



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตรการทำขนมเทียนแก้ว
จำนวน 3 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

ในยุคปัจจุบัน สังคมไทยกำลังก้าวเข้าสู่ยุค Thailand 4.0 ซึ่งเน้นการพัฒนาเศรษฐกิจดิจิทัล ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านต่างๆ อย่างรวดเร็ว ประชาชนจำเป็นต้องปรับตัวและพัฒนาทักษะให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม เล็งเห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพให้กับประชาชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ ชื่อหลักสูตร "การทำขนมเทียนแก้ว" ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีทักษะในการทำขนมเทียนแก้ว ซึ่งเป็นขนมไทยโบราณที่มีเอกลักษณ์ สวยงาม และสามารถนำไปประกอบอาชีพ หรือสร้างรายได้เสริมได้

หลักสูตรนี้มุ่งเน้นพัฒนาทักษะในการทำขนมเทียนแก้วให้กับประชาชนสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมไทยส่งเสริมให้ประชาชนมีอาชีพ หรือสร้างรายได้เสริม กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไปที่สนใจเรียนรู้การทำขนมเทียนแก้ว ผู้ที่ต้องการประกอบอาชีพทำขนมไทยผู้ที่ต้องการสร้างรายได้เสริม ผู้สำเร็จการฝึกอบรมสามารถทำขนมเทียนแก้วได้หลายชนิด ทราบวิธีการเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ ทราบขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมเทียนแก้วให้สวยงาม ทราบวิธีการเก็บรักษาขนมเทียนแก้ว ทราบช่องทางการตลาดและการขายขนมเทียนแก้ว ผลที่คาดหวังประชาชนมีทักษะในการทำขนมเทียนแก้ว ประชาชนสามารถนำทักษะที่ได้ไปประกอบอาชีพ หรือสร้างรายได้เสริม ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมไทยได้รับการสืบสาน

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม มุ่งหวังว่าหลักสูตรนี้จะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนและผู้สนใจในการทำขนมเทียนแก้ว เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจของจังหวัดมหาสารคามให้เจริญก้าวหน้าต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หลักสูตรการสานหมวกจากเส้นกก	
ความเป็นมา	1
จุดประสงค์การเรียนรู้	1
กลุ่มเป้าหมาย	1
ระยะเวลา	2
เนื้อหาหลักสูตร	2
การจัดการเรียนรู้	2
สื่อการเรียนรู้	3
การวัดและประเมินผล	3
การจบหลักสูตร	3
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	3
การเทียบโอน	3
โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมเทียนแก้ว	4
แบบทดสอบก่อนเรียน	7
ใบความรู้	8
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	10
แบบทดสอบหลังเรียน	11

หลักสูตร การทำขนมเทียนแก้ว
จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดการทำขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสดใสงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทย มาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

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

3. กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

4. ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเทียน
 - ประวัติของขนมเทียนแก้ว
 - อุปกรณ์การทำขนมเทียนแก้ว
 - วิธีการทำขนมเทียนแก้ว
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

6. การจัดการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

7. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลายเช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

1. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
2. VCD /หนังสือ
3. Internet
4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้
5. ใบความรู้

8. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

9. การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

11. การเทียบโอน

- ไม่มี -

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมเทียนแก้ว จำนวน 3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ได้</p> <p>2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ได้</p> <p>3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้</p>	<p>1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากร ธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทะเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้สื่อจาก VCD / หนังสือ Internet ใบความรู้	การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี โดยใช้แบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว	๑. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเทียนแก้ว ๒. สามารถเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมเทียนแก้ว ๓. สามารถอธิบายเทคนิคการทำขนมเทียนแก้ว ๔. วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมเทียนแก้ว	1. ขั้นตอนการทำขนมเทียนแก้ว 2. การเลือกขนาดของใบตอง 3. การเตรียมใบตอง 4. การเก็บรักษาการทำขนมเทียนแก้ว หลังทำเสร็จแล้ว	1. อธิบาย / บรรยาย / สาธิต 2. การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ 3. ความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์ 4. ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ สื่อจาก VCD / หนังสือ Internet ใบความรู้	การประเมินความรู้ระหว่างเรียน โดยสังเกตจากการปฏิบัติ	-	2
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว	1. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว 2. สามารถลดต้นทุนในการทำขนมเทียนแก้ว 3. สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้ 4. สามารถจัดการความเสี่ยงได้	1. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว 1.1 การวางแผนการจัดการทำขนมเทียนแก้ว 1.2 การลดต้นทุนในการทำขนมเทียนแก้ว 1.3 การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย	1. การบริหารจัดการการทำขนมเทียนแก้ว 1.1 ศึกษาการลดต้นทุนในการทำขนมเทียนแก้ว 1.2 ศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง	วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ สื่อจาก VCD / หนังสือ Internet ใบความรู้	การประเมินความรู้ การสอบถามความเข้าใจ การตอบคำถาม และทำแบบทดสอบหลังเรียน	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>2. การจัดการการตลาด</p> <p>2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง</p> <p>2.2 การโฆษณาประชาสัมพันธ์</p> <p>2.3 การส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>3. การจัดการความเสี่ยง</p> <p>๔. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว</p> <p>4.1 การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว</p>	<p>2. การบริหารจัดการการตลาด</p> <p>2.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการจัดการตลาด</p> <p>2.2 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายสินค้า</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.1 ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องจัดการความเสี่ยง</p> <p>4. ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p>				

แบบทดสอบก่อนเรียน
วิชาการทำขนมเทียนแก้ว

คำชี้แจง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

ข้อ 1. วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ทำตัวแป้งขนมเทียนแก้วคือข้อใด

- | | |
|--------------------|------------------|
| ก. แป้งข้าวเหนียว | ข. แป้งถั่วเขียว |
| ค. แป้งมันสำปะหลัง | ง. แป้งข้าวโพด |

ข้อ 2. ใส่นมเทียนแก้ว สูตรดั้งเดิมมีกี่ชนิด

- | | |
|-----------|-----------|
| ก. 1 ชนิด | ข. 2 ชนิด |
| ค. 3 ชนิด | ง. 4 ชนิด |

ข้อ 3. ขนมเทียนแก้วมีลักษณะเด่นอย่างไร

- | | |
|------------------|-------------------|
| ก. เนื้อแป้งกรอบ | ข. แป้งเหนียว ใส |
| ค. รสชาติเค็ม | ง. ตัวแป้งแตกง่าย |

ข้อ 4. ใส้ของขนมเทียนแก้วมักทำจากอะไร

- | | |
|------------------------|---------------------|
| ก. ถั่วเขียวผสมพริกไทย | ข. มะพร้าวผัดน้ำตาล |
| ค. เผือก | ง. ใส้กรอกหมู |

ข้อ 5. ในการนึ่งขนมเทียนแก้ว ควรนึ่งด้วยไฟลักษณะใด

- | | |
|-----------|------------------|
| ก. ไฟอ่อน | ข. ไฟกลาง |
| ค. ไฟแรง | ง. ไฟอ่อนถึงกลาง |

ข้อ 6. หลังจากนึ่งเสร็จแล้ว ขนมเทียนแก้วจะมีลักษณะอย่างไรเมื่อเย็นลง

- | | |
|----------------|---------------------|
| ก. แห้งแข็ง | ข. เหนียวและแข็ง |
| ค. เหนียว นุ่ม | ง. แตกเป็นชิ้นเล็กๆ |

ข้อ 7. ขนมเทียนแก้ว นิยมทานในโอกาสอะไร

- | | |
|------------|------------------|
| ก. งานมงคล | ข. ทานเล่นทั่วไป |
| ค. งานศพ | ง. งานเทศกาล |

ข้อ 8. อะไรคือสิ่งสำคัญที่สุดในการทำขนมเทียนแก้ว

- | | |
|------------------|---------------|
| ก. การเลือกใบห่อ | ข. การผสมแป้ง |
| ค. การปั้นรูป | ง. การนึ่ง |

ใบความรู้เรื่อง "การทำขนมเทียนแก้ว"

1. ความหมายของขนมเทียนแก้ว

ขนมเทียนแก้วเป็นขนมไทยโบราณที่มีลักษณะพิเศษคือ แป้งใสและเหนียวนุ่ม มีรสชาติหวานและหอมจากไส้มะพร้าว ตัวขนมมักถูกห่อด้วยใบตองและมีรูปลักษณ์เป็นทรงปิรามิดหรือทรงกรวย ทำให้ดูสวยงามและน่ารับประทาน ขนมเทียนแก้วเป็นที่นิยมในการทำในเทศกาลและพิธีทางศาสนา เช่น งานบุญและงานประเพณีต่างๆ แต่ปัจจุบันนิยมทำไส้เค็ม มากกว่า

2. วัตถุดิบในการทำขนมเทียนแก้ว

ส่วนผสมขนมเทียนแก้ว ไส้เค็ม

อัตราส่วนไส้ขนมเทียน

- ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก 250 กรัม (น้ำหนักก่อนนึ่ง)
- กระทียมไทยบดละเอียด 50 กรัม
- น้ำมันพืช 2-3 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่น 1/2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น 1/2 ช้อนโต๊ะ (ใช้พริกไทยขาวแบบเม็ดมาตำให้ละเอียด)
- น้ำตาลทรายขาว 100 กรัม
- ต้นหอมซอย 2 ต้น (ไม่ใส่ได้)

****ไส้ซั้งก้อนละ 15 กรัมได้ 40 ลูก**

อัตราส่วนแป้งขนมเทียนแก้ว

- แป้งมันสำปะหลัง 300 กรัม
- แป้งท้าวยายม่อม 200 กรัม (ใช้แป้งมันแทนได้)
- น้ำตาลทรายขาว 300 กรัม
- น้ำมันพืช 4 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า 720 กรัม

3. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ

- ใบตองสำหรับห่อ
- กรรไกรสำหรับตัดใบตอง
- หม้อนึ่ง
- กระทะสำหรับผัดไส้
- ไม้พายสำหรับกวนแป้ง



วิดีโอการทำขนมเทียนแก้ว

4. ขั้นตอนการทำขนมเทียนแก้ว

วิธีทำขนมเทียนแก้ว ใส้เค็ม

1. นำถั่วเขียวซีก ไปล้างน้ำให้สะอาดสัก 2-3 รอบ จากนั้นนำมาแช่น้ำทิ้งไว้ 4 ชั่วโมง
2. นำถั่วเขียวมานึ่งให้สุก ประมาณ 30 นาที แล้วพักให้เย็นสนิท
3. นำถั่วเขียวมาตำหรือโขลกให้ละเอียด
4. ตั้งกระทะใช้ไฟกลางค่อนอ่อน จากนั้นใส่น้ำมันพืช พอน้ำมันร้อนให้ตะกั่วเทียมลงไปเจียว
5. พอกระทะเทียมเหลืองหอมดี ให้ใส่ถั่วที่บดไว้ลงไป ตามด้วยเครื่องปรุงรส น้ำตาลทราย พริกไทยป่น เกลือป่น แล้วผัดให้เข้ากัน
6. พอส่วนผสมละลายเข้ากันดี ให้ใส่ต้นหอมซอย (ใครไม่ชอบต้นหอม สามารถเปลี่ยนหอมเจียวได้)
7. ผัดให้เข้ากันดี จากนั้นปิดแก๊สแล้วนำลงมาพักให้เย็น
8. พอใส่เย็นดีให้นำมาปั้นเป็นก้อนกลมชั่งก้อนละ 15 กรัม จนหมด

วิธีการทำแป้งขนมเทียนแก้ว

1. เริ่มจากร่อนแป้งมันสำปะหลัง และ แป้งท้าวยายม่อม เข้าด้วยกัน จากนั้นใส่น้ำตาลทราย แล้วคนให้เข้ากัน ค่อยๆ ใส่น้ำเปล่าลงไปทีละนิดจนหมด แล้วค่อยๆ นวดให้แป้งละลายดี
2. พอส่วนผสมเข้ากันดี ให้นำส่วนผสมมากรอง 1 รอบใส่กระทะที่จะใช้กวน จากนั้นใส่น้ำมันพืช
3. นำส่วนผสมมาตั้งไฟ ใช้ไฟกลาง จากนั้นกวนไปเรื่อยๆ จนแป้งจับตัวร้อนออกจากกระทะ
4. ปิดแก๊ส จากนั้นใช้พายยางกวนแป้งให้นุ่ม
5. พักแป้งให้อุ่น จากนั้นนำมาห่อไส้ (อย่าร่อให้แป้งเย็นเพราะจะห่อยาก)

วิธีการห่อขนมเทียนแก้ว

1. ดึงแป้งขึ้นมา จากนั้นนำมาห่อไส้ให้มิด แล้วเด็ดออก แล้วนำมาพักไว้
2. นำขนมมาห่อใบตอง ด้วยวิธีตามคลิป
3. นำขนมเทียนมานึ่งในซึ้งที่ตั้งน้ำเดือดแล้ว ไฟกลาง ใช้เวลา 20 นาที
4. นำขนมเทียนออกมาพักให้เย็นสักนิด พร้อมทาน

5. เคล็ดลับการทำขนมเทียนแก้วให้อร่อย

- ควรนวดแป้งจนเนียนและไม่เหลวหรือแข็งเกินไป เพื่อให้แป้งเหนียวและใส
- ผัดไส้ให้แห้งสนิทและปรับรสชาติให้พอดี
- นึ่งขนมด้วยไฟกลาง เพื่อให้แป้งสุกอย่างสม่ำเสมอและใส

6. คุณค่าทางโภชนาการ

ขนมเทียนแก้วมีส่วนประกอบหลักจากแป้งข้าวเหนียวและน้ำตาล ซึ่งให้พลังงานสูง แต่ไม่ควรรับประทานในปริมาณมาก เพราะมีน้ำตาลและไขมันจากน้ำมันพืช

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
3. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน
วิชาการทำขนมเทียนแก้ว

คำชี้แจง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

ข้อ 1. วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ทำตัวแป้งขนมเทียนแก้วคือข้อใด

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

ข้อ 2. ใส่นมเทียนแก้ว สูตรดั้งเดิมมีกี่ชนิด

- ก. 1 ชนิด ข. 2 ชนิด
ค. 3 ชนิด ง. 4 ชนิด

ข้อ 3. ขนมเทียนแก้วมีลักษณะเด่นอย่างไร

- ก. เนื้อแป้งกรอบ ข. แป้งเหนียว ใส
ค. รสชาติเค็ม ง. ตัวแป้งแตกง่าย

ข้อ 4. ใส้ของขนมเทียนแก้วมักทำจากอะไร

- ก. ถั่วเขียวผสมพริกไทย ข. มะพร้าวผัดน้ำตาล
ค. เผือก ง. ใส้กรอกหมู

ข้อ 5. ในการนึ่งขนมเทียนแก้ว ควรนึ่งด้วยไฟลักษณะใด

- ก. ไฟอ่อน ข. ไฟกลาง
ค. ไฟแรง ง. ไฟอ่อนถึงกลาง

ข้อ 6. หลังจากนึ่งเสร็จแล้ว ขนมเทียนแก้วจะมีลักษณะอย่างไรเมื่อเย็นลง

- ก. แห้งแข็ง ข. เหนียวและแข็ง
ค. เหนียว นุ่ม ง. แตกเป็นชิ้นเล็กๆ

ข้อ 7. ขนมเทียนแก้ว นิยมทานในโอกาสอะไร

- ก. งานมงคล ข. ทานเล่นทั่วไป
ค. งานศพ ง. งานเทศกาล

ข้อ 8. อะไรคือสิ่งสำคัญที่สุดในการทำขนมเทียนแก้ว

- ก. การเลือกใบห่อ ข. การผสมแป้ง
ค. การปั้นรูป ง. การนึ่ง

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน

วิชาการทำขนมเทียนแก้ว

ข้อ 1. วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ทำตัวแป้งขนมเทียนแก้วคือข้อใด

ตอบ ค. แป้งมันสำปะหลัง

ข้อ 2. ใส่นมเทียนแก้ว สูตรดั้งเดิมมีกี่ชนิด

ตอบ ข. 2 ชนิด

ข้อ 3. ขนมเทียนแก้วมีลักษณะเด่นอย่างไร

ตอบ ข. แป้งเหนียว ใส

ข้อ 4. ใส้ของขนมเทียนแก้วมักทำจากอะไร

ตอบ ก. ถั่วเขียวผสมพริกไทย

ข้อ 5. ในการนึ่งขนมเทียนแก้ว ควรนึ่งด้วยไฟลักษณะใด

ตอบ ข. ไฟกลาง

ข้อ 6. หลังจากนึ่งเสร็จแล้ว ขนมเทียนแก้วจะมีลักษณะอย่างไรเมื่อเย็นลง

ตอบ ค. เหนียว นุ่ม

ข้อ 7. ขนมเทียนแก้ว นิยมทานในโอกาสอะไร

ตอบ ก. งานมงคล

ข้อ 8. อะไรคือสิ่งสำคัญที่สุดในการทำขนมเทียนแก้ว

ตอบ ก. การเลือกใบห่อ
