



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตรการทำขนมเทียนแก้ว  
จำนวน ๖ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม  
กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

ในยุคปัจจุบัน สังคมไทยกำลังก้าวเข้าสู่ยุค Thailand ๔.๐ ซึ่งเน้นการพัฒนาเศรษฐกิจดิจิทัล ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านต่างๆ อย่างรวดเร็ว ประชาชนจำเป็นต้องปรับตัวและพัฒนาทักษะให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม เล็งเห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพให้กับประชาชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ ชื่อหลักสูตร "การทำขนมเทียนแก้ว" ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีทักษะในการทำขนมเทียนแก้ว ซึ่งเป็นขนมไทยโบราณที่มีเอกลักษณ์ สวยงาม และสามารถนำไปประกอบอาชีพ หรือสร้างรายได้เสริมได้

หลักสูตรนี้มุ่งเน้นพัฒนาทักษะในการทำขนมเทียนแก้วให้กับประชาชนสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมไทยส่งเสริมให้ประชาชนมีอาชีพ หรือสร้างรายได้เสริม กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไปที่สนใจเรียนรู้อการทำขนมเทียนแก้วผู้ที่ต้องการประกอบอาชีพทำขนมไทยผู้ที่ต้องการสร้างรายได้เสริม ผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาสามารถทำขนมเทียนแก้วได้หลายชนิด ทราบวิธีการเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ทราบขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมเทียนแก้วให้สวยงามทราบวิธีการเก็บรักษาขนมเทียนแก้วทราบช่องทางการตลาดและการขายขนมเทียนแก้วผลที่คาดหวังประชาชนมีทักษะในการทำขนมเทียนแก้ว ประชาชนสามารถนำทักษะที่ได้ไปประกอบอาชีพ หรือสร้างรายได้เสริม ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมไทยได้รับการสืบสาน

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม มุ่งหวังว่าหลักสูตรนี้จะเป็นประโยชน์ต่อประชาชน และผู้สนใจในการทำขนมเทียนแก้ว เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจของจังหวัดมหาสารคามให้เจริญก้าวหน้าต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หลักสูตร การทำขนมเทียนแก้ว	
ความเป็นมา	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
กลุ่มเป้าหมาย	๒
ระยะเวลา	๒
เนื้อหาหลักสูตร	๒
การจัดการเรียนรู้	๓
สื่อการเรียนรู้	๓
การวัดและประเมินผล	๓
การจบหลักสูตร	๓
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๓
การเทียบโอน	๓
โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมเทียนแก้ว	๕
แบบทดสอบก่อนเรียน	๑๐
ใบความรู้	๑๒
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๔
แบบทดสอบหลังเรียน	๑๕

## หลักสูตร การทำขนมเทียนแก้ว

จำนวน ๖ ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

#### ๑. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๖๑ ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดการทำขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันทสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

#### ๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

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

#### ๓. กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ๔. ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

#### ๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเทียน

- ประวัติของขนมเทียนแก้ว
- อุปกรณ์การทำขนมเทียนแก้ว
- วิธีการทำขนมเทียนแก้ว
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

- การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

๔. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

#### ๖. การจัดการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

๓. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

๔. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง

๕. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

## ๗. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลายเช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD /หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้
๕. ใบความรู้

## ๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## ๙. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

## ๑๐.เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## ๑๑. การเทียบโอน

- ไม่มี -

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมเทียนแก้ว จำนวน ๒ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้วได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมเทียนแก้วได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทะเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ สื่อ จาก VCD / หนังสือ Internet ใบความรู้	การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน โดยใช้แบบทดสอบก่อนเรียน	๑ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว	๑. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเทียนแก้ว ๒. สามารถเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมเทียนแก้ว ๓. สามารถอธิบายเทคนิคการทำขนมเทียนแก้ว ๔. วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมเทียนแก้ว	- ขั้นตอนการทำขนมเทียนแก้ว - การเลือกขนาดของใบตอง - การเตรียมใบตอง - การเก็บรักษาการทำขนมเทียนแก้ว หลังทำเสร็จแล้ว	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ สื่อ จาก VCD / หนังสือ Internet ใบความรู้	๑.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน โดยใช้แบบทดสอบก่อนเรียน ๒.การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ	-	๔ ชั่วโมง.
๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๑ สามารถวางแผนการจัดการทำขนมเทียนแก้วได้ ๓.๑.๒ สามารถเก็บรักษาคุณภาพของขนมเทียนแก้วได้ ๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนในการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๔ สามารถทำบัญชีรายรับ – รายจ่ายได้ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำขนมเทียนแก้วได้ ๓.๑.๒ การเก็บรักษาคุณภาพของการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนมเทียนแก้ว	๓.๑ การบริหารจัดการทำขนมเทียนแก้วให้กับผู้เรียน ๓.๑.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ - อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ ๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในการทำขนมเทียนแก้ว ๓.๑.๓ ศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาดจัดให้ผู้เรียนศึกษา	วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ สื่อ จาก VCD / หนังสือ Internet ใบความรู้	๑.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน โดยใช้แบบทดสอบก่อนเรียน และการสอบถามความเข้าใจ	๓๐ นาที	-



	<p>๓.๒.๑ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้</p> <p>๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้</p> <p>๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้</p> <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p>	<p>๓.๑.๔ การทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย</p> <p>๓.๒ การจัดการการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง</p> <p>๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p>	<p>๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมายและแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>๓.๓.๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.โครงสร้างการประกอบอาชีพ การทำขนมเทียนแก้ว	๔.๑ บอก ความสำคัญของการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๒ บอกประโยชน์ของการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๓ บอกองค์ประกอบของการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๔ บอกการเขียนโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว	๔.๑ ความสำคัญของการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๒ ประโยชน์ของอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมเทียนแก้ว	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของการทำขนมเทียนแก้วประโยชน์ของการทำขนมเทียนแก้วแล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและ	วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ สื่อ จาก VCD / หนังสือ Internet ใบความรู้	๑.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน โดยใช้แบบทดสอบก่อนเรียน และการสอบถามความเข้าใจ	๓๐ นาที	-

			ถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการ อาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการ สนับสนุนงบประมาณดำเนินงาน อาชีพ และใช้ในการดำเนินการ ประกอบอาชีพต่อไป				
--	--	--	---	--	--	--	--

**แบบทดสอบก่อนเรียน**  
**หลักสูตรวิชาการทำขนมเทียนแก้ว จำนวน ๖ ชั่วโมง**

**คำชี้แจง:**

- กรุณาอ่านโจทย์แต่ละข้อให้ละเอียดก่อนตอบ
- เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว
- กรณีมีคำถาม ให้จดบันทึกไว้เพื่อถามผู้สอน

**ข้อ ๑: แป้งขนมเทียนแก้ว นิยมทำจากอะไร**

(ก) แป้งข้าวเหนียว      (ข) แป้งถั่วเขียว      (ค) แป้งมันสำปะหลัง      (ง) แป้งข้าวโพด

**ข้อ ๒: ไส้ขนมเทียนแก้ว ไส้ดั้งเดิมมีกี่ชนิด**

(ก) ๑ ชนิด      (ข) ๒ ชนิด      (ค) ๓ ชนิด      (ง) ๔ ชนิด

**ข้อ ๓: ขนมเทียนแก้ว นิยมทานในโอกาสอะไร**

(ก) ทานเล่นทั่วไป      (ข) งานมงคล      (ค) งานศพ      (ง) งานเทศกาล

**ข้อ ๔: อะไรคือสิ่งสำคัญที่สุดในการทำขนมเทียนแก้ว**

(ก) การเลือกใบห่อ      (ข) การผสมแป้ง      (ค) การปั้นรูป      (ง) การนึ่ง

**ข้อ ๕: ขนมเทียนแก้ว มีลักษณะอย่างไร**

(ก) แป้งหนา ไส้เยอะ      (ข) แป้งบาง ใส ไส้เห็นชัด      (ค) แป้งเหนียว นุ่ม ไส้หวานมัน      (ง) แป้งกรอบ ไส้เค็ม

## เฉลย

### ๑.เฉลย: (ข) แป้งถั่วเขียว

คำอธิบาย: แป้งที่นิยมใช้ทำขนมเทียนแก้ว คือ แป้งถั่วเขียว เพราะมีสีขาว เนื้อเนียน ใส และสามารถห่อไส้ได้สวยงาม

### ๒.เฉลย: (ข) ๒ ชนิด

คำอธิบาย: ไส้ขนมเทียนแก้ว ไส้ดั้งเดิมมี ๒ ชนิด คือ ไส้ถั่วกวน และไส้เผือก

### ๓.เฉลย: (ข) งานมงคล

คำอธิบาย: ขนมเทียนแก้ว นิยมทานในงานมงคลต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานทำบุญ

### ๔.เฉลย: (ก) การเลือกใบห่อ

คำอธิบาย: สิ่งสำคัญที่สุดในการทำขนมเทียนแก้ว คือ การเลือกใบห่อ ใบตองที่ใช้ห่อต้องสด อ่อน สะอาด ปราศจากรอยขี้

### ๕.เฉลย: (ข) แป้งบาง ใส ไล่เห็นชัด

คำอธิบาย: ขนมเทียนแก้ว มีลักษณะ แป้งบาง ใส ไล่เห็นชัด รูปร่างคล้ายแก้ว

## ใบความรู้

### ประวัติความเป็นมา

ขนมเทียนแก้ว มีวิวัฒนาการมาจากขนมเทียนโบราณ โดยดัดแปลงรูปร่างให้เป็นทรงแก้ว ใส ใส่งั่วกวน นิยมทำทานในงานมงคลต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานทำบุญ

### วัตถุดิบ

แป้งถั่วเขียว น้ำตาลปีบ เกลือ น้ำใบเตย น้ำมันพืช ใส่งั่ว (ใส่งั่วกวน ใส่งั่วฝัก ใส่งั่วเทศ ฯลฯ) ใบตอง

### อุปกรณ์

- ครก
- สาก
- กระจอน
- หม้อ
- ตะหลิว
- พิมพ์ขนม
- ผ้าขาวบาง
- เข็มกลัด
- หม้อหุงข้าว
- เต้า

### ขั้นตอนการทำ

#### ๑. ทำแป้ง

- นำแป้งถั่วเขียวมาคั่วจนหอม
- ร่อนแป้งถั่วเขียวให้ละเอียด
- ผสมแป้งถั่วเขียว น้ำตาลปีบ เกลือ และน้ำใบเตย นวดจนเข้ากัน
- นำแป้งไปพักไว้

#### ๒. ทำไส้

- เตรียมใส่งั่วตามชอบ (ใส่งั่วกวน ใส่งั่วฝัก ใส่งั่วเทศ ฯลฯ)

#### ๓. ห่อขนม

- นำแป้งมาปั้นเป็นก้อนกลม
- กดแป้งให้แบนบาง
- ตักใส่งั่วใส่ตรงกลาง
- ห่อแป้งให้มิดชิด
- ใช้เข็มกลัดกลัดใบตองเพื่อตรึง

#### ๔. นึ่งขนม

- นึ่งขนมในน้ำเดือดประมาณ ๑๕-๒๐ นาที

#### ๕. พักขนม

- นำขนมออกจากหม้อนึ่ง พักไว้ให้เย็น

#### เคล็ดลับ

- แป้งถั่วเขียวควรคั่วจนหอม จะทำให้ขนมมีกลิ่นหอม
- น้ำใบเตยควรใช้ใบเตยสด จะทำให้ขนมมีสีเขียวสวย
- ใส่น้ำมันควรใช้รสหวานพอดี
- ใบตองควรสด อ่อน สะอาด
- น้ำที่ใช้สำหรับนึ่งขนมควรเป็นน้ำเปล่า

#### ประโยชน์

- ขนมเทียนแก้ว เป็นขนมไทยโบราณที่หาทานได้ยาก
- ขนมเทียนแก้ว เป็นขนมมงคล นิยมทำทานในงานมงคลต่างๆ
- ขนมเทียนแก้ว เป็นขนมที่ทำได้ง่าย ใช้วัตถุดิบน้อย
- ขนมเทียนแก้ว เป็นขนมที่มีรสชาติอร่อย หอม หวานมัน

#### แหล่งอ้างอิง

- <https://en.wikipedia.org/wiki/Requeij%C3%A0>
- <https://www.youtube.com/watch?v=-ZEq&jsluEY>
- <https://m.youtube.com/watch?v=eGkWPh-mjdY>

#### หมายเหตุ

- ใบความรู้วิชาการทำขนมเทียนแก้วนี้ เป็นเพียงข้อมูลเบื้องต้น ผู้เรียนควรศึกษาเพิ่มเติมจากสื่อต่างๆ
- ขั้นตอนและวิธีการทำขนมเทียนแก้ว อาจแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับสูตรและเทคนิคของแต่ละบุคคล





## แบบทดสอบหลังเรียน

### คำชี้แจง:

- กรุณาอ่านโจทย์แต่ละข้อให้ละเอียดก่อนตอบ
- เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว
- กรณีมีคำถาม ให้จดบันทึกไว้เพื่อถามผู้สอน

### ข้อ ๑: แป้งขนมเทียนแก้ว ทำจากอะไร

(ก) แป้งข้าวเหนียว (ข) แป้งถั่วเขียว (ค) แป้งมันสำปะหลัง (ง) แป้งข้าวโพด

### ข้อ ๒: ใส่นมเทียนแก้ว ใส่น้ำตาลกี่ชนิด

(ก) ๑ ชนิด (ข) ๒ ชนิด (ค) ๓ ชนิด (ง) ๔ ชนิด

### ข้อ ๓: ขนมเทียนแก้ว นิยมทานในโอกาสอะไร

(ก) ทานเล่นทั่วไป (ข) งานมงคล (ค) งานศพ (ง) งานเทศกาล

### ข้อ ๔: อะไรคือสิ่งสำคัญที่สุดในการทำขนมเทียนแก้ว

(ก) การเลือกใบห่อ (ข) การผสมแป้ง (ค) การปั้นรูป (ง) การนึ่ง

### ข้อ ๕: ขนมเทียนแก้ว มีกี่สี

(ก) ๑ สี (ข) ๒ สี (ค) ๓ สี (ง) ๔ สี

## เฉลย

๑.เฉลย: (ข) แป้งถั่วเขียว

คำอธิบาย: แป้งที่นิยมใช้ทำขนมเทียนแก้ว คือ แป้งถั่วเขียว เพราะมีสีขาว เนื้อเนียน ใส และสามารถห่อไส้ได้สวยงาม

๒.เฉลย: (ข) ๒ ชนิด

คำอธิบาย: ไส้ขนมเทียนแก้ว ไส้ดั้งเดิมมี ๒ ชนิด คือ ไส้ถั่วกวน และไส้เผือก

๓.เฉลย: (ข) งานมงคล

คำอธิบาย: ขนมเทียนแก้ว นิยมทานในงานมงคลต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานทำบุญ

๔.เฉลย: (ก) การเลือกใบห่อ

คำอธิบาย: สิ่งสำคัญที่สุดในการทำขนมเทียนแก้ว คือ การเลือกใบห่อ ใบตองที่ใช้ห่อต้องสด อ่อน สะอาด ปราศจากรอยชำ

๕.เฉลย: (ข) ๒ สี

คำอธิบาย: ขนมเทียนแก้ว มี ๒ สี คือ สีขาวจากแป้งถั่วเขียว และสีเขียวจากใบเตย