

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง  
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ  
ชื่อหลักสูตรการทำขนมต้ม  
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม  
กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม เป็นหน่วยส่งเสริมการจัดฝึกอบรมด้านอาชีพหลักสูตรการทำขนมต้ม รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้ทีมงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำมีรายได้ จึงได้คัดเลือกหลักสูตรการทำขนมต้ม เพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตร และจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
ความเป็นมา	๑
หลักการของหลักสูตร	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
กลุ่มเป้าหมาย	๒
ระยะเวลา	๒
โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร	๒
แหล่งเรียนรู้ที่ประกอบการเรียน	๓
การวัดผลประเมินผลการเรียน	๓
เงื่อนไขการจบหลักสูตร	๓
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร	๓
การเทียบโอน	๓
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	๓
แบบทดสอบก่อนเรียน	๔
ใบความรู้	๕
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๖
แบบทดสอบหลังเรียน	๗

**หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง**  
**การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ**  
**หลักสูตรการทำขนมต้ม จำนวน ๓ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

### ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สี สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

### หลักการ

๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม

๒.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้าน ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

- ๑.มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
- ๒.ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
- ๓.มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
- ๔.มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ๕.มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

- ๑.ผู้ที่ไม่มีความรู้
- ๒.ผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน	๓ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๒ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

<b>๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม</b> - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม - แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม - การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม	จำนวน ๓๐ นาที
<b>๒. ทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม</b> - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร ขนม - การทำอาหาร ขนม <b>บรรจุกัญชีอาหาร ขนม</b>	จำนวน ๑ ชั่วโมง
<b>๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม</b> - การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน - การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน - การขาย - การส่งเสริมการขาย - การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย	จำนวน ๑ ชั่วโมง
<b>๔. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม</b> - ความสำคัญของโครงการอาชีพ - ประโยชน์ของโครงการอาชีพ - องค์ประกอบของโครงการอาชีพ - การเขียนโครงการอาชีพ	จำนวน ๓๐ นาที

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การศึกษาดูงาน
๔. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
๕. การฝึกปฏิบัติ

## สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำอาหาร ขนม

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ใบสำคัญออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ/เขต
๓. ทะเบียนคุมใบสำคัญ

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา  
ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับ  
หนึ่ง

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำขนมต้ม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	๑.๑ ความสำคัญในการทำขนมต้ม ๑.๒ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ๑.๒.๑ การลงทุนและแหล่งทุน ๑.๒.๒ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๓ หลักการตลาด ๑.๒.๔ กรรมวิธี ๑.๒.๕ การขนส่ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ๑.๔.๑ ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ๑.๔.๒ ความคุ้มค่าในการลงทุน ๑.๔.๓ ความต้องการด้านการตลาด	๑.๑ วิทยากรบรรยายความสำคัญในการทำขนมต้มและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลการคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำขนมต้มจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญ ความเป็นไปได้ แหล่งเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้มในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ เกษตรกร พ่อค้า ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม - สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม - กรรมวิธีในการทำขนม - การดูแล/การเก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์ ๒.๓ ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ชั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกไข่ ๒.๑.๓ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ๒.๒.๑ วิธีทำขนมต้ม ๒.๒.๒ การดูแล/การเก็บรักษา ๒.๒.๓ การบรรจุภัณฑ์ ๒.๓ ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำขนมต้ม ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมต้ม ๒.๓ จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมต้ม ๒.๔ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมต้ม - เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - เตรียมวัสดุอุปกรณ์ แบ่งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม น้ำตาลมะพร้าว ๑ กิโลกรัม มะพร้าวขูด ๑ กิโลกรัม เกลือ ๑ ถัง		๑ ชั่วโมง



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	๓. การบริหารจัดการในการทำขนมต้ม	<p>๓.๑ บริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทําขนมต้ม</p> <p>- การดูแลรักษาคุณภาพขนมต้ม</p> <p>- ลดต้นทุนในการผลิตขนมต้ม</p> <p>๓.๒ จัดการการตลาด</p> <p>- ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง</p> <p>- โฆษณา</p> <p>ประชาสัมพันธ์</p> <p>- ส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>๓.๓ จัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๓.๑ วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทําขนมต้ม</p> <p>๓.๓.๒ แก้ปัญหาความ</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทําขนมต้ม</p> <p>๓.๑.๑ การดูแลรักษา การควบคุมคุณภาพขนมต้ม</p> <p>๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการผลิตขนมต้ม</p> <p>๓.๒ การจัดการการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง</p> <p>๓.๒.๒ การโฆษณา</p> <p>ประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p>	<p>วิธีทำ</p> <p>๑. ทำไส้ขนมต้มโดยใส่มะพร้าวขูด น้ำตาลมะพร้าว และน้ำลอยดอกมะลิลงในกระทะ ผัดจนแห้ง ยกออกจากเตา พักไว้พออุ่น ปั้นเป็นก้อนกลมขนาดปลายนิ้วหัวแม่มือหรือขนาดตามชอบ พักไว้</p> <p>๒. ทำแป้งขนมต้มโดยเทแป้งใส่อ่างผสม ค่อย ๆ เติมน้ำไปเรื่อยๆไป นวดผสมจนเนื้อเนียน</p> <p>๓. ต้มหม้อเติมน้ำเปล่าใส่ใบเตยเพิ่มความหอม ต้มจนเดือด นำแป้งมาห่อไส้ขนมปั้นให้เป็นก้อนกลมแล้วใส่ลงไปต้มจนสุกลอยขึ้น เสร็จแล้วเอาไปคลุกกับมะพร้าวขูดผสมเกลือให้ทั่ว จัดเสิร์ฟ</p>		๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	๔. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมต้มได้ ๔.๒. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมต้มได้ ๔.๓ บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมต้มได้ ๔.๔ อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมต้มได้ ๔.๕ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพทำขนมต้มได้ ๔.๖ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมต้ม ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมต้ม ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการงานอาชีพการทำขนมต้มเกษตรอินทรีย์ธรรมชาติ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมต้ม ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมต้ม	๔.๑ วิทยากรบรรยายและจัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาระยะข้อมูล เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๗ ตรวจสอบความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพการ ทำขนมต้มได้		๔.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการ อาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพ ๔.๕ ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มี ความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการ อาชีพ ของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุน งบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ใน การดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

## แบบทดสอบก่อนเรียน

ข้อสอบการทำขนมต้ม

๑. ส่วนผสมหลักของแป้งขนมต้มคืออะไร

- ก. แป้งข้าวเหนียว
- ข. แป้งสาลี
- ค. แป้งมันสำปะหลัง
- ง. แป้งข้าวโพด

๒. ใส่อะไรลงในแป้งเพื่อให้ขนมต้มนุ่ม

- ก. น้ำตาล
- ข. เกลือ
- ค. น้ำมัน
- ง. กะทิ

๓. วิธีการห่อขนมต้มที่ถูกต้องคือ

- ก. ใช้ใบตองห่อเป็นสามเหลี่ยม
- ข. ใช้ใบตองห่อเป็นสี่เหลี่ยม
- ค. ใช้พลาสติกห่อ
- ง. ใช้กระดาษห่อ

๔. น้ำที่ใช้ต้มขนมต้มควรเป็นน้ำ

- ก. น้ำเปล่า
- ข. น้ำเกลือ
- ค. น้ำตาล
- ง. น้ำกะทิ

๕. เวลาที่ใช้ในการต้มขนมต้มคือ

- ก. ๑๐-๑๕ นาที
- ข. ๒๐-๒๕ นาที
- ค. ๓๐-๓๕ นาที
- ง. ๔๐-๔๕ นาที

## ใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมต้ม



### ส่วนผสม

- แป้งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม
- กะทิ ๑ ลิตร
- เกลือ ๑ ช้อนชา
- ใบตอง สำหรับห่อ

### วิธีทำ

๑. เตรียมแป้ง: ผสมแป้งข้าวเหนียวกับน้ำเปล่าเล็กน้อย นวดให้เข้ากันจนแป้งจับตัวเป็นก้อน แล้วพักไว้ประมาณ ๓๐ นาที

๒. เตรียมน้ำตาล: ผสมน้ำตาลทรายกับกะทิในหม้อ ตั้งไฟจนจนน้ำตาลละลายและส่วนผสมขึ้นเหนียว

๓. ผสมแป้งและน้ำตาล: นำแป้งข้าวเหนียวมาผสมกับน้ำตาลที่เตรียมไว้ นวดให้เข้ากันจนแป้งเนียนและไม่ติดมือ

๔. ห่อขนม: นำใบตองมาตัดเป็นสี่เหลี่ยมขนาดประมาณ ๑๐x๑๐ เซนติเมตร ตักแป้งที่เตรียมไว้ใส่ลงไปกลางใบตอง แล้วห่อเป็นสามเหลี่ยม โดยพับมุมทั้งสี่เข้าหากัน

๕. นึ่งขนม: นำขนมที่ห่อแล้วไปนึ่งในลังถึงประมาณ ๑ ชั่วโมง หรือจนกว่าขนมสุกและนุ่ม

๖. พักขนม: เมื่อขนมสุกแล้ว นำออกมาพักไว้ให้เย็นก่อนรับประทาน

### เคล็ดลับ

- เพื่อให้ขนมนุ่มยิ่งขึ้น ให้ผสมน้ำกะทิลงไปนึ่งแป้งข้าวเหนียวเล็กน้อย
- หากต้องการให้ขนมมีสีสันสวยงาม ให้ผสมสีผสมอาหารลงไปนึ่งน้ำตาลที่เตรียมไว้
- สามารถเพิ่มไส้ต่างๆ ลงไปในขนมต้มได้ เช่น ถั่วดำ มะพร้าวขูด หรือลูกเกด
- ขนมต้มสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้ประมาณ ๒-๓ วัน

## แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ-สกุล.....

หลักสูตร.....

คำชี้แจง ให้วิทยากรประเมินผลงานผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐คะแนน)
<b>๑.ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐คะแนน)</b>	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
<b>๒.ทักษะการปฏิบัติ (๑๐คะแนน)</b>	
๒.๑.สังเกตการปฏิบัติระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
<b>๓.คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ</b>	
๓.๑.สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน(๑๐๐คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ดังนี้  
 การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร  
 ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร  
 ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านการประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร  
 (.....)

## แบบทดสอบหลังเรียน

๑. ส่วนผสมหลักของแป้งขนมต้มคืออะไร

- ก. แป้งข้าวเหนียว
- ข. แป้งสาลี
- ค. แป้งมันสำปะหลัง
- ง. แป้งข้าวโพด

๒. ใส่อะไรลงในแป้งเพื่อให้ขนมต้มนุ่ม

- ก. น้ำตาล
- ข. เกลือ
- ค. น้ำมัน
- ง. กะทิ

๓. วิธีการห่อขนมต้มที่ถูกต้องคือ

- ก. ใช้ใบตองห่อเป็นสามเหลี่ยม
- ข. ใช้ใบตองห่อเป็นสี่เหลี่ยม
- ค. ใช้พลาสติกห่อ
- ง. ใช้กระดาษห่อ

๔. น้ำที่ใช้ต้มขนมต้มควรเป็นน้ำ

- ก. น้ำเปล่า
- ข. น้ำเกลือ
- ค. น้ำตาล
- ง. น้ำกะทิ

๕. เวลาที่ใช้ในการต้มขนมต้มคือ

- ก. ๑๐-๑๕ นาที
- ข. ๒๐-๒๕ นาที
- ค. ๓๐-๓๕ นาที
- ง. ๔๐-๔๕ นาที

**ឆ្លើយ**

១. (ក)

២. (គ)

៣. (ក)

៤. (ក)

៥. (ឃ)