

หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

1.ความเป็นมา

ตามนโยบาย จุดเน้น การดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ "สกร. Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียน มีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน ใน 5 กลุ่มอาชีพขึ้น ได้แก่ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง

ขนมผกากรองเป็นขนมไทยโบราณที่มีชื่อเรียกตามลักษณะของดอกไม้ คือ “ผกากรอง” ซึ่งเป็นชื่อดอกไม้ชนิดหนึ่งที่มีลักษณะเป็นพุ่มกลม สีน้ำตาลอมขาว ขนมชนิดนี้จึงถูกออกแบบให้มีรูปทรงและสีคล้ายดอกผกากรองเพื่อความสวยงามและความเป็นสิริมงคล ขนมผกากรองจัดอยู่ในกลุ่มขนมไทยที่ใช้แป้งและกะทิเป็นส่วนประกอบหลัก นิยมทำในงานมงคล งานบุญ หรืองานประเพณีต่าง ๆ เพราะมีรูปลักษณ์ประณีต สีสดใส สื่อถึงความเจริญรุ่งเรืองและความสดชื่น ในอดีต ขนมผกากรองมักทำในครัวเรือนหรือในวัง โดยอาศัยความประณีตในการปั้นและจัดแต่งสี ปัจจุบันพบได้น้อยลง จึงถือเป็นขนมไทยที่ควรอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาไทยให้คงอยู่ต่อไป

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน เพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุน และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงจัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจ ให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว เป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

2.หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้มีอาชีพและสร้างรายได้จากการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนนำองค์ความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่ยึดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพ
5. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลาเรียน การจัดกระบวนการเรียนรู้ และมีการวัดผลที่วัดได้จริง

3.จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” มีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

- 1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและขั้นตอนการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”

2.เพื่อพัฒนาทักษะการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณค่าทางโภชนาการและเหมาะสม ต่อการนำมาประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ

3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง”ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตและสร้างเจตคติที่ดีต่อการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง”และสามารถพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้เกิดการสร้างรายได้ในชุมชน

4.เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

5.ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

6.โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง”	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”ได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - การทำทำขนมไทย “ขนมผกากรอง” ได้ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	-วิทยาการพูดคุยซักถามและนำตัวอย่างชิ้นงานขนมผกากรอง 1.ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2.วิทยาการบรรยายเรื่อง -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	การทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”	เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะในการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”	การทำขนมผกากรอง - ส่วนผสมของของการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง” - ขั้นตอนการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง” - ได้ขนมผกากรองและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. วิทยากรบรรยายเรื่องการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” วิธีทำไส้ถั่วกวน 1.นำถั่วเขียวไปล้างน้ำให้สะอาด 3 – 4 รอบ จนกว่าน้ำจะใส จากนั้น แช่น้ำเปล่า 4 – 5 ชั่วโมง จนกว่าถั่วเขียวจะนิ่ม 2.พอครบเวลา ให้นำถั่วเขียวไปล้างน้ำให้สะอาดอีก 3 – 4 รอบ พักให้สะเด็ดน้ำ แล้วห่อด้วยผ้าขาวบาง นำไปนึ่งในซึ้งด้วยไฟแรง เป็นเวลา 25 – 30 นาที จนกว่าถั่วเขียวจะสุกนิ่มเสร็จแล้ว ใส่ถั่วเขียวลงในชามผสม แล้วใช้สากตำให้ละเอียด 3.ตั้งกระทะ ใส่กะทิลงไป ตามด้วยเกลือป่น น้ำตาลทราย เปิดไฟกลางค่อนไฟอ่อน คนให้น้ำตาลทรายละลายดี 4.พอน้ำตาลละลายดีแล้ว ใส่ถั่วเขียวบดลงไป คนให้เข้ากัน และ กวนไปเรื่อย ๆ จนกว่าเนื้อถั่วเขียวจะเริ่มข้นขึ้น 5.พอข้นขึ้นดีแล้ว ให้ลดเป็นไฟอ่อน กวนต่อไปเรื่อย ๆ จนกว่าถั่วเขียวจะเริ่มแห้ง ใช้เวลา 15 – 20 นาที พอได้ที่แล้ว ให้ตักขึ้นใส่ชามผสม พักทิ้งไว้ให้เย็น 6.ใช้มีอนวดถั่วเขียวให้นิ่มเป็นเนื้อเดียวกัน เสร็จแล้ว แบ่งออกมาเป็นก้อนเล็ก ๆ แล้วปั้นให้เป็นก้อนกลมเตรียมไว้	-	4 ชั่วโมง

				วิธีทำขนมผกากรอง 1.เตรียมขามผสม ใส่แป้งเค้ก น้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน จากนั้น ค่อย ๆ ใส่น้ำกะทิ และกลิ้งมะลิลงไป พร้อมกับ คนแป้งไปด้วย จนกว่าแป้งจะ ละลายเข้ากันกับกะทิ จนเป็น เนื้อเดียวกัน 2.ตั้งกระทะ ใส่แป้งที่ผสมไว้ ลงไป แล้วเปิดไฟอ่อน ใช้ไม้พายกววนแป้งไปเรื่อย ๆ จนกว่าแป้งจะจับตัวเป็นก้อน และ ร้อนออกจากกระทะ 3.พอแป้งสุกดีแล้ว ให้เอาออกจากกระทะ ตัดแป้งออกเป็น 5 ส่วนเท่า ๆ กัน แล้วใส่สี ผสมอาหารในแป้งแต่ละก้อน ตามชอบ นวดให้เข้ากันจนได้ แป้ง 5 สีตามที่ต้องการ 4.เริ่มห่อไส้ถั่วกวน โดยแบ่ง แป้งมาส่วนหนึ่ง ปั้นให้เป็น ก้อนกลม แล้วแผ่เป็นแผ่น บาง นำถั่วกวนที่ปั้นเป็นก้อน กลมไว้แล้ว มาวางตรงกลาง หุ้มและปั้นให้เป็นก้อนกลม ใส่ถั่วยวุ้นเล็ก ๆ ไว้ 5.ใช้แหนบจิบไปไม้ จีบจิบ แป้งจากล่างขึ้นบน เป็นชั้น ๆ ให้สวยงาม แล้วตกแต่ง ด้านบนด้วยเกล็ดน้ำตาลกลม เคลือบสี เป็นอันเสร็จ		
--	--	--	--	---	--	--

3.	การบริหารจัดการอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขาย 2.การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3.การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	15 นาที	-
4.	การวัดผลประเมินผล	1.เพื่อวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้	1.ทบทวนขั้นตอนทั้งหมด 2.การวัดผลประเมินผล	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ 2.ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3.ทำแบบประเมินความพึงพอใจ	15 นาที	-

7.สื่อการเรียนรู้

1. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน
2. ใบความรู้
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุจริงที่ใช้ในการฝึกอบรม ได้แก่ ถั่วเขียวผ่าซีก น้ำตาล เกลือ เป็นต้น
5. แบบประเมินผลระหว่างเรียน
6. แบบประเมินความพึงพอใจ
7. แบบติดตาม

8. การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้

1. การประเมินก่อนอบรม เพื่อทราบข้อมูลพื้นฐานความรู้ของผู้เรียนรายบุคคล
2. การประเมินระหว่างอบรม ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติจนจบหลักสูตร
3. การประเมินระหว่างอบรม จากการปฏิบัติ ฝึกทักษะ ได้ผลผลิต/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ การมีส่วนร่วม พฤติกรรมคุณธรรม จริยธรรม

4. ประเมินพฤติกรรมกรรมมีส่วนร่วม ความสนใจและความรับรู้ การช่วยเหลือผู้อื่น การแก้ไขปัญหาได้
5. ประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนรู้
6. ติดตามการนำความรู้ไปใช้ โดยสถานศึกษา กำหนดติดตามภายใน 30 วัน หลังจากผู้เรียน จบหลักสูตร

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีเวลาเข้ารับการฝึกอบรม ตลอดหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 ของเวลาการฝึกอบรม
2. ผู้เรียนมีผลการประเมินความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 ขึ้นไป
3. ผู้เรียนมีผลการประเมินทักษะการปฏิบัติ หรือ พฤติกรรม ความสามารถ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 ขึ้นไป
4. ผู้เรียนมีผลการประเมิน คุณภาพของ ผลงาน/ชิ้นงาน ความสมบูรณ์ ความถูกต้อง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
5. ผู้เรียนมีคุณลักษณะ มีคุณธรรม จริยธรรม พฤติกรรมกรรมมีส่วนร่วม การช่วยเหลือ การมีจิตอาสา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
6. ผู้เรียนมีผลการประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป

10. เอกสารหลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

1. รวบรวมหลักฐานการประเมิน
2. จัดทำแบบรายงานผล
3. ออกหลักฐานการจบหลักสูตร “ใบรับรองการผ่านการฝึกอบรม”

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”
2. เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะและความสามารถในการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”
3. เพื่อให้ผู้เรียนมี เจตคติต่อการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการอาชีพการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”
4. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพได้จริงและเกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำขนม ไทย”ขนม ผกากรอง”	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - การทำทำขนมไทย “ขนม ผกากรอง” ได้ - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	-วิทยาการพูดคุยซักถาม และนำ ตัวอย่างชิ้นงานขนมผกากรอง 1.ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2.วิทยาการบรรยายเรื่อง -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ	1. ใบความรู้ที่ 1 2. ตัวอย่างชิ้นงาน 3. แบบทดสอบก่อน เรียน 4. วัสดุและอุปกรณ์	1.การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้/การรับรู้/ การมีส่วนร่วม 2.แบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	-

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”
2. เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะและความสามารถในการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”
3. เพื่อให้ผู้เรียนมี เจตคติต่อการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการอาชีพการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”
4. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพได้จริงและเกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง”	การทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” - ส่วนผสมของการทำขนมไทย ”ขนมผกากรอง” - ขั้นตอนการทำการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” - บรรจุ ภาชนะที่เหมาะสม	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง การทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” วิธีทำไส้ถั่วกวน 1.นำถั่วเขียวไปล้างน้ำให้สะอาด 3 – 4 รอบ จนกว่าน้ำจะใส จากนั้นแช่น้ำเปล่า 4 – 5 ชั่วโมง จนกว่าถั่วเขียวจะนิ่ม 2.พอครบเวลา ให้นำถั่วเขียวไปล้างน้ำให้สะอาดอีก 3 – 4 รอบ พักให้สะเด็ดน้ำ แล้วห่อด้วยผ้าขาวบางนำไปนึ่งในซึ้ง ด้วยไฟแรง เป็นเวลา 25 – 30 นาที จนกว่าถั่วเขียวจะ	1. ใบความรู้ 2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น	1 .การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/ การมีส่วนร่วม 2. การสังเกตจากการ ปฏิบัติจริงในการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” 3. แบบประเมินผลการ จัดการศึกษาเพื่อพัฒนา อาชีพ	-	4 ชั่วโมง

		สุกนึ่งเสร็จแล้ว ใส่ถั่วเขียวลงใน ชามผสม แล้วใช้สากตำให้ละเอียด 3.ตั้งกระทะ ใส่กะทิลงไป ตามด้วย เกือบน้ำตาลทราย เปิดไฟกลาง ค่อนไฟอ่อน คนให้น้ำตาลทราย ละลายดี 4.พอน้ำตาลละลายดีแล้ว ใส่ถั่ว เขียวบดลงไป คนให้เข้ากัน และ กวนไปเรื่อย ๆ จนกว่าเนื้อถั่วเขียว จะเริ่มข้นขึ้น 5.พอข้นขึ้นดีแล้ว ให้ลดเป็นไฟอ่อน กวนต่อไปเรื่อย ๆ จนกว่าถั่วเขียว จะเริ่มแห้ง ใช้เวลา 15 – 20 นาที พอใช้ได้ทีแล้ว ให้ตักขึ้นใส่ชามผสม พักทิ้งไว้ให้เย็น 6.ใช้มีอนวดถั่วเขียวให้นุ่ม เป็นเนื้อ เดียวกัน เสร็จแล้ว แบ่งออกมาเป็น ก้อนเล็ก ๆ แล้วปั้นให้เป็นก้อนกลม เตรียมไว้				
--	--	---	--	--	--	--

		วิธีทำขนมผกากรอง 1.เตรียมขามผสม ใส่แบ่งเค้ก น้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน จากนั้น ค่อย ๆ ใส่น้ำกะทิและกลิ่นมะลิลง ไป พร้อมกับคนแบ่งไปด้วย จนกว่าแบ่งจะละลายเข้ากันกับ กะทิ จนเป็นเนื้อเดียวกัน 2.ตั้งกระทะ ใส่แบ่งที่ผสมไว้ลงไป แล้วเปิดไฟอ่อน ใช้ไม้พายกวนแบ่ง ไปเรื่อย ๆ จนกว่าแบ่งจะจับตัว เป็นก้อน และ ร้อนออกจาก กระทะ 3.พอแบ่งสุกดีแล้ว ให้เอาออกจาก กระทะ ตัดแบ่งออกเป็น 5 ส่วน เท่า ๆ กัน แล้วใส่สีผสมอาหารใน แบ่งแต่ละก้อน ตามชอบ นวดให้ เข้ากันจนได้แบ่ง 5 สีตามที่ ต้องการ 4.เริ่มห่อไส้ถั่วกวน โดยแบ่งแบ่งมา ส่วนหนึ่ง ปั้นให้เป็นก้อนกลม แล้ว				
--	--	--	--	--	--	--

		แผ่เป็นแผ่นบาง นำถั่วกวนที่ปั้นเป็นก้อนกลมไว้แล้ว มาวางตรงกลาง หุ้มและปั้นให้เป็นก้อนกลม ใส่ถั่วยุ้นเล็ก ๆ ไว้ 5.ใช้แหนบจิบไปไม้ จีบจิบแบ่งจากล่างขึ้นบน เป็นชั้น ๆ ให้สวยงาม แล้วตกแต่งด้านบนด้วยเกล็ดน้ำตาลกลมเคลือบสี เป็นอันเสร็จ				
--	--	---	--	--	--	--

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”
2. เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะและความสามารถในการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”
3. เพื่อให้ผู้เรียนมี เจตคติต่อการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการอาชีพการทำขนมไทย “ขนมผกากรอง”
4. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพได้จริงและเกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหาร จัดการ อาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อ การประกอบอาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการ ประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ ได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืน	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขาย 2.การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3.การทำบัญชีจากการ ประกอบ อาชีพ	ใบความรู้ที่ 3	การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/ การมีส่วนร่วม	15 นาที	-
การวัดผล ประเมินผล	1.ทบทวนขั้นตอนทั้งหมด 2.การวัดผลประเมินผล	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุป องค์ความรู้ 2.ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3.ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึง พอใจ	1. แบบทดสอบหลัง เรียน 2. แบบประเมิน ความพึงพอใจ	1.ผลทดสอบหลังเรียน 2.ระดับความพึงพอใจ	15 นาที	-
รวม					1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

แบบทดสอบก่อน- หลัง การฝึกอบรม

หลักสูตรการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” จำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

คำชี้แจง : เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. ขนมผกากรองจัดเป็นขนมประเภทใด

- ก. ขนมนี้้ง
- ข. ขนมเชื่อม
- ค. ขนมทอด
- ง. ขนมอบ

2 ลักษณะเด่นของขนมผกากรองคือข้อใด

- ก. เป็นชั้น ๆ คล้ายขนมชั้น
- ข. มีลักษณะเป็นดอกคล้ายดอกไม้
- ค. มีไส้ถั่วอยู่ด้านใน
- ง. มีสีขาวใส

3. วัตถุดิบหลักในการทำขนมผกากรองคือข้อใด

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

4. น้ำเชื่อมที่ใช้ราดหรือคลุกขนมผกากรองมีหน้าที่ใด

- ก. เพิ่มความกรอบ
- ข. เพิ่มสีส้ม
- ค. เพิ่มความหวานและความเงางาม
- ง. ทำให้ขนมฟู

5. อุปกรณ์สำคัญที่ใช้ทำให้เกิดลวดลายดอกของขนมผกากรองคือข้อใด

- ก. พิมพ์ดอกไม้
- ข. ถุงบีบ
- ค. กระดาษทองเหลือง
- ง. ตะแกรงร่อนแป้ง

6. ขณะทอดขนมผกากรอง ควรใช้น้ำมันลักษณะใด

- ก. น้ำมันร้อนจัดมาก
- ข. น้ำมันอุ่น ๆ ไม่ร้อน

- ค. น้ำมันร้อนปานกลาง
- ง. น้ำมันเย็น

7. การทอดขนมผกากรองควรทอดจนมีลักษณะอย่างไร

- ก. สีขาวนวล
- ข. สีเหลืองทองกรอบ
- ค. สีเข้มเกือบไหม้
- ง. นุ่มไม่กรอบ

8 การเก็บรักษาขนมผกากรองที่ถูกต้องคือข้อใด

- ก. ใส่ถุงเปิดปากทิ้งไว้
- ข. แช่ตู้เย็นทันที
- ค. ใส่ภาชนะปิดสนิทกันความชื้น
- ง. วางไว้กลางแดด

9. ขนมผกากรองนิยมทำในโอกาสใด

- ก. งานมงคลและงานเทศกาล
- ข. งานศพ
- ค. ใช้เป็นอาหารคาว
- ง. ใช้เป็นเครื่องดื่ม

10. ข้อใดเป็นคุณสมบัติของขนมผกากรองที่ทำสำเร็จแล้ว

- ก. เนื้อเหนียวนุ่ม
- ข. กรอบ หวาน ลวดลายชัดเจน
- ค. เละติดมือ
- ง. มีน้ำซังในตัวขนม



เฉลยข้อสอบ

1. ค. ขนมหอด
2. ข. มีลักษณะเป็นดอกคล้ายดอกไม้
3. ข. แป้งสาลี
4. ค. เพิ่มความหวานและความเงางาม
5. ข. ถุงบีบ
6. ค. น้ำมันร้อนปานกลาง
7. ข. สีเหลืองทองกรอบ
8. ค. ใส่ภาชนะปิดสนิทกันความชื้น
9. ก. งานมงคลและงานเทศกาล
10. ข. กรอบ หวาน ลวดลายชัดเจน

ใบความรู้

เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง”

1. ความเป็นมา

ขนมผกากรอง เป็นขนมไทยโบราณที่มีชื่อเรียกตามลักษณะรูปทรง ซึ่งคำว่า “ผกากรอง” หมายถึง ดอกไม้ชนิดหนึ่งที่มีลักษณะเป็นช่อเล็ก ๆ รวมกันสวยงาม ขนมชนิดนี้จึงถูกออกแบบให้มีรูปทรงคล้ายดอกผกากรอง มีความประณีตและสวยงาม

ขนมผกากรองจัดอยู่ในกลุ่มขนมไทยที่ใช้ **แป้ง น้ำตาล และกะทิ** เป็นส่วนผสมหลัก คล้ายกับขนมไทยหลายชนิดที่ได้รับอิทธิพลจากขนมในสมัยกรุงศรีอยุธยา โดยเฉพาะช่วงที่มีการติดต่อกับชาวต่างชาติในรัชสมัยของ ท้าวทองกีบม้า ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการพัฒนาขนมไทยให้มีความหลากหลายและประณีตมากขึ้น

2. คุณค่าทางโภชนาการ

- **คาร์โบไฮเดรต**

ให้พลังงานแก่ร่างกาย แหล่งอาหาร เช่น ข้าว แป้ง น้ำตาล เผือก มัน

- **โปรตีน**

ช่วยเสริมสร้างและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ แหล่งอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ ไข่ นม ถั่ว

- **ไขมัน**

ให้พลังงานสูง และช่วยดูดซึมวิตามินบางชนิด แหล่งอาหาร เช่น น้ำมันพืช กะทิ ถั่ว

- **วิตามิน**

ช่วยควบคุมการทำงานของร่างกาย พบมากในผักและผลไม้

- **เกลือแร่ (แร่ธาตุ)**

ช่วยในการสร้างกระดูก ฟัน และควบคุมระบบต่าง ๆ เช่น แคลเซียม เหล็ก ไอโอดีน

- **น้ำ**

ช่วยลำเลียงสารอาหารและควบคุมอุณหภูมิร่างกาย

3. ความสำคัญของการทำขนมผกากรองเป็นอาชีพ

- **สร้างรายได้ให้ครอบครัว**

ขนมผกากรองเป็นขนมไทยที่ทำจากวัตถุดิบพื้นบ้าน ต้นทุนไม่สูง สามารถผลิตขายได้ทั้งตลาดนัด งานบุญ หรือรับทำตามสั่ง จึงเป็นอาชีพเสริมและอาชีพหลักได้

- **อนุรักษ์ขนมไทยโบราณ**

การทำขนมผกากรองช่วยสืบสานภูมิปัญญาและวัฒนธรรมไทย ไม่ให้สูญหาย และถ่ายทอดความรู้สู่คนรุ่นหลัง

- **ใช้ทักษะฝีมือและความประณีต**

ขนมผกากรองต้องอาศัยความละเอียดในการบีบแบ่งและทอดให้สวยงาม จึงช่วยพัฒนาทักษะด้านงานฝีมือ และความคิดสร้างสรรค์

- **ต่อยอดสร้างแบรนด์ได้**

สามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพิ่มรสชาติ หรือทำขายออนไลน์ สร้างเอกลักษณ์เฉพาะร้าน เพิ่มมูลค่าสินค้า

- **สร้างโอกาสทางอาชีพในชุมชน**

สามารถรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชน สร้างงานให้คนในพื้นที่ และกระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น

- **เหมาะกับการเรียนการสอนอาชีพ**

ใช้เป็นกิจกรรมฝึกอาชีพในโรงเรียนหรือชุมชน เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพติดตัว

เรื่องที่ 2 ขั้นตอนและวิธีการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง”

1. วัตถุดิบหลัก

- ถั่วเขียวซีกเทาะเปลือก
- กะทิ
- น้ำตาลทราย
- เกลือ
- แป้งเค้ก
- หัวกะทิ
- น้ำตาลทรายขาว
- กลิ่นมะลิ
- สีส้มอาหารสีม่วง ส้ม ชมพู เขียว

2. อุปกรณ์เตรียมส่วนผสม

1. กะละมังผสม
2. ชามผสม
3. ช้อนตวง / ถ้วยตวง
4. เครื่องชั่งดิจิทัล (ช่วยให้สูตรแม่นยำ)
5. พายยาง / ทัพพีไม้
6. กระชอนร่อนแป้ง

อุปกรณ์ทำไส้ถั่วหวาน

1. กระทะทองเหลือง หรือกระทะเทพลอน
2. เต้าแก๊ส / เต้าไฟฟ้า
3. ไม้พายสำหรับกวนไส้

อุปกรณ์ขึ้นรูปดอกผกากรอง

1. พิมพ์ซิลิโคนรูปดอกไม้ (ลายผกากรอง)
2. ที่หนีบ / ช้อนเล็ก (ช่วยจัดกลีบ)
3. ถาดรองขนม
4. ถ้วยเล็กสำหรับผสมสีผสมอาหาร
5. พู่กันเล็ก (กรณีแต้มสีไล่เฉดให้สวยงาม)

อุปกรณ์ทำให้สุก

1. ชั่งนึ่ง / หม้อนึ่ง
2. ผ้าขาวบาง (รองผ้าหม้อกันหยดน้ำ)
3. ที่คั้นขนม

อุปกรณ์จัดเสิร์ฟ

1. ถ้วยฟอยล์ / ถ้วยกระดาษ
2. ใบตอง (สำหรับรองให้สวยแบบไทย ๆ)
3. กล่องบรรจุภัณฑ์

3. ขั้นตอนการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” (โดยสังเขป)

วิธีทำไส้ถั่วหวาน

1. นำถั่วเขียวไปล้างน้ำให้สะอาด 3 – 4 รอบ จนกว่าน้ำจะใส จากนั้น แช่น้ำเปล่า 4 – 5 ชั่วโมง จนกว่าถั่วเขียวจะนิ่ม
2. พอครบเวลาให้นำถั่วเขียวไปล้างน้ำให้สะอาดอีก 3 – 4 รอบ พักให้สะเด็ดน้ำ แล้วห่อด้วยผ้าขาวบาง นำไปนึ่งในซึ้ง ด้วยไฟแรง เป็นเวลา 25 – 30 นาที จนกว่าถั่วเขียวจะสุกนิ่ม เสร็จแล้ว ใส่ถั่วเขียวลงในชามผสม แล้วใช้สากตำให้ละเอียด
3. ตั้งกระทะ ใส่กะทิลงไป ตามด้วยเกลือป่น น้ำตาลทราย เปิดไฟกลางค่อนไฟอ่อน คนให้น้ำตาลทรายละลายดี
4. พอน้ำตาลละลายดีแล้ว ใส่ถั่วเขียวบดลงไป คนให้เข้ากัน และ กวนไปเรื่อย ๆ จนกว่าเนื้อถั่วเขียวจะเริ่มข้นขึ้น
5. พอข้นขึ้นดีแล้ว ให้ลดเป็นไฟอ่อน กวนต่อไปเรื่อย ๆ จนกว่าถั่วเขียวจะเริ่มแห้ง ใช้เวลา 15 – 20 นาที พอได้ที่แล้ว ให้ตักขึ้นใส่ชามผสม พักทิ้งไว้ให้เย็น
6. ใช้มีอนวดถั่วเขียวให้นิ่ม เป็นเนื้อเดียวกัน เสร็จแล้ว แบ่งออกมาเป็นก้อนเล็ก ๆ แล้วปั้นให้เป็นก้อนกลม เตรียมไว้

วิธีทำขนมผกากรอง

1. เตรียมขามผสม ใส่แป้งเค้ก น้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน จากนั้น ค่อย ๆ ใส่น้ำกะทิและกลิ้งมะลิลงไป พร้อมกับคนแบ่งไปด้วย จนกว่าแป้งจะละลายเข้ากันกับกะทิ จนเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ตั้งกระทะ ใส่แป้งที่ผสมไว้ลงไป แล้วเปิดไฟอ่อน ใช้ไม้พายกวนแบ่งไปเรื่อย ๆ จนกว่าแป้งจะจับตัวเป็นก้อน และ ร่อนออกจากกระทะ
3. พอแป้งสุกดีแล้ว ให้เอาออกจากกระทะ ตัดแบ่งออกเป็น 5 ส่วนเท่า ๆ กัน แล้วใส่ส่วนผสมอาหารในแป้งแต่ละก้อน ตามชอบ นวดให้เข้ากันจนได้แป้ง 5 สีตามที่ต้องการ
4. เริ่มห่อไส้ถั่วกวน โดยแบ่งแป้งมาส่วนหนึ่ง ปั้นให้เป็นก้อนกลม แล้วแผ่เป็นแผ่นบาง นำถั่วกวนที่ปั้นเป็นก้อนกลมไว้แล้ว มาวางตรงกลาง หุ้มและปั้นให้เป็นก้อนกลม ใส่ถั่วยวุ้นเล็ก ๆ ไว้
5. ใช้แหนบจับใบไม้ จับจีบแป้งจากล่างขึ้นบน เป็นชั้น ๆ ให้สวยงาม แล้วตกแต่งด้านบนด้วยเกล็ดน้ำตาลกลมเคลือบสี เป็นอันเสร็จ

4. การจัดเสิร์ฟ

แบบไทยประยุกต์

- รองจานด้วย ใบตองตัดกลม หรือพับเป็นกระหง
- วางขนมเรียงเป็นวงกลม หรือจัดสลัสีให้ดูสดใส
- ใช้จานลายไทยหรือถาดไม้ จะช่วยเพิ่มความสวยงาม

แบบใส่ถั่วยวุ้นเดี่ยว

- ใส่ในถ้วยกระดาษ / ถ้วยฟอยล์เล็ก
- เหมาะสำหรับงานประชุม งานบุญ หรือจัดเบรก
- สะดวกหยิบรับประทานและดูสะอาดเรียบร้อย

แบบของฝาก

- จัดเรียงในกล่องใส่หรือกล่องลายไทย
- เรียงสีสลับกัน เช่น ชมพู-เหลือง-เขียว-ฟ้า
- รองด้วยกระดาษรองอาหารหรือใบตองบาง ๆ
- ปิดฝาให้สนิท ติดริบบิ้นเพิ่มความสวยงาม

แบบจัดโต๊ะงานพิธี

- จัดใส่พาน หรือถาดเงิน
- เรียงเป็นชั้น ๆ คล้ายช่อดอกไม้
- วางตกแต่งคู่กับดอกไม้สดโทนสีอ่อน

เรื่องที่ 3 เทคนิคการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง”ให้อร่อย

1. เทคนิคทำไส้ถั่วกวนให้อร่อย

- ใช้ถั่วเขียวเลาะเปลือกใหม่ ๆ จะได้กลิ่นหอม
- แช่ถั่วอย่างน้อย 3-4 ชั่วโมงก่อนนึ่ง
- กวนด้วยไฟอ่อนสม่ำเสมอ อย่าใช้ไฟแรง
- เติมกะทิเล็กน้อยเพื่อเพิ่มความมัน
- กวนจนไส้แห้งพอปั้นได้ ไม่เหลวและไม่แข็งเกินไป
- พักไส้ให้เย็นก่อนนำไปห่อ

2. เทคนิคทำแป้งให้นุ่มใส

- ร่อนแป้งก่อนผสมทุกครั้ง
- ใช้น้ำลอยดอกมะลิ จะช่วยให้มีกลิ่นหอม
- นวดแป้งจนเนียน ไม่เป็นเม็ด
- กรองแป้งก่อนหยอดพิมพ์ เพื่อให้เนื้อเนียนละเอียด

3. เทคนิคทำสีให้สวย

- ใช้สีผสมอาหารคุณภาพดี
- ใส่สีทีละน้อย แล้วค่อยเพิ่ม
- หากต้องการสีธรรมชาติ ใช้น้ำใบเตย น้ำอัญชัน หรือน้ำบีทรูท

4. เทคนิคขึ้นรูปให้กลีบคมชัด

- ทาน้ำมันบาง ๆ ที่พิมพ์ก่อนหยอดแป้ง
- กดพิมพ์ให้แน่นและสม่ำเสมอ
- แกะออกขณะยังอุ่น จะได้กลีบสวยไม่ขาด

5. เทคนิคการนึ่ง

- น้ำต้องเดือดก่อนนำขนมลงนึ่ง
- ใช้ไฟกลาง
- ห่อผ้าหม้อด้วยผ้าขาวบางกันหยดน้ำ
- นึ่งประมาณ 5-10 นาที (ขึ้นอยู่กับขนาด)

เคล็ดลับเพิ่มความอร่อย

- ใส่เกลือเล็กน้อยตัดหวาน
- ทำขึ้นพอดีคำ จะรับประทานง่าย
- ควรรับประทานภายใน 1-2 วัน

เคล็ดลับการจัดให้นุ่นรับประทาน

- เลือกขนมที่กลีบคมชัด ไม่แตก
- เช็ดขอบถ้วยให้สะอาดก่อนเสิร์ฟ
- อย่าเรียงแน่นเกินไป จะทำให้กลีบเสียทรง
- เก็บในที่เย็นก่อนเสิร์ฟ เพื่อให้ขนมอยู่ทรงสวย

เรื่องที่ 4 การดูแลและการบำรุงรักษาในการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง”

1. การดูแลความสะอาดอุปกรณ์

- ล้างอุปกรณ์ทุกชิ้นให้สะอาดก่อนและหลังใช้งาน
- เช็ดให้แห้งสนิท ป้องกันเชื้อรา
- พิมพ์ซิลิโคนควรล้างด้วยน้ำอุ่นและผึ่งให้แห้ง
- เก็บอุปกรณ์ในที่แห้งและมิดชิด

2. การดูแลวัตถุดิบ

- ใช้วัตถุดิบสดใหม่ ไม่หมดอายุ
- เก็บแป้งและถั่วในภาชนะปิดสนิท
- กะทิควรเก็บในตู้เย็นและใช้ให้หมดภายใน 1-2 วัน
- สีส้มอาหารปิดฝาให้แน่นทุกครั้ง

3. การดูแลขนมหลังทำเสร็จ

- พักขนมให้เย็นก่อนบรรจุ
- เก็บในภาชนะปิดสนิท
- วางในที่อากาศถ่ายเท ไม่โดนแดด
- หากอากาศร้อนควรแช่ตู้เย็น (ช่องธรรมดา)

4. อายุการเก็บรักษา

- อุณหภูมิห้อง: ประมาณ 1 วัน
- แช่ตู้เย็น: ประมาณ 2-3 วัน
- ก่อนรับประทานสามารถอุ่นไอน้ำเล็กน้อยให้นุ่ม

ข้อควรระวัง

- อย่าเก็บขนมในที่ชื้น เพราะจะทำให้ขึ้นราเร็ว
- หลีกเลี่ยงการวางซ้อนกันแน่นเกินไป กลีบดอกอาจเสียรูป
- ควรทำในปริมาณพอเหมาะ ไม่ผลิตเกินความต้องการ

ใบงาน

เรื่อง การคำนวณต้นทุนการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง”

หลักสูตรการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” จำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

คำชี้แจง : ให้ผู้เรียนคำนวณต้นทุนการผลิตขนมผกากรอง 1 ชุดจำหน่าย โดยกรอกข้อมูลลงในตาราง

ตอนที่ 1 การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

ที่	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1.	ถั่วเขียวเลาะเปลือก			
2.	น้ำตาลทราย			
3.	กะทิ			
4.	แป้งสาลี			
5.	บรรจุภัณฑ์			
	รวมต้นทุนวัตถุดิบ			

ตอนที่ 2 การคำนวณต้นทุนอื่น ๆ

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าแก๊ส/เชื้อเพลิง	
ค่าน้ำ-ค่าไฟ	
ค่าแรงตนเอง (ประมาณ)	
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	
รวมต้นทุนอื่น ๆ	

ตอนที่ 3 รวมต้นทุนทั้งหมด

- ต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมด = บาท
- ต้นทุนอื่น ๆ = บาท

ต้นทุนรวมทั้งหมด = บาท

ตอนที่ 4 การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย

1. จำนวนชุดที่ผลิตได้ทั้งหมด = ชุด
2. ราคาต้นทุนต่อ 1 ชุด

$$\text{ต้นทุนต่อชุด} = \text{ต้นทุนรวม} \div \text{จำนวนชุด}$$

$$= \div$$

$$= \text{ บาทต่อชุด}$$

ตอนที่ 5 การกำหนดราคาขาย

1. ต้องการกำไรต่อชุด = บาท
2. ราคาขายที่เหมาะสมต่อชุด

$$\text{ราคาขาย} = \text{ต้นทุนต่อชุด} + \text{กำไรที่ต้องการ}$$

$$= +$$

$$= \text{ บาทต่อชุด}$$

ตอนที่ 6 สรุปผลการเรียนรู้

1. จากการคำนวณครั้งนี้ ผู้เรียนคิดว่าการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง”
 - ☐ มีกำไรดี
 - ☐ พอเหมาะ
 - ☐ ควรปรับปรุงต้นทุน
2. แนวทางลดต้นทุนที่สามารถทำได้
 -
 -
 -
3. แนวทางเพิ่มกำไร
 -
 -

แบบประเมินความพึงพอใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

() ฝึกอบรมด้านอาชีพ () พัฒนาทักษะชีวิต () พัฒนาสังคมและชุมชน () เศรษฐกิจพอเพียง

โครงการ/หลักสูตรการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” จำนวน 5 ชั่วโมง

สถานที่จัด ณบ้านเลขที่.....หมู่ที่.....อำเภอ.....จังหวัด.....

XXXXXXXXXX

คำชี้แจงสำหรับแบบประเมิน

แบบประเมินชุดนี้ มี 4 ส่วน ขอให้ผู้เรียนเลือกตอบและกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบประเมิน

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ตรงกับข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผู้ตอบ

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 0 - 6 ปี ☐ 6 - 15 ปี ☐ 15 - 18 ปี

☐ 18 - 39 ปี ☐ 40 - 59 ปี ☐ 60 ปี ขึ้นไป

3. สถานะ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ผู้ประกอบอาชีพ ☐ อื่น ๆ

4. วุฒิการศึกษา ☐ ไม่จบประถมศึกษา ☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า

☐ มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ☐ อนุปริญญา

☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี

5. อาชีพ ☐ รับราชการ ☐ พนักงานรัฐวิสาหกิจ ☐ ค้าขาย

☐ เกษตรกรรม ☐ รับจ้าง ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

๕. กลุ่มเป้าหมาย

☐ ผู้นำท้องถิ่น ☐ อบต. ☐ ผู้ต้องขัง ☐ ทหารกองประจำการ

☐ แรงงานไทย ☐ แรงงานต่างด้าว ☐ เกษตร ☐ อสม.

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินของผู้เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน โดยพิจารณาข้อความแต่ละข้อที่ตรงกับตามความจริง เพื่อนำไปพัฒนาการจัดกิจกรรมต่อไปมีค่าคะแนนดังนี้

5 คะแนน หมายถึง ระดับดีมาก , 4 คะแนน หมายถึง ระดับดี

3 คะแนน หมายถึง ระดับปานกลาง , 2 คะแนน ระดับกำลังพัฒนา 1 คะแนน หมายถึง ระดับปรับปรุง

ข้อที่	รายการ	ระดับการประเมิน				
		ดี มาก	ดี	ปาน กลาง	กำลัง พัฒนา	ปรับ ปรุง
	ด้านหลักสูตร/เนื้อหา					
1.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้ตรงกับความต้องการ					
2.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้เป็นปัจจุบันและทันสมัย					
3.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้เป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต					
4.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้ มีความสอดคล้องเหมาะสม					
	ด้านขั้นตอนกระบวนการจัดกิจกรรม					
1.	เตรียมความพร้อมก่อนอบรม และชี้แจงข้อตกและวิธีการให้ทราบ					
2.	ออกแบบกิจกรรมอบรมมีความเหมาะสมวัตถุประสงค์					
3.	ออกแบบกิจกรรมอบรมมีความเหมาะสมกับระยะเวลา					
4.	ออกแบบกิจกรรมอบรมมีความเหมาะสมกลุ่มเป้าหมาย					
5.	วิธีการวัดผล/ประเมินผลมีความเหมาะสม					
	ด้านวิทยากร					
1.	วิทยากรมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด					
2.	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอด และการใช้สื่ออย่างเหมาะสม					
3.	วิทยากรตอบคำถามและให้คำแนะนำได้อย่างเหมาะสม					
4.	วิทยากรเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วม และซักถาม/แสดงความคิดเห็น					
5.	วิทยากรสื่อสาร และสร้างบรรยากาศให้เกิดการเรียนรู้					
	ด้านสื่อ และสิ่งอำนวยความสะดวก					
1.	วัสดุ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกมีความเหมาะสม					
2.	สื่อการเรียนรู้ มีความเหมาะสมกับเนื้อหา					
3.	สถานที่และบรรยากาศเหมาะสมกับการจัดกิจกรรม					
4.	สถานที่จัดกิจกรรมสะดวกในการเดินทางเข้าร่วมกิจกรรม					
5.	การประสานงาน การบริการ อำนวยความสะดวกในการเข้าร่วม					
	ด้านคุณภาพของการจัดกิจกรรม					
1.	ความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาช่วยเพิ่มพูนทักษะ ความรู้ได้เหมาะสม					
2.	ทักษะ และประสบการณ์ที่ได้รับ สามารถนำไปปฏิบัติ/ใช้ประโยชน์ได้จริง					
3.	ความรู้ ทักษะ สามารถนำไปถ่ายทอด ขยายผลให้กับผู้อื่นได้					
4.	กิจกรรมที่จัดมีความน่าสนใจ ตลอดระยะเวลาการจัด					
5.	ความพึงพอใจ โดยรวมต่อการจัดกิจกรรมในครั้งนี้					

ส่วนที่ 3 ด้านการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์

ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมไปใช้ประโยชน์ หรือไม่ อย่างไร

- () ไม่ได้ใช้ประโยชน์ () ได้นำไปใช้ประโยชน์ (กรณีนำไปใช้ให้ดำเนินการต่อ) ในเรื่อง
- () ประกอบอาชีพ มีรายได้หลัก () ประกอบอาชีพ มีรายได้เสริม มีรายได้เพิ่มมากขึ้น
 - () พัฒนาอาชีพ () ต่อยอดอาชีพ () ขยายอาชีพ (จากอาชีพเดิมที่ดำเนินอยู่ให้ดีขึ้น)
 - () ใช้ในการดำเนินชีวิต ช่วยเหลือครอบครัวให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
 - () ถ่ายทอดขยายผลให้แก่บุคคลอื่น หรือ ช่วยเหลือพัฒนาชุมชน ท้องถิ่น
 - () ช่วยเหลือ พัฒนาชุมชน ท้องถิ่น
 - () การพัฒนาตนเอง พัฒนาความรู้ ทักษะ หรือ ความเชี่ยวชาญให้กับตนเอง
 - () อื่น ๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 4 ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมการฝึกอบรม (เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาการจัดกิจกรรมต่อไป

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอบคุณที่ท่านให้ความร่วมมือตอบแบบประเมินครบทุกข้อ

แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

แบบ พต.20

() ฝึกอบรมด้านอาชีพ () พัฒนาทักษะชีวิต () พัฒนาสังคมและชุมชน () เศรษฐกิจพอเพียง
โครงการ/หลักสูตรการทำขนมไทย”ขนมผกากรอง” จำนวน 5 ชั่วโมง

จัดระหว่างวันที่.....ชื่อวิทยากร.....

x x x x x x x x

คำชี้แจงสำหรับแบบติดตาม

แบบติดตามนี้ ใช้สำหรับการติดตามผู้เรียนที่เข้ารับการอบรม และผ่าน/จบหลักสูตร
มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. เพื่อรวบรวมข้อมูลผู้ผ่าน/จบ หลักสูตรการฝึกอบรม ในการนำความรู้หรือทักษะ หรือประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปใช้ประโยชน์ หลังจากจบหลักสูตรไปแล้ว
2. ระยะเวลาในการติดตามขึ้นอยู่กับสถานศึกษากำหนด(ภายใน 7,15,30 วัน) /และติดตามทุกคน
3. ประเด็นการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จะขึ้นอยู่กับลักษณะหลักสูตร/โปรแกรมการเรียนรู้ ที่จัด

ที่	ผู้เรียน	การนำไปใช้ประโยชน์							
		ประกอบอาชีพ			พัฒนาอาชีพ		ยกระดับคุณภาพชีวิต		
		มี รายได้ หลัก	มี รายได้ เสริม	มีได้ รายได้ เพิ่มขึ้น	ต่อ ยอด อาชีพ (เดิม)	ขยาย อาชีพ (เดิม)	ใช้ในการ ดำเนิน ชีวิต/ ช่วยเหลือ ครอบครัว	ถ่ายทอด ขยายผล ช่วยเหลือ พัฒนา ชุมชนฯ/ ท้องถิ่น	พัฒนา ความรู้ ทักษะหรือ ความ เชี่ยวชาญ ของตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน

()

ตำแหน่ง...

วันที่ เดือน พ.ศ.

ศิลปะแห่งขนมไทย: "พกากรอง" จากภูมิปัญญาสู่อาชีพ

พื้นฐานและโอกาสของขนมพกากรอง



ขนมไทยรูปทรงดอกไม้
มีชื่อเรียกตามดอกพกากรอง
สะท้อนความประณีตที่ได้รับ
อิทธิพลมาจากสมัยกรุงศรีอยุธยา

คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน



คาร์โบไฮเดรต
จากแป้ง



โปรตีนจากถั่ว



ไขมันดีจากกะทิ



โอกาสในการสร้างอาชีพ
ต้นทุนวัตถุดิบต่ำ สามารถ
ต่อยอดเป็นแบรนด์ออนไลน์หรือ
ของฝากที่เพิ่มมูลค่าได้



สรุปวัตถุดิบหลักและอายุการเก็บรักษา

ส่วนประกอบหลัก



ถั่วเขียว, แป้งเค้ก, กะทิ
น้ำตาลทราย, กลิ่นมะลิ

การเก็บรักษา



อุณหภูมิห้อง

ประมาณ 1 วัน
(ควรเก็บในภาชนะปิดสนิท)



ตู้เย็น

2 - 3 วัน
(ชุบน้ำก่อนทานให้ชุ่ม)

ขั้นตอนการรังสรรค์และเคล็ดลับความอร่อย

การเตรียมไส้และตัวแป้ง



นึ่งถั่วเขียวจนสุกแล้วควนกับกะทิจนแห้ง
ส่วนแป้งให้เคี่ยวไฟอ่อนจนร้อนออกจากกระทะ

การขึ้นรูปและจิบกลีบ

ห่อไส้ด้วยแป้งที่ผสมสีแล้ว
และใช้แหนบจิบใบไม้ค่อยๆ
จิบจิบจากล่างขึ้นบน



เทคนิคแป้งนุ่มและสีสวย

ร่อนแป้งก่อนผสมทุกครั้ง
และใช้สีธรรมชาติจากใบเตยหรือ
อัญชันเพื่อความน่ารับประทาน



สไลด์ คิวอาร์โค้ด การทำขนมไทย”ขนมผกากรอง”



