



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำถังหู  
จำนวน ...๓.. ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม  
กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

จากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “เรียนดี มีความสุข” โดยการจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และเพิ่มศักยภาพการแข่งขันยุคดิจิทัล ที่จะต้อง “จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ Reskill Upskill” และออกใบรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่จะเป็นในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลิตทางการเกษตร โดยการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การทำถั่วงู เพื่อรองรับการเติบโตในอนาคตสามารถสร้างรายได้สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมการขายออนไลน์รองรับตลาดที่กว้างขึ้นให้กับกลุ่มวิชาการทำขนมปอปียะทอด สกร.ระดับอำเภอเมืองมหาสารคาม ได้เป็นอย่างดี

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจเร่งด่วน ดังกล่าว ได้เห็นความสำคัญของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้นตามความสนใจของกลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนทั่วไปตามความสนใจ เพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ความเป็นมา	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
เป้าหมาย	๑
ระยะเวลา	๑
เนื้อหาหลักสูตร	๒
การจัดการเรียนรู้	๒
สื่อการเรียนรู้	๒
การวัดและประเมินผล	๒
การจบหลักสูตร	๒
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๒
การเทียบโอน	๒
โครงสร้างหลักสูตรการทำถังหูลู่	๓
แบบทดสอบก่อนเรียน	๗
ใบความรู้	๑๐
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๔
แบบทดสอบหลังเรียน	๑๕

**หลักสูตร การทำถังหูลู่**  
**จำนวน ๓ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ**

**๑. ความเป็นมา**

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา "เศรษฐกิจพอเพียง" ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาสให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้กำหนดหลักการจัดทำแผนการมีงานทำร่วมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชน และวิถีชีวิตของคนในชุมชนในปัจจุบันอาชีพการทำถังหูลู่ เป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นที่ต้องการของตลาด ลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้

**๒. จุดประสงค์การเรียนรู้**

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

**๓. กลุ่มเป้าหมาย**

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

**๔. ระยะเวลา**

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๓๐ นาที

ปฏิบัติ ๒.๓๐ ชั่วโมง

## ๕. เนื้อหาหลักสูตร

ตามโครงสร้างหลักสูตร

### ๖. การจัดการเรียนรู้

#### ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำถังหูลู่

##### ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ

๑.๑ ประวัติความเป็นมา

๑.๒ ความสำคัญและประโยชน์ ของการทำถังหูลู่

๑.๓ วิเคราะห์ตนเองในการ ประกอบอาชีพการทำขนมป๊ายะทอด และคุณธรรม จริยธรรม สำหรับ

อาชีพ

#### ๒. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำถังหูลู่

๒.๑ การต้มน้ำเชื่อม

๒.๒ ประเภทของเครื่องมือที่ใช้ และวิธีใช้

๒.๓ ความปลอดภัยในการใช้ เครื่องมืออุปกรณ์

#### ๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำถังหูลู่

๑. การเตรียมวัสดุ

๒. การเตรียม

๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือ

๔. วิธีการทำถังหูลู่

๕. วิธีเก็บรายละเอียดของงาน

#### ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำถังหูลู่

๑. การคำนวณพื้นที่และการคำนวณ ราคา

๒. การประชาสัมพันธ์และการหาลูกค้า

๓. การควบคุมมาตรฐานของการบริการ

๔. การเจรจาต่อรองราคากับลูกค้า

#### ๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำถังหูลู่

๑. ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำถังหูลู่

๒. ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำถังหูลู่

๓. องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำถังหูลู่

๔. การเขียนโครงการอาชีพการทำถังหูลู่

๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการทำถังหูลู่

## ๗. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ แผ่นพับ ใบความรู้ /ใบงาน
๒. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา
๓. แหล่งเรียนรู้/สถานประกอบการ
๔. หนังสือเอกสารเทคนิคการทำงาหู่

## ๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

## ๙. หลักสูตรการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๕ ของเวลาเรียน
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๙๕ ของการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

## ๑๐ .เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. แบบ กน.๑๒

## ๑๑. การเทียบโอน

การเทียบโอน ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำขนมป๊ายะทอด สามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้ กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพนฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมป๊อปปี้เยทอด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>๑. ผู้เรียนบอกทราบประวัติความเป็นมาการทำถึงหูลู่</p> <p>๒. ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำถึงหูลู่</p> <p>๓. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ การทำถึงหูลู่ และคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพการทำถึงหูลู่</p> <p>๔. บอกชนิดของวัสดุการทำถึงหูลู่ และวิธีใช้</p> <p>๕. อธิบายวิธีการรักษาความปลอดภัย จากการใช้เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ได้</p> <p>๖. เพื่อทราบภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำถึงหูลู่</p>	<p>๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๑ ประวัติความเป็นมา</p> <p>๑.๒ ความสำคัญและประโยชน์ ของการทำถึงหูลู่และการประกอบอาชีพการทำถึงหูลู่</p> <p>๑.๓ วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพการทำถึงหูลู่ และคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพการทำถึงหูลู่</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้</p> <p>๑. ประวัติความเป็นมา</p> <p>๒. ความสำคัญและประโยชน์ และการ ประกอบอาชีพการทำถึงหูลู่</p> <p>๓. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ และคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพการทำถึงหูลู่</p> <p>๔. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำถึงหูลู่</p> <p>๕. ชนิดของวัสดุการทำถึงหูลู่ และ วิธีใช้</p> <p>๖. ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์</p> <p>๗. ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำถึงหูลู่</p>			๔๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำถังหูลู่ ๒.๑ วัสดุการทำถังหูลู่ ๒.๒ ชนิดของวัสดุการทำ ถังหูลู่ ๒.๓ ความปลอดภัยใน การใช้ เครื่องมืออุปกรณ์ ๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่นการ ทำถังหูลู่					



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>๑. เพื่อทราบการจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำถังหูลู่</p> <p>๒. เพื่อทราบขั้นตอนการทำถังหูลู่</p> <p>๓. สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำถังหูลู่</p> <p>๔. ประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน</p>	<p>๑. การจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำถังหูลู่</p> <p>๒. ขั้นตอนการทำถังหูลู่</p> <p>๓. ขั้นตอนและเทคนิคการทำถังหูลู่</p>	<p>๑. วิทยากรสาธิตพร้อมให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - สิ่งที่ต้องเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำถังหูลู่</p> <p>๑. น้ำตาลทรายขาว</p> <p>๒. แปะแซ</p> <p>๓. อุ่นไซมีส</p> <p>๔. อุ่นแดง</p> <p>๕. แอปเปิ้ลแดง</p> <p>๖. ไม้เสียบลูกชิ้น ขนาด ๗ นิ้ว</p> <p>๒. วิทยากรให้ผู้เรียนตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ</p> <p>๓. ลงมือปฏิบัติการทำถังหูลู่</p> <p>๔. ผู้เรียนฝึกการทำถังหูลู่ทุกวิธี และฝึกเก็บ รายละเอียดของงานตามใบงานจนชำนาญ</p> <p>๕. ผู้เรียนและผู้สอน ร่วมกันสรุป</p>				๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหารจัดการ และการตลาด	<p>๑. คำนวณพื้นที่และราคา ค่าแรงค่าวัสดุได้</p> <p>๒. หาลูกค้าและ ประชาสัมพันธ์งานการทำถึง หูลู่</p> <p>๓. อธิบายมาตรฐานของการ ทำถึงหูลู่ได้</p> <p>    ๑. เพื่อทราบการวิเคราะห์ และวางแผนการตลาด</p> <p>    ๒. เพื่อทราบการจัดทำ บัญชีรายรับรายจ่าย</p>	<p>๑. การวิเคราะห์และ วางแผน การตลาด</p> <p>๒. การจัดทำบัญชี รายรับรายจ่าย</p>	<p>๑. สอนการวางแผนการตลาด การบรรจุภัณฑ์ การ จำหน่าย สินค้า</p> <p>๒. การจัดทำบัญชีรายรับ- รายจ่าย</p>				๔๐ นาที
โครงการ ประกอบอาชีพ	<p>๑. บอกความสำคัญของ โครงการอาชีพได้</p> <p>๒. บอกประโยชน์ของ โครงการอาชีพได้</p> <p>๓. บอกองค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้</p>	<p>๑. ความสำคัญของ โครงการ อาชีพ</p> <p>๒. ประโยชน์ของ โครงการ อาชีพการทำถึงหูลู่</p> <p>๓. องค์ประกอบของ โครงการ ประกอบ อาชีพ</p>	<p>๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของ โครงการอาชีพ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรม การสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความ คิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิด</p>				๔๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๔.อธิบายความหมายขององค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้</p> <p>๕.อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๖.เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๗.ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการอาชีพได้</p>	<p>๔.การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>	<p>ในการ ดำเนินกิจกรรม การเรียนรู้</p> <p>๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจาก ใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อ สรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการ อาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p>				๓๐ นาที
รวม						๓๐ นาที	๒ ชม. ๓๐ นาที
รวมทั้งสิ้น						๓ ชม.	

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

## แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. ขนมปอเปี๊ยะทอด เป็นอาหารของชนชาติใด

ก) ไทย

ข) จีน

ค) ลาว

ง) เวียดนาม

๒. ผักชนิดใดที่นิยมทานกับปอเปี๊ยะทอด

ก) ผักบุ้ง

ข) ผักกาดขาว

ค) ต้นหอม

ง) ใบโหระพา

๓. ผักที่ใช้ผสมในการทำปอเปี๊ยะทอด

ก) ต้นหอม

ข) ถั่วงอก

ค) ใบโหระพา

ง) ผักกะหล่ำ

๔. ขนมปอเปี๊ยะ มักจัดเสิร์ฟช่วงใดบนโต๊ะอาหาร

ก) หลังอาหารขึ้นโต๊ะครบ

ข) ออเดิร์ฟ

ค) เสริฟพร้อมข้าว

ง) เวลาใดก็ได้

## ใบความรู้

**ถั่งหูลู่** หรือ **ผลไม้เคลือบน้ำตาล** เมนูสุดฮิตของคนจีน ที่หลายคนต่างชื่นชอบเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะตามเทศกาลงานวัดต่างๆ และยังเชื่อกันว่าเป็นขนมมงคลอีกด้วยนะคะ หน้าตาน่าทาน รสชาติก็อร่อย กินเพลินสุดๆ แถมวิธีทำก็ไม่ยากอย่างที่คิด ทำกินเอง หรือจะทำขายก็กำไรดีมาก ๆ

ถั่งหูลู่คืออะไร?

ถั่งหูลู่ ผลไม้เคลือบน้ำตาลเสียบไม้ โดยส่วนใหญ่จะนิยมเลือกใช้สตอว์เบอร์รี องุ่น ไซมัสต์สลูกใหญ่ แอปเปิ้ล กีวี หรือผลไม้ตามฤดูกาลที่ให้รสชาติหวานอมเปรี้ยว จากนั้นนำมาเคลือบน้ำตาลสีใส ทำให้ด้านนอกมีความกรอบและหวาน ส่วนด้านในมีความเปรี้ยวของผลไม้ ทำให้ถั่งหูลู่มีรสชาติกลมกล่อม ลงตัว ถูกปากคนไทย

ถั่งหูลู่ ประวัติและตำนานจากประเทศจีน

"ถั่งหูลู่" มีประวัติยาวนาน มีต้นกำเนิดจากประเทศจีน ซึ่งเดิมทีผลไม้ที่ใช้ทำจากพุทราป่า ซึ่งมีสรรพคุณเป็นยาในการรักษา ในทางการแพทย์สมัยนั้นจึงได้นำพุทราป่าเคลือบน้ำตาล และใช้เป็นยาในการรักษาพระสนมหลวงของจักรพรรดิพระองค์หนึ่งในราชวงศ์ซ่ง กระทั่งอาการประชวรหายดี ทำให้ผลไม้เคลือบน้ำตาลได้รับความนิยมและแพร่หลายในสามัญชน และมีการปรับเปลี่ยนผลไม้ตามยุคสมัยให้ถูกปากมากยิ่งขึ้น

ถั่งหูลู่ แปลว่าอะไร?

ถั่งหูลู่ หรือ **糖葫芦** ในภาษาจีนเกิดจากการรวมคำว่า "ถั่ง" (น้ำตาล) กับคำว่า "หูลู่" (น้ำเต้า) รวมกันเป็น "ถั่งหูลู่" ซึ่งชื่อนี้มีที่มาจากในอดีตจะใช้ผลไม้ลูกเล็กเสียบไว้ด้านล่างและนำผลไม้ลูกใหญ่เสียบไว้ด้านบน ลักษณะคล้ายกับน้ำเต้า จึงกลายเป็นที่มาของชื่อ

## แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
<b>รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)</b>	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

วิทยากร

(

)

## แบบทดสอบหลังเรียน

๑. ถังหูลู่ เป็นอาหารของชนชาติใด

- ก) ไทย
- ข) จีน
- ค) ลาว
- ง) เวียดนาม

๒. ถังหูลู่ คืออะไร

- ก) ผลไม้เสียบไม้
- ข) ผลไม้แช่อิ่ม
- ค) ผลไม้เคลือบน้ำตาลเสียบไม้
- ง) ผลไม้ดอง

๓. สมัยโบราณ ถังหูลู่ใช้ผลไม้ใดทำ

- ก) แอปเปิ้ล
- ข) พุทรา
- ค) มะม่วง
- ง) มังคุด

๔. การต้มน้ำในการทำถังหูลู่ อุณหภูมิเท่าไรจะพอเหมาะ

- ก) ๑๐๐ องศา
- ข) ๑๒๐ องศา
- ค) ๑๕๐ องศา
- ง) ๑๘๐ องศา

๕. เมื่อล้างผลไม้ที่นำมาทำถังหูลู่แล้ว ทำอย่างไรต่อ

- ก) แช่ตู้เย็น
- ข) นำไปต้ม
- ค) นำไปแช่ดีให้แห้งสนิท
- ง) นำไปตากแดด