



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวาน  
จำนวน 6 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม  
กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการศึกษาระดับจังหวัดมหาสารคาม เป็นศูนย์ที่จัดฝึกอบรมด้านอาชีพ หลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวาน รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับ ภาควิชาช่วยในการจัดกิจกรรม การเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้ทีมงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการ มีงานทำมีรายได้ จึงได้พัฒนาและต่อยอด การทำขนมบัวลอยไข่หวาน ที่กำลังจะสูญหายมาจัดทำเป็นหลักสูตร เพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัด การศึกษาต่อเนื่อง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการศึกษาระดับจังหวัดมหาสารคาม

พฤษภาคม 2567

## สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	1
โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	4
แบบทดสอบก่อนเรียน	6
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	7
ใบความรู้ วัฒนธรรมการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	8
ใบความรู้ ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของขนมบัวลอยไข่หวาน	10
ใบความรู้ วิธีทำขนมบัวลอยไข่หวาน	14
ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ	15
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร	16
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	17
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	18
แบบทดสอบหลังเรียน	19

## ชื่อหลักสูตร การทำขนมบัวลอยไข่หวาน จำนวน 6 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

### 1. ความเป็นมา

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลายๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงาน ในสาขาอาชีพต่างๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สำนักงาน สกร. ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้าน พาณิชยกรรมมาเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และ ทักษะไปประกอบอาชีพ

การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

การประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมบัวลอยไข่หวาน กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร ขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ การประกอบอาชีพธุรกิจของหวาน เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวานขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

## 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทำขนมบัวลอยไข่หวาน.
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการเลือกเตรียมใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์การทำขนมบัวลอยไข่หวานได้
3. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถการทำขนมบัวลอยไข่หวานขั้นตอน กระบวนการได้
4. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการได้

## 3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

## 4. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

## 5. เนื้อหาหลักสูตร

1. ความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
2. เลือกเตรียมใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์การทำขนมบัวลอยไข่หวานได้
3. การทำขนมบัวลอยไข่หวานตามขั้นตอน กระบวนการได้
4. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ

## 6. การจัดกระบวนการเรียนรู้

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้ ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

1. การบรรยาย (Lecture)
2. การระดมสมอง (Brainstorming)
3. การอภิปราย (Discussion Method)
4. การชมคลิปวิดีโอ การบรรยาย และการสาธิต
5. การฝึกปฏิบัติ

**หมายเหตุ** การจัดกระบวนการเรียนรู้ แบ่งเป็น 2 ระยะ

ระยะที่ 1 เรื่องที่ 1 งานต่อการทำงานนมบัวลอยไข่หวาน

ระยะที่ 2 เรื่องที่ 2 งานอาชีพธุรกิจการทำขนมบัวลอยไข่หวาน

## 7. สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

1. ภาพประกอบการเรียนการสอน
2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียน
3. คลิปวิดีโอประกอบการบรรยาย

## 8. การวัดผลประเมินผล

การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

1. การสังเกต
2. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

## 9. การจบหลักสูตร

1. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
  - 2.1 ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ 20
  - 2.2 ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ 80

## 10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวาน

## 11. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวานอาจนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษา กำหนด



โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวาน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	1. อธิบายความเป็นมาของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	1. ความเป็นมาของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของขนมบัวลอยไข่หวาน 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียน	30 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมบัวลอยไข่หวาน 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	1. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	โดยใช้ใบงานที่กำหนด	30 นาที	
3. ขั้นตอนการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	3. อธิบายขั้นตอนการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	3. ขั้นตอนการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	1. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	1. ใบความรู้ เรื่องการทำขนมบัวลอยไข่หวาน 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		30 นาที	



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การปฏิบัติการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	4. ปฏิบัติการทำขนมบัวลอยไข่หวานได้	4.การปฏิบัติการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมบัวลอยไข่หวานและ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบงาน การทำขนมบัวลอยไข่หวาน	1. สังเกตความสนใจ 2. ชักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่กำหนด		3 ชม.
5. คุณค่าทางโภชนาการ ทำขนมบัวลอยไข่หวาน	5. คุณค่าทาง โภชนาการของขนมบัว ลอยไข่หวาน	5. คุณค่าทาง โภชนาการของขนมบัว ลอยไข่หวาน	5. คุณค่าทางโภชนาการของ ขนมบัวลอยไข่หวาน	5. คุณค่าทางโภชนาการ ของขนมบัวลอยไข่หวาน		30	นาที
6. การจัดหาหรือจัดทำ บรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือ จัดทำบรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำ บรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุ หีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำ บรรจุหีบห่อ		30	นาที
7. ช่องทางการจัดการ การตลาดของขนมบัว ลอยไข่หวาน	7. ช่องทางการจัดการ การตลาดของขนมบัว ลอยไข่หวาน	7. ช่องทางการจัดการ การตลาดของขนมบัว ลอยไข่หวาน	7. ช่องทางการจัดการ การตลาดของขนมบัวลอยไข่ หวาน	7. ช่องทางการจัดการ การตลาดของขนมบัวลอย ไข่หวาน		30นาที	

**แบบทดสอบก่อนเรียน**  
**การทำขนมบัวลอยไข่หวาน**

1. ข้อใดคือส่วนประกอบของขนมบัวลอยไข่หวานที่ถูกต้อง
  - ก. กะทิ- แป้ง
  - ข. น้ำตาล - มะพร้าว
  - ค. กะทิ - น้ำเปล่า
  - ง. ไข่ - ชูรส
2. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
  - ก. ต้มน้ำในหม้อขนาดกลาง รอจนเดือดจึงใส่ลูกบัวลอยที่
  - ข. ทำบัวลอยโดยผสมแป้งข้าวเหนียว, เผือกนึ่งและน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน นวดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้า  
กัน
  - ค. ตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยงาขาว
  - ง. ทำน้ำกะทิโดยผสม กะทิ, น้ำตาลมะพร้าว, น้ำตาลทรายและเกลือป่นลงไป
3. ข้อใดคือเทคนิคการปั้นขนมบัวลอยไข่หวาน
  - ก. ปั้นก้อนใหญ่ๆ
  - ข. ปั้นตามใจชอบ
  - ค. ปั้นเป็นลูกกลมๆขนาดสวยงามและโรยด้วยเศษแป้งข้าวเหนียวเล็กน้อยเพื่อป้องกันไม่ให้ลูกบัว  
ลอยติดกัน
  - ง. ปั้นเป็นรูปสัตว์
4. ข้อใดคือวิธีการดูว่าบัวลอยสุกรึยัง
  - ก. บัวลอยที่สุกแล้วจะจมลง
  - ข. บัวลอยที่สุกแล้วจะสีเข้มๆ
  - ค. บัวลอยที่สุกแล้วจะแตกตัว
  - ง. บัวลอยที่สุกแล้วจะลอยขึ้น
5. ข้อใดคือความสำคัญของบรรจุภัณฑ์
  - ก. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า
  - ข. เก็บรักษาง่าย
  - ค. นำรับประทาน
  - ง. ราคาแพง

**เฉลย**

1. ก    2. ข    3. ค    4. ง    5. ก

## ใบความรู้

### ความเป็นมาการทำขนมบัวลอยไข่หวาน

บัวลอยไข่หวาน ขนมบัวลอยของไทย เป็นของหวาน ที่ทำและรับประทานกันในอาณาจักรไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรม ประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ประณีตบรรจงของขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ สำหรับ “เข้าหนม” นั้น พระราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นจรีสพรปฏิญาณได้ทรงตั้งข้อสันนิษฐานไว้ว่า “หนม” เพี้ยนมาจาก “ข้าวหนม” เนื่องจาก “หนม” นั้นแปลว่า หวาน แต่กลับไม่ปรากฏความหมายของ “หนม” ในพจนานุกรมไทย มีเพียงบอกไว้ว่าทางเหนือเรียกขนมว่า “เข้าหนม” แต่ถึงอย่างไรก็ไม่พบความหมายของคำว่า “หนม” ในฐานะคำท้องถิ่นภาคเหนือเมื่ออยู่โดด ๆ ในพจนานุกรมเช่นกัน เข้าหนม ก็แปลว่า ข้าวหวาน เรียกสั้นๆ เร็วๆ ก็กลายเป็น ขนไป (คำว่า “เข้า” เขียนตามแบบโบราณ ในปัจจุบันเขียนว่า “ข้าว”) อีกข้อสันนิษฐานหนึ่งก็น่าสนใจไม่น้อย คำว่า “ขนม” อาจมาจากคำในภาษาเขมรว่า “หนม” ที่หมายถึงอาหารที่ทำมาจากแป้ง เมื่อลองพิจารณาดูแล้วพบว่าขนมส่วนใหญ่ล้วนทำมาจากแป้งทั้งนั้น โดยมีน้ำตาลและกะทิเป็นส่วนผสม ดังนั้นจึงอาจกล่าวได้ว่า “ขนม” เพี้ยนมาจาก “หนม” ในภาษาเขมรก็เป็นได้ ไม่ว่าจะขนมจะมีรากศัพท์มาจากคำใด หรือภาษาใด ขนมก็ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญ ในสังคมไทยด้วยฐานะ ของขนมไทยอย่างเต็มภาคภูมิ และคนไทยเอง ก็ได้ชื่อว่าเป็นชนชาติหนึ่ง ที่ชอบกินขนมเป็นชีวิตจิตใจหลักฐานเก่าแก่ที่สุดที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับคนไทยก็คือ วรรณคดีมรดกสุโขทัย เรื่องไตรภูมิพระร่วง วิธีทำบัวลอยสามสี ซึ่งกล่าวถึงขนมต้มที่เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งไว้ คำว่า “ขนม” มีใช้มาหลายร้อยปี ยากจะสันนิษฐานแน่นอนได้ เช่นเดียวกับไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่า “ขนมไทย” เกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยใดเป็นครั้งแรก แต่ตามประวัติศาสตร์ไทยมีหลักฐานตอนหนึ่งว่า มีการจารึกชื่อขนม ในแท่งศิลาจารึก เป็นการจารึกแบบลายแทงสมัยโบราณ ขนมที่ปรากฏคือ “ไข่กบ นกปลอย บัวลอยอ้ายตื้อ”

กล่าวได้ว่าขนมบัวลอย เป็นขนมไทยพื้นบ้านของชาวไทย ที่มีมาอย่างยาวนาน คนไทย ทั่วทุกภูมิภาคต่างรู้จักกันเป็นอย่างดี และในแต่ละพื้นที่จะมีเคล็ดลับ และมีสูตรที่แตกต่างกันออกไป ขนมบัวลอยเป็นขนมหวาน ที่อยู่คู่สำหรับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมบัวลอยในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคล และงานพิธีการ บัวลอยเป็นขนมที่มีรสชาติอร่อย เหมาะรับประทานจบบ่ายมีอาหารหลักต่าง ๆ อีกทั้งยังมีสีสัน สวยงาม กลิ่นหอม และยังเป็นขนมที่ได้รับความนิยมจนถึงปัจจุบันอีกด้วย

## ใบความรู้

### วัฒนธรรมการทานขนมบัวลอยไข่หวาน

ขนมบัวลอยไข่หวานเป็นอาหารที่คู่สำหรับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคล และงานพิธีการ วัตถุประสงค์การทำที่กลมกลืน พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะ ขวนรับประทานตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิดซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ

เทศกาลไหว้ขนมบัวลอย หรือ เทศกาลต้งโจ้ย คือ วันเปลี่ยนเทศกาลเป็นฤดูหนาว มีลักษณะเป็นวันที่พระอาทิตย์จะส่องแสงสั้นที่สุดหรือวันที่เป็นจุดสูงสุดในฤดูหนาว โดยเทศกาลไหว้ขนมบัวลอย ถือเป็นเทศกาลสุดท้ายของชาวไทยเชื้อสายจีนในรอบหนึ่งปีปฏิทิน ซึ่งในเทศกาลนี้จะมีการทำขนมบัวลอย หรือ ขนมอี๋ มาไหว้ฟ้าดิน ปึงเถ่ากง ต้งจูเอี้ย (เจ้าที่) เพื่อขอบคุณที่ได้ช่วยให้การดำรงชีวิตของสมาชิกทุกคนในครอบครัวสามารถดำรงมาได้อย่างราบรื่นตลอดปีที่ผ่านมา และเพื่อขอพรให้ช่วยคุ้มครองคนในครอบครัวด้วย

สำหรับขนมบัวลอยหรือขนมอี๋ ที่ใช้ในการไหว้จะทำจากแป้งข้าวเหนียวนวดกับน้ำต้มสุกจนเข้าที่ และปั้นเป็นเม็ดกลม ๆ เล็ก ๆ นิยมผสมสีชมพูและสีขาว เมื่อปั้นเสร็จแล้วจึงนำลงไปต้มในน้ำเดือด คล้ายกับการทำบัวลอยน้ำกะทิของคนไทย แต่ขนมอี๋จะใช้น้ำตาลทรายขาวหรือน้ำตาลทรายแดงแทนกะทิ ที่สำคัญจะต้องมีขนมอี๋ลูกใหญ่ที่เรียกว่า อีโบ๊ ไส้ลงไปในถ้วยขนมอี๋ที่จะไหว้ถ้วยละหนึ่งลูกด้วย

ลักษณะกลมของขนมอี๋ สื่อความหมายถึง ความกลมเกลียวกันของคนในครอบครัว สีแดงและสีชมพู สื่อความหมายถึง ความโชคดี นอกจากนี้ ขนมอี๋ ยังถือเป็นขนมมงคลของชาวไทยเชื้อสายจีน ที่นิยมทำขึ้นในงานแต่งงานอีกด้วย

ทั้งนี้ตามหลักของปฏิทินจีน เทศกาลไหว้ขนมบัวลอย จะไม่มีวันที่ระบุอย่างแน่ชัดตายตัว แต่จะตรงกับเดือน 11 ตามปฏิทินจีน หรือเดือนธันวาคม ซึ่งเรียกว่า เกี้ยวว้งย แต่ตามปฏิทินทางสุริยคติสากล วันต้งโจ้ย จะตรงกับวันที่ 21 หรือ 22 ธันวาคมของทุกปี

## ใบความรู้

### การทำขนมบัวลอยไข่หวาน



### วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมบัวลอย

1. กะละมังทำขนม
2. หม้อ
3. ภาชนะใส่ก้อนขนม
4. กระบวย
5. แป้งข้าวเหนียว 1.5 ส่วน (ยี่ห้อใดก็ได้)
6. แป้งมันสำคู 1 ส่วน (ยี่ห้อใดก็ได้)
7. ใบเตยคั้นน้ำเข้มข้น 1 ส่วน (ต่อแป้ง 3 ส่วน)
8. มันเทศ เผือก ฟักทอง อย่างละ 2 ส่วน (ต่อแป้ง 1 ส่วน)
9. กะทิคั้นสด, มะพร้าวน้ำหอม, น้ำตาลทราย, เกลือ, ไข่ไก่ หรือไข่เป็ด (ปริมาณตามชอบ)

### วิธีทำและขั้นตอนการทำขนมบัวลอย

1. ทำบัวลอยโดยผสมแป้งข้าวเหนียว, เผือกหนึ่งและน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน นวดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน เป็นเนื้อเดียว จากนั้นจึงนำมาปั้นเป็นลูกกลมๆ ระหว่างปั้นนั้น ควรโรยด้วยเศษแป้งข้าวเหนียวเล็กน้อยเพื่อป้องกันไม่ให้ลูกบัวลอยติดกัน (ถ้าต้องการทำบัวลอยหลายสีก็ใช้ส่วนผสมเพิ่ม ไม่ว่าจะเป็นฟักทองสำหรับสี เหลือง หรือใบเตยสำหรับสีเขียว เป็นต้น)

2. ต้มน้ำในหม้อขนาดกลาง รอจนเดือดจึงใส่ลูกบัวลอยที่ปั้นไว้แล้ว เมื่อบัวลอยสุกให้นำออกมาแช่ในน้ำเย็น (บัวลอยที่สุกแล้วจะลอยขึ้น)

3. ทำน้ำกะทิโดยผสม กะทิ, น้ำตาลมะพร้าว, น้ำตาลทรายและเกลือป่นลงไป ควรใส่น้ำตาลทรายแค่ครึ่งเดียวก่อน ถ้ายังหวานไม่พอจึงค่อยใส่เพิ่มลงไป ต้มจนเดือด จึงหรี่ไฟลง นำบัวลอยที่ต้มไว้แล้วใส่ลงในน้ำกะทิ ต้มต่ออีกสักพักจึงปิดไฟ ถ้ามีมะพร้าวอ่อนก็ใส่ได้เลย พร้อมลูกบัวลอย (กรณีต้องการทำบัวลอยไข่หวาน ก็ตอกไข่ใส่ไปในหม้อหลังจากที่ใส่บัวลอยลงไป รอจนไข่สุกจึงปิดไฟ)

4. ตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยงาขาว เสริฟขณะร้อนหรือรอให้เย็นก็ได้

## ใบความรู้

### ประโยชน์ที่ได้รับจากวัตถุดิบ คุณค่าทางโภชนาการของขนมบัวลอยไข่หวาน

1. ฟักทอง มีวิตามินเอสูง รวมทั้งฟอสฟอรัส แคลเซียม วิตามินซี แป้ง และที่จะลืมไปไม่ได้เลยก็คือ "เบต้าแคโรทีน" ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระอยู่ในเนื้อสีเหลืองของฟักทอง สามารถช่วยลดการเกิดมะเร็ง โรคหลอดเลือดหัวใจ และโรคหัวใจได้ แกรมเบต้าแคโรทีน ยังช่วยต้านความชรา ป้องกันโรคผิวหนัง บรรเทาอาการปวดเมื่อยของข้อเข่า และบั้นเอวได้เป็นอย่างดี



2. เผือก มีฤทธิ์เป็นกลาง เป็นอาหารที่บำรุงสุขภาพและให้พลังงานไปพร้อม ๆ กัน มีรสหวานอมเผ็ดนิดหน่อยเหมาะกับเด็กและผู้สูงอายุ ที่มีปัญหาด้านการย่อยอาหาร เผือกมีแคลอรีสูงไม่เหมาะกับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก ส่วนที่ใช้ในการรับประทานคือส่วน หัว ของเผือกที่อยู่ใต้ดิน เผือกจะมีสารอาหาร คาร์โบไฮเดรต โปรตีน โพลีแซคเคียม วิตามินบี 1 วิตามินซี และที่สำคัญมีธาตุเหล็กสูงและยังมีฟลูออไรด์สูง ช่วยทำให้ฟันไม่ผุ กระดูกแข็งแรง เผือกยังช่วยบำรุงไต บำรุงลำไส้และแก้อาการท้องเสียอีกด้วย



3. ใบเตย เตยมีฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือด ลดความดันโลหิต ลดอัตราการเต้นของหัวใจ ขับปัสสาวะ



4. ข้าวโพด ข้าวโพดหวานสามารถต้านโรคมะเร็ง และมีสารตัวล้างพิษมากกว่าผักผลไม้อื่น



5. ไข่ไก่ เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ในไข่ขาวจะมีโปรตีนคุณภาพสูง คือมีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย สูง และไม่มีคอเลสเตอรอล ส่วนในไข่แดงจะมีสารอาหารหลายชนิด ได้แก่โปรตีน ไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุ ไขมันในไข่แดงส่วนใหญ่จะเป็นไขมันไม่อิ่มตัว รวมถึง omega-3 ที่ช่วยลดอัตราเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจขาดเลือด ธาตุเหล็กในไข่ มีคุณค่าเทียบเท่ากับเนื้อสัตว์ แต่เคี้ยวง่ายกว่าเนื้อสัตว์ จึงเหมาะสมกับเด็กทารก และคนสูงอายุที่มีปัญหาเรื่องฟัน โพลีค เป็นสารที่ป้องกันเลือดจาง และป้องกันความพิการแต่กำเนิด มีความจำเป็นในหญิงที่ตั้งครรภ์ โคลีน เป็นสารที่ช่วยเสริมสร้างความจำ ช่วยพัฒนาการในเด็กที่กำลังเติบโต สารอาหารอื่นได้แก่ ไบโอฟลวิน วิตามินเอ บี ดี และ อี วิตามินที่ไม่พบในไข่คือ วิตามินซี





6. กะทิ กะทิประกอบด้วยกรดไขมันที่มีขนาดปานกลาง ซึ่งถูกย่อยได้ง่าย และเคลื่อนย้ายได้สะดวก เมื่อบริโภคเข้าไป จะผ่านลำคอไปยังกระเพาะเข้าสู่ลำไส้ แล้วไปถูกเผาผลาญให้เป็นพลังงานในตับโดยไม่ไปสะสมเป็นไขมันเหมือนกับน้ำมันไม่อิ่มตัวที่มีโมเลกุลขนาดใหญ่ ดังนั้นผู้บริโภคกะทิจึงแข็งแรงเพราะได้พลังงานทันทีที่บริโภคเข้าไป อีกทั้งยังไปกระตุ้น ให้ต่อมไทรอยด์ทำงานได้ดีขึ้น ก่อให้เกิดความร้อน จากผลของอุณหภูมิ ซึ่งช่วยในการเผาผลาญอาหารที่บริโภคเข้าไปพร้อมกัน ให้เปลี่ยนเป็นพลังงานแทนที่จะไปสะสมเป็นไขมันในร่างกาย ยิ่งไปกว่านั้นความร้อนที่เกิดขึ้น ยังไปช่วยสลายไขมันที่ร่างกายสะสมอยู่ก่อนหน้านั้น ให้สลายตัวไปเป็นพลังงาน จึงทำให้ผู้บริโภคผอมลง

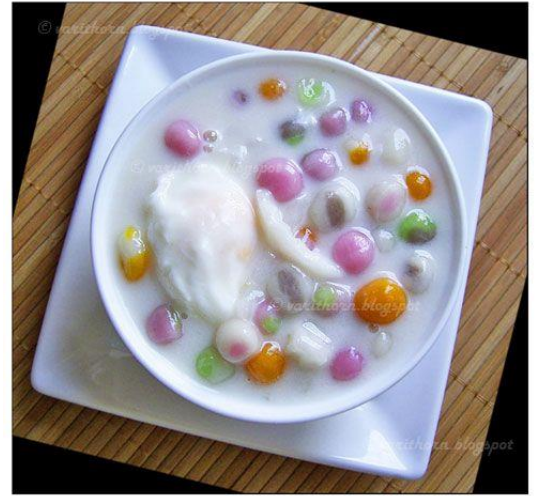




7. เกลือ มีประโยชน์ในการบำรุงและ ซ่อมแซมสุขภาพ แม้หลอดลมส่วนที่มีขนาดเล็กที่สุด โดยอนุภาค เกลือเหล่านี้ จะทำการแยกสกัดแปลกปลอมต่างๆ ให้หลุดออก ซึ่งต่อมาจะถูกกำจัดทิ้งโดยการขับของเสียทาง ระบบทางเดินหายใจ เช่น การไอ จาม และทางเสมหะ



## ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ



การบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดความสนใจ ตอบโจทย์ของผู้บริโภค ภายใต้บรรจุภัณฑ์ สู่การส่งเสริมอาชีพเสริมให้แก่พี่น้องเกษตรกรสามารถแปรรูป และถนอมอาหาร เก็บไว้ได้นานสามารถ สร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น สร้างความภาคภูมิใจจากผู้ให้สู่ความพอใจของผู้รับ ต่อยอดสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับเกษตรกร และชุมชนอย่างยั่งยืน

## ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์นั้นมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อผลผลิตทั้งหลาย ดังนี้

1. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า เริ่มตั้งแต่การขนส่ง การเก็บให้ ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมิให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง คน ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการปลอมปน เป็นต้น

2. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง การจัดเก็บมีความรวดเร็วในการขนส่ง เพราะสามารถรวมหน่วยของผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหน่วยเดียวได้

3. ส่งเสริมทางการตลาด บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคเห็น ดังนั้นบรรจุภัณฑ์จะต้องทำหน้าที่บอกกล่าวสิ่งต่างๆของตัวผลิตภัณฑ์โดยการบอกข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดของตัวสินค้า และนอกจากนั้นจะต้องมีรูปลักษณ์ที่สวยงามสะดุดตาเชิญชวนให้เกิดการตัดสินใจซื้อ

## วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ

2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้แขนงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าถึงความหมายและคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์

3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า

4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์

5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีเยี่ยมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

## ใบความรู้ การคำนวณต้นทุนกำไร

**ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในการทำขนมบัวลอยไข่หวาน**

คำนวณต้นทุน และรายได้ขายบัวลอย

- แป้งข้าวเหนียว ถูกละ 45 บาท ต่อถุงใช้ได้ 4-5 ครั้ง เฉลี่ย 9 บาท
- กะทิ 1 กล่อง 250 มล. ราคา 21 บาท
- น้ำตาลทราย เกลือ เฉลี่ย 10 บาท
- เผือกหนึ่ง ใบเตย ฟักทองหนึ่ง หรือสีผสมเฉลี่ยไม่เกิน 15 บาท
- แก๊สในการประกอบอาหาร 5 บาท
- ถู 2 บาท

รวมต้นทุนในการลงทุนทำบัวลอยต่อรอบอยู่ที่ 62 บาท หากทำได้ 1 หม้อจะสามารถตัดได้ประมาณ 9-10 ถู ขายเป็นราคา 20 บาท เท่ากับว่าจะได้รับเงิน 200 บาท กำไร 138 บาท หากใส่ไข่ใบละ 5 บาทจะสามารถขายได้ในราคา 25-30 บาท ก็จะได้รับกำไรมากยิ่งขึ้น และหากทำให้บัวลอยร้อน นานกินอยู่ตลอดเวลา ก็จะช่วยหาราคาสูง และขยับขึ้นมาได้อีก และหากขายวันละ 20-30 ถู ถือว่าเป็นการลงทุนที่ได้รับกำไรคุ้มค่าเหนื่อย

**หมายเหตุ การกำหนดราคาขาย คิดจากต้นทุน + กำไรที่ต้องการ**

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

## ใบความรู้

### ช่องทางการตลาด

#### ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขายดังนี้

- หน้าร้าน

มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

#### ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขายดังนี้

- ทางออนไลน์

ขายบนเพจ Facebook เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเราได้มากที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น Facebook กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน Facebook สามารถตั้งงบที่ใช้ลงโฆษณาและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วยทำให้เปิดเพจขายของบน Facebook อีกช่องทางหนึ่ง

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล.....

หลักสูตร.....กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10 คะแนน)
<b>1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)</b>	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
<b>2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)</b>	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
<b>3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)</b>	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
<b>รวมคะแนน (100 คะแนน)</b>	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

**แบบทดสอบหลังเรียน**  
**การทำขนมบัวลอยไข่หวาน**

1. ข้อใดคือส่วนประกอบของขนมบัวลอยไข่หวานที่ถูกต้อง
  - ก. กะทิ- แป้ง
  - ข. น้ำตาล - มะพร้าว
  - ค. กะทิ - น้ำเปล่า
  - ง. ไข่ - ชูรส
2. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
  - ก. ต้มน้ำในหม้อขนาดกลาง รอจนเดือดจึงใส่ลูกบัวลอยที่
  - ข. ทำบัวลอยโดยผสมแป้งข้าวเหนียว, เผือกนึ่งและน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน นวดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน
  - ค. ตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยงาขาว
  - ง. ทำน้ำกะทิโดยผสม กะทิ, น้ำตาลมะพร้าว, น้ำตาลทรายและเกลือป่นลงไป
3. ข้อใดคือเทคนิคการปั้นขนมบัวลอยไข่หวาน
  - ก. ปั้นก้อนใหญ่ๆ
  - ข. ปั้นตามใจชอบ
  - ค. ปั้นเป็นลูกกลมๆขนาดสวยงามและโรยด้วยเศษแป้งข้าวเหนียวเล็กน้อยเพื่อป้องกันไม่ให้ลูกบัวลอยติดกัน
  - ง. ปั้นเป็นรูปสัตว์
4. ข้อใดคือวิธีการดูว่าบัวลอยสุกรึยัง
  - ก. บัวลอยที่สุกแล้วจะจมลง
  - ข. บัวลอยที่สุกแล้วจะสีเข้มๆ
  - ค. บัวลอยที่สุกแล้วจะแตกตัว
  - ง. บัวลอยที่สุกแล้วจะลอยขึ้น
5. ข้อใดคือความสำคัญของบรรจุภัณฑ์
  - ก. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า
  - ข. เก็บรักษาง่าย
  - ค. นำรับประทาน
  - ง. ราคาแพง

**เฉลย**

1. ก    2. ข    3. ค    4. ง    5. ก