๆ เติมหัวกะทิไป นวดไป



เมื่อใส่กะทิและนวดผสมแล้วแป้งจะมีสีเหลืองธรรมชาติของเนื้อมะพร้าว





เมื่อนวดจนแป้งเนียนดีแล้ว ตอกไข่ไก่ลงไปนวดต่อ



นวดต่อจนได้เนื้อแป้งขึ้นเนียน หากเนื้อแป้งแห้งเกินไปให้กะทิและเติมน้ำตาลเล็กน้อย



เมื่อน้ำตาลละลายเนื้อแป้งจะเหลวขึ้น จากนั้นเทผงฟูลงไป ตีผสมให้เข้ากัน แล้วพักไว้ไม่ต่ำกว่า 1 ชั่วโมง แต่หากใช้น้ำตาลสดที่เพิ่งกรองเสร็จ ไม่ต้องใส่ผงฟูเลยตามสูตรโบราณ เมื่อผสมแล้วให้ตั้งตากแดดไว้ขนมตาลจะขึ้นฟูโดยธรรมชาติ



ระหว่างรอแป้งฟูเย็บกระทงง่าย ๆ เตรียมไว้ หรือจะใช้ถ้วยแบบอื่น ๆ ก็ได้



กระทงพร้อม เรียงเตรียมไว้ในซึ้ง ตั้งน้ำชั้นล่างให้เดือดพล่านรอไว้



หยอดแป้งลงกระทง โรยหน้ามะพร้าวขูดฝอย แล้วนึ่งไฟแรง 15 นาที





ขนมตาลร้อน ๆ ฟுவอบ ๆ พร้อมแล้ว หอมหวานชวนชิม



#### 4. วิธีเก็บรักษาขนมถ้วย

ขนมตาลแนะนำการเก็บต้องเก็บในตู้เย็นเก็บได้ประมาณ 1 เดือน หรือ ตู้แช่แข็งเก็บได้ประมาณ 3 เดือน ควรนำมาอุ่นก่อนรับประทาน





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 (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	
<b>ด้านที่ 1 ด้านสภาพแวดล้อม</b>							
1	ความเหมาะสมของการจัดกิจกรรม						
2	กิจกรรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์						
3	การสร้างบรรยากาศเพื่อเกิดการเรียนรู้						
<b>ด้านที่ 2 ปัจจัยป้อนหรือปัจจัยเบื้องต้น</b>							
4	วิทยากรมีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้						
5	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอดใช้สื่อที่เหมาะสม						
6	วิทยากรกระตุ้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้						
7	วัสดุอุปกรณ์สอดคล้องกับหลักสูตร						
8	ระยะเวลาเหมาะสมกับการจัดกิจกรรม						
9	สื่อที่ใช้มีความเหมาะสมในการจัดกิจกรรม						
<b>ด้านที่ 3 ด้านกระบวนการ</b>							
10	การเตรียมความพร้อมก่อนอบรม						
11	รูปแบบการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม						
12	กระบวนการมีความเหมาะสม						
13	วิธีการวัดผลประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์						
<b>ด้านที่ 4 ผลผลิต</b>							
14	ผู้เรียนมีความรู้ในกิจกรรมที่จัด						
15	ผู้เรียนมีทักษะในกิจกรรมที่จัด						

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
16	ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน						
17	ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ได้						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## ผู้จัดทำ

### ที่ปรึกษา

นางสำลี ธรรมารุช	ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี
นางนิสากร แฉล้มไธสง	ครูผู้ช่วย

### ผู้จัดทำ

นางจอมใจ แซ่เลา	วิทยากร
-----------------	---------

### ผู้รวบรวม

นางสาวดรุณี เทพบรรทม	ครู กศน.ตำบล
----------------------	--------------



