

หลักสูตรฝึกอบรมหลักสูตรการทำขนมไทย “ขนมเม็ดขนุน” จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

1. ความเป็นมา

ตามนโยบาย จุดเน้น การดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ "สกร. Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียน มีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่ยั่งยืน ใน 5 กลุ่มอาชีพขึ้น

ขนมเม็ดขนุนเป็นขนมไทยโบราณที่มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ได้รับอิทธิพลมาจากขนมโปรตุเกสในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยท่านท้าวทองกีบม้า (มารี กีราร์ เดอ ปินญา) เป็นผู้คิดดัดแปลงสูตรขนมจากโปรตุเกสให้เหมาะกับวัตถุดิบในไทยเดิมขนมชนิดนี้มีต้นแบบมาจากขนมโปรตุเกสชื่อว่า “ฟิโอซ์ เด โอวส์ (Fios de Ovos)” และ “โอวส์ โมลส์ (Ovos Moles)” ซึ่งทำจากไข่แดงและน้ำตาล ท้าวทองกีบม้าได้นำไข่แดงมาผสมกับถั่วเขียวกวน แล้วปั้นเป็นรูปคล้ายเมล็ดขนุน ก่อนนำไปชุบไข่แดงและเชื่อมในน้ำเชื่อม ทำให้เกิดเป็น “เม็ดขนุน” ตามที่รู้จักกันในปัจจุบันดังนั้น หลักสูตรการทำขนมขนมเม็ดขนุนถือเป็นขนมมงคล มีความหมายถึง ความเจริญงอกงาม ความอุดมสมบูรณ์ การสนับสนุนเกื้อหนุน (เปรียบเหมือน “เม็ดขนุน” ที่ช่วยพยุงผล) จึงนิยมใช้ในงานมงคล เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช และงานทำบุญต่าง ๆ เป็นการส่งเสริมสุขภาพ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีต่อการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ พร้อมทั้งสามารถนำไปต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างรายได้ในอนาคต

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน เพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุน และตอบสนอง กับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงจัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย “ขนมเม็ดขนุน” 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 “ขนมเม็ดขนุน” มีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและขั้นตอนการทำขนมไทย “ขนมเม็ดขนุน”
2. เพื่อพัฒนาทักษะการเลือกใช้วัตถุดิบ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการและเหมาะสม ต่อการนำมาประกอบอาหาร เพื่อสุขภาพ
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน”ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัยในการผลิตและสร้างเจตคติที่ดีต่อการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน” และสามารถพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้เกิดการสร้างรายได้ในชุมชน

4. เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

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

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	การทำขนมไทย “ขนมเมื่ดขนุน”	เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะ ในการทำขนมไทย “ขนมเมื่ดขนุน”	การทำขนมเมื่ดขนุน - ส่วนผสมของของการทำขนมไทย “ขนมเมื่ดขนุน” - ขั้นตอนการทำขนมไทย “ขนมเมื่ดขนุน” - ได้ขนมเมื่ดขนุน และ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1.วิทยาการสาธิตและให้ ผู้เรียนปฏิบัติการทำขนมไทย “ขนมเมื่ดขนุน” -ส่วนผสมของทำขนมไทย “ขนมเมื่ดขนุน” -ขั้นตอนการทำขนมไทย “ขนมเมื่ดขนุน”	-	4 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการ อาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขาย 2.การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3.การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1.วิทยาการบรรยายเรื่อง -การคำนวณต้นทุน และ กำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	15 นาที	-
4.	การวัดผล ประเมินผล	1.เพื่อวัดผลและ ประเมินผลการเรียนรู้	1.ทบทวนขั้นตอนทั้งหมด 2.การวัดผล ประเมินผล	1. วิทยาการและผู้เรียน ร่วมกันสรุปองค์ความรู้ 2.ผู้เรียนทำแบบทดสอบ หลังเรียน 3.ทำแบบประเมินความพึงพอใจ	15 นาที	-

7. สื่อการเรียนรู้

1. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน
2. ใบความรู้
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุจริงที่ใช้ในการฝึกอบรม ได้แก่ ถั่วเขียวผ่าซีก น้ำตาล ไข่แดง 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. ประเมินพฤติกรรมมีส่วนร่วม ความสนใจและความรับรู้ การช่วยเหลือผู้อื่น การแก้ไขปัญหาได้
5. ประเมินความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนรู้
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 พฤติกรรมมีส่วนร่วม การช่วยเหลือ การมีจิตอาสา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
6. ผู้เรียนมีผลการประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป

10. เอกสารหลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

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

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตรทำขนมไทย “ขนมเม็ดขนุน” จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

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

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ ขนม ไทย “ขนม เม็ดขนุน”	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมไทย ”ขนมเม็ดขนุน” 2.การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ 3.การคัดเลือกวัสดุ	วิทยากรพูดคุยซักถามเกี่ยวกับและนำ ตัวอย่างชิ้นงานแกมมัสมันเนื้อมาดูการ ทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน” 1.วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อน เรียน 2.วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ที่ 1 และบรรยายเรื่องความเป็นมาเบื้องต้น ของการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน” 3.วิทยากรแนะนำวัสดุและอุปกรณ์ ใน การทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน” เช่น ถั่ว เขียวผ่าซีก น้ำตาล ไข่แดง เกลือ เป็นต้น 4.วิทยากรแนะนำการคัดเลือกวัสดุที่มี คุณภาพในการทำขนมไทย”ขนมเม็ด ขนุน”	1. ใบความรู้ที่ 1 2. ตัวอย่างชิ้นงาน 3. แบบทดสอบก่อน เรียน 4. วัสดุและอุปกรณ์	1.การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/การมีส่วนร่วม 2.แบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	-

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตรทำขนมไทย “ขนมเม็ดขนุน” จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

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

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน”	การทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน” - ส่วนผสมของขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน” - ขั้นตอนการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน” - บรรจุ ภาชนะที่เหมาะสม	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง การทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน” - ส่วนผสมของการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน” วัตถุดิบ การทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน” 1. ถั่วเขียวเลาะเปลือก (แช่น้ำแล้ว นึ่งสุก) 2.น้ำตาลทราย 3.กะทิ 4.เกลือป่นเล็กน้อย - ขั้นตอนการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน”	1. ใบความรู้ 2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น	1 .การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/ การมีส่วนร่วม 2. การสังเกตจากการ ปฏิบัติจริงในการทำ ไทย”ขนมเม็ดขนุน” 3. แบบประเมินผลการ จัดการศึกษาเพื่อพัฒนา อาชีพ	-	4 ชั่วโมง

		● เตรียมถั่วเขียว ล้างถั่วเขียวและเปลือกให้สะอาด แช่น้ำประมาณ 3-4 ชั่วโมง แล้วนึ่ง จนสุกนุ่ม ● บดถั่ว นำถั่วที่นึ่งสุกมาบดให้ละเอียด (ขณะยังอุ่นจะบดง่ายกว่า) ● กวนถั่วกับน้ำตาล นำถั่วบดผสมกับน้ำตาลทราย ตั้ง ไฟอ่อน กวนจนเหนียว แห้ง และ ปั้นได้ไม่ติดมือ จากนั้นพักให้เย็น ● ปั้นเป็นรูปเม็ดขนุน ปั้นถั่วกวนให้มีลักษณะรี ๆ คล้าย เม็ดขนุน วางพักไว้ ● เตรียมไข่สำหรับชุบ ไข่ไข่แดงตีให้เข้ากัน กรองด้วยผ้า ขาวบางเพื่อให้เนียน ● ทำน้ำเชื่อมสำหรับต้ม ผสมน้ำกับน้ำตาล ตั้งไฟจนเดือด เป็นน้ำเชื่อมใส				
--	--	--	--	--	--	--

		● ชุบไขและต้มในน้ำเชื่อม นำถั่วที่ป่นแล้วชุบไขแดงให้ทั่ว แล้ว หย่อนลงในน้ำเชื่อมเดือด ต้มจนสุก ไขสุกเป็นสีเหลืองสวย ● ตากขึ้นพักให้สะเด็ด น้ำเชื่อม ใช้กระชอนตักขึ้น วางพักให้สะเด็ด น้ำเชื่อม พร้อมจัดเสิร์ฟ - บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน สรุป องค์ความรู้				
--	--	---	--	--	--	--

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตรทำขนมไทย “ขนมเม็ดขนุน” จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

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

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหาร จัดการ อาชีพ	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขายและ การหาตลาดเพื่อจำหน่าย สินค้า 2.การทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายเรื่องการบริหาร จัดการอาชีพ ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ที่ 3 และ ฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน -การกำหนดราคาขาย -การทำบัญชีจากการประกอบ อาชีพ	1. ใบความรู้ที่ 3	1 .การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/ การมีส่วนร่วม	15 นาที	-
การวัดผล ประเมินผล	1.ทบทวนขั้นตอนทั้งหมด 2.การวัดผลประเมินผล	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุ 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”ขนมเม็ดขนุน” จำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

คำชี้แจง : เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. ขนมเม็ดขนุนจัดอยู่ในขนมไทยประเภทใด

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

2. วัตถุดิบหลักที่ใช้ทำให้ขนมเม็ดขนุนคือข้อใด

- ก. ถั่วเขียวเลาะเปลือก
- ข. ถั่วแดง
- ค. ถั่วลิสง
- ง. ถั่วดำ

3. การเตรียมถั่วเขียวก่อนนำไปกวนควรทำอย่างไร

- ก. คั่วให้หอม
- ข. แช่น้ำและนึ่งให้สุก
- ค. ต้มทั้งเปลือก
- ง. บดทันทีโดยไม่ต้องนึ่ง

4. เหตุใดจึงต้องกวนถั่วเขียวกับน้ำตาล

- ก. เพื่อให้ถั่วสุกเร็วขึ้น
- ข. เพื่อให้มีรสหวานและเนื้อเนียน
- ค. เพื่อให้ถั่วแข็ง
- ง. เพื่อให้สีเข้มขึ้น

5. การปั้นไส้เม็ดขนุนควรมีลักษณะอย่างไร

- ก. กลมเหมือนลูกชิ้น
- ข. ยาวรีคล้ายเม็ดขนุน
- ค. แบนกลม
- ง. สีเหลือง

6. ส่วนผสมที่ใช้ชุปก่อนทอดคืออะไร

- ก. แป้งข้าวเจ้า
- ข. ไข่แดง
- ค. ไข่ขาว
- ง. กะทิ

7. ควรทอดเม็ดยกด้วยไฟลักษณะใด

- ก. ไฟแรงจัด
- ข. ไฟกลางค่อนข้างอ่อน
- ค. ไฟอ่อนมาก
- ง. ไฟแรงสลับอ่อน

8. หากใช้น้ำมันร้อนเกินไปจะเกิดผลอย่างไร

- ก. ขนมสุกทั่วถึง
- ข. สีสวยกำลังดี
- ค. ผิวไหม้ แต่ด้านในไม่ร้อนทั่ว
- ง. ขนมพองมาก

9. ข้อใดคือคุณลักษณะของเม็ดยกที่ดี

- ก. สีเหลืองสวย ผิวเรียบ ไม่ไหม้
- ข. สีคล้ำ แตกง่าย
- ค. แข็งมาก
- ง. มีกลิ่นน้ำมันแรง

10. การพักเม็ดยกหลังทอดควรทำอย่างไร

- ก. แขน้ำทันที
- ข. วางบนกระดาษซับน้ำมัน
- ค. ปิดฝาภาชนะทันที
- ง. ใส่ตู้เย็นทันที



เฉลยข้อสอบ

1. ข. ขนมหอด
2. ก. ถั่วเขียวเลาะเปลือก
3. ข. แขน้ำและนึ่งให้สุก
4. ข. เพื่อให้มีรสหวานและเนื้อเนียน
5. ข. ยาวรีคล้ายเม็ดขนุน
6. ข. ไข่แดง
7. ข. ไฟกลางค่อนข้างอ่อน
8. ค. ผิวไหม้ แต่ด้านในไม่ร้อนทั่ว
9. ก. สีเหลืองสวย ผิวเรียบ ไม่ไหม้
10. ข. วางบนกระดาษซับน้ำมัน

ใบความรู้

เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ การทำขนมไทย “ขนมเม็ดขนุน”

1.ความเป็นมา

ขนมเม็ดขนุนเป็นขนมไทยโบราณที่จัดอยู่ในกลุ่มขนมตระกูลทอง ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากโปรตุเกสในสมัยกรุงศรีอยุธยา โดยเฉพาะในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ที่มีการติดต่อกับชาวต่างชาติ และมีการนำวิธีการทำขนมที่ใช้ไข่แดงและน้ำตาลเข้ามาเผยแพร่ในราชสำนักไทย โดยมี “ท้าวทองกีบม้า” เป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดและประยุกต์สูตรขนมให้เข้ากับวัตถุดิบของไทย

ขนมเม็ดขนุนมีลักษณะเป็นก้อนสี่ทอง รูปทรงคล้ายเมล็ดขนุน ทำจากถั่วเขียวกวนปั่นเป็นก้อน แล้วชุบด้วยไข่แดง ก่อนนำไปต้มในน้ำเชื่อม จนได้สีเหลืองทองสวยงาม รสชาติหวานมัน หอมกลิ่นไข่และน้ำตาล คนไทยนิยมใช้ขนมเม็ดขนุนในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ หรืองานพิธีสำคัญ เนื่องจากชื่อ “ขนุน” มีความหมายเป็นมงคล สื่อถึงการเกื้อหนุน สนับสนุน ให้ประสบความสำเร็จและมีคนคอยช่วยเหลือ จึงถือเป็นขนมที่มีความหมายดีและเป็นสิริมงคลแก่ผู้รับ

ปัจจุบัน ขนมเม็ดขนุนยังคงได้รับความนิยม ทั้งในรูปแบบดั้งเดิมและการประยุกต์สูตรเพื่อสุขภาพ เป็นส่วนหนึ่งของมรดกภูมิปัญญาไทยที่สะท้อนถึงวัฒนธรรม ความประณีต และความคิดสร้างสรรค์ของคนไทยสืบต่อมาจนถึงปัจจุบัน

2.คุณค่าทางโภชนาการ

- **คาร์โบไฮเดรต**

มาจากถั่วเขียวและน้ำตาล ให้พลังงานแก่ร่างกาย ช่วยเพิ่มความสดชื่น

- **โปรตีน**

ได้จากถั่วเขียวและไข่แดง ช่วยเสริมสร้างและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย

- **ไขมัน**

มาจากไข่แดงและน้ำมันที่ใช้ทอด ให้พลังงานสูง ควรบริโภคในปริมาณพอเหมาะ

- **ใยอาหาร (ไฟเบอร์)**

จากถั่วเขียว ช่วยในการขับถ่ายและระบบย่อยอาหาร

- **วิตามินและแร่ธาตุ**

วิตามินบี จากถั่วเขียว ช่วยบำรุงระบบประสาท

ธาตุเหล็ก ช่วยป้องกันภาวะโลหิตจาง

ฟอสฟอรัสและแมกนีเซียม ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน

- **พลังงาน**

ขนมเม็ดขนุน 1 ชิ้น (ขนาดกลาง) ให้พลังงานประมาณ 60-90 กิโลแคลอรี

(ขึ้นอยู่กับขนาดและปริมาณน้ำมันที่ใช้ทอด)

3. ความสำคัญของการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน”เป็นอาชีพ

- อนุรักษ์วัฒนธรรมไทย

ขนมเม็ดขนุนเป็นขนมไทยโบราณที่มีความประณีต สะท้อนภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ของขนมไทย การทำและสืบทอดช่วยรักษามรดกทางวัฒนธรรมให้คงอยู่

- ใช้ในงานมงคล

คำว่า “ขนุน” มีความหมายเป็นสิริมงคล สื่อถึงการเกื้อหนุน สนับสนุน จึงนิยมใช้ในงานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ และพิธีสำคัญต่าง ๆ

- สร้างรายได้และอาชีพ

สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ เนื่องจากเป็นขนมที่ตลาดต้องการ โดยเฉพาะช่วงเทศกาลและงานพิธี

- ฝึกทักษะและความประณีต

การปั้นและชุบไข่ต้องใช้ความละเอียด รอบคอบ และความอดทน ช่วยพัฒนาทักษะฝีมือและสมาธิ

- ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น

ใช้ถั่วเขียว ไข่ และน้ำตาล ซึ่งหาได้ง่ายในท้องถิ่น ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน

- เสริมสร้างความภาคภูมิใจในความเป็นไทย

ผู้เรียนหรือผู้ทำจะเกิดความภาคภูมิใจที่สามารถทำขนมไทยที่มีความงดงามและมีความหมายดีได้ด้วยตนเอง

เรื่องที่ 2 ขั้นตอนและวิธีการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน”

1. วัตถุดิบหลัก

1. ส่วนผสมตัวขนม (ไส้ถั่ว)

2. ถั่วเขียวเลาะเปลือก (แช่น้ำแล้วนึ่งสุก)
3. น้ำตาลทราย
4. กะทิ
5. เกลือป่นเล็กน้อย

2. ส่วนผสมชุบไข่

1. ไข่เป็ด (นิยมใช้เพราะสีเหลืองสวย) หรือไข่ไก่
2. น้ำสะอาดเล็กน้อย (ผสมไข่ให้พอเหลว)

3. น้ำเชื่อมสำหรับต้ม

1. น้ำตาลทราย
2. น้ำสะอาด

(บางสูตรใส่น้ำลอยดอกมะลิเพื่อเพิ่มความหอม)

2. อุปกรณ์ที่ใช้

- กะละมังผสม – สำหรับผสมถั่วกวนกับน้ำตาล
- ช้อนหรือพายไม้ – ใช้คนและกวนส่วนผสม
- กระทะทองเหลือง/กระทะเทฟลอน – สำหรับกวนถั่ว
- เตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้า – ใช้ให้ความร้อนในการกวน
- หม้อ – สำหรับต้มถั่วเขียวและต้มน้ำเชื่อม
- ตะแกรง – สำหรับกรองและสะเด็ดน้ำถั่ว
- เครื่องปั่นหรือครก – ใช้บดถั่วให้ละเอียด
- ถาดหรือจาน – สำหรับปั้นและพักขนม
- ขามผสมไข่แดง – สำหรับชุบขนมก่อนลงเชื่อม
- กระจ้อน – ใช้ตักขนมขึ้นจากน้ำเชื่อม
- หม้อน้ำเชื่อม – สำหรับต้มขนมให้สุกและเงางาม
- ผ้าขาวบาง – สำหรับกรองน้ำเชื่อม (ถ้ามี)

3. ขั้นตอนการทำโดยสังเขป

- **เตรียมถั่วเขียว**
ล้างถั่วเขียวและเปลือกให้สะอาด แช่น้ำประมาณ 3-4 ชั่วโมง แล้วนึ่งจนสุกนุ่ม
- **บดถั่ว**
นำถั่วที่นึ่งสุกมาบดให้ละเอียด (ขณะยังอุ่นจะบดง่ายกว่า)
- **กวนถั่วกับน้ำตาล**
นำถั่วบดผสมกับน้ำตาลทราย ตั้งไฟอ่อน กวนจนเหนียว แห้ง และปั้นได้ไม่ติดมือ จากนั้นพักให้เย็น
- **ปั้นเป็นรูปเม็ดขนุน**
ปั้นถั่วกวนให้มีลักษณะรี ๆ คล้ายเม็ดขนุน วางพักไว้
- **เตรียมไข่สำหรับชุบ**
ใช้ไข่แดงตีให้เข้ากัน กรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อให้เนียน
- **ทำน้ำเชื่อมสำหรับต้ม**
ผสมน้ำกับน้ำตาล ตั้งไฟจนเดือดเป็นน้ำเชื่อมใส
- **ชุบไข่และต้มในน้ำเชื่อม**
นำถั่วที่ปั้นแล้วชุบไข่แดงให้ทั่ว แล้วหย่อนลงในน้ำเชื่อมเดือด ต้มจนสุก ไข่สุกเป็นสีเหลืองสวย
- **ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำเชื่อม**
ใช้กระจ้อนตักขึ้น วางพักให้สะเด็ดน้ำเชื่อม พร้อมจัดเสิร์ฟ

เรื่องที่ 3 เทคนิคการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน”

1. การเลือกวัตถุดิบ

1. ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก

- เลือกเม็ดใหญ่ สีเหลืองสม่ำเสมอ
- ไม่มีมอด ไม่มีเชื้อรา หรือกลิ่นอับ
- เม็ดไม่แตกหักมาก เพื่อให้กวนแล้วเนื้อเนียนละเอียด

2. น้ำตาลทราย

- ใช้น้ำตาลทรายขาวสะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน
- เม็ดแห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน
- หากต้องการความหอม อาจผสมน้ำตาลทรายกับน้ำตาลปี๊บเล็กน้อย

3. กะทิ (ถ้าใช้ผสมในถั่วกวน)

- ใช้กะทิสดใหม่ ไม่มีกลิ่นหืน
- สีขาวสะอาด ไม่แยกชั้น

4. ไข่เป็ด (สำหรับชุบ)

- เลือกไข่ใหม่ เปลือกสะอาด ไม่ร้าว
- ไข่แดงสีเข้ม จะทำให้สีขนมสวยงาม

5. น้ำเชื่อม

- ใช้น้ำสะอาดต้มใหม่
- น้ำตาลละลายหมด ไม่มีตะกอน

2. การปรุงรส

1) การปรุงรสไส้ (ถั่วเขียวกวน)

- ใช้ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก บดละเอียด
- กวนกับกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือเล็กน้อย
- **รสชาติที่ดี:** หวานนำเล็กน้อย มีเค็มตัดบาง ๆ เพื่อให้รสกลมกล่อม ไม่หวานแหลม
- กวนจนเนื้อเนียน ไม่แฉะ และปั้นขึ้นรูปได้

2) การปรุงรสน้ำเชื่อมสำหรับชุบ

- ใช้น้ำตาลทรายผสมน้ำ ตั้งไฟกลาง
- เติมเกลือเล็กน้อยเพื่อไม่ให้หวานจัดเกินไป
- เคี่ยวให้ได้น้ำเชื่อมใส ไม่ข้นเกินไป (เพื่อให้ผิวขนมเงา ไม่หนา)

3) เคล็ดลับให้รสอร่อย

- ใส่ใบเตยในขั้นตอนกวนไส้หรือทำน้ำเชื่อมเพื่อเพิ่มความหอม
- ชิมไส้ก่อนปั้นทุกครั้ง ปรับหวาน-เค็มตามต้องการ
- ไม่ควรใส่เกลือนมากเกินไป เพราะจะกลบรสหวานมันของกะทิ

ลักษณะรสชาติที่ดี

- ✓ หวานพอดี ไม่เลี่ยน
- ✓ มันกะทิ หอมถั่ว
- ✓ ผิวด้านนอกเงา ไม่หวานจัดเกินไป

3. เทคนิคการจำหน่าย

- เน้นความสดใหม่
ทำใหม่ทุกวัน สีสวย ไม่แตก ไม่เลอะ แพ็กใส่สะอาด ลูกค้าจะมั่นใจและกลับมาซื้อซ้ำ
- บรรจุภัณฑ์น่าสนใจ
ใช้กล่องใสหรือกล่องลายไทย มีสติ๊กเกอร์แบรนด์ วันผลิต-หมดอายุ เพิ่มความน่าเชื่อถือ

เรื่องที่ 4 การดูแลและการบำรุงรักษาในการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน”

1. การพักขนมหลังทำเสร็จ

- วางผึ่งให้สะเด็ดน้ำเชื่อมและเย็นสนิทก่อนเก็บ
- อย่าปิดฝาทันทีขณะยังร้อน เพราะไอน้ำจะทำให้ขนมแฉะและเสียง่าย

2. ภาชนะที่ใช้เก็บ

- ใช้กล่องที่มีฝาปิดสนิท สะอาด และแห้ง
- หากมีน้ำเชื่อม ควรเก็บพร้อมน้ำเชื่อมเพื่อป้องกันหน้าขนมแห้ง

3. อุณหภูมิในการเก็บรักษา

- เก็บในตู้เย็นช่องธรรมดา (อุณหภูมิประมาณ 4–8°C)
- สามารถเก็บได้ประมาณ 3–5 วัน
- หากวางไว้อุณหภูมิห้อง ควรบริโภคภายใน 1 วัน

4. การอุ่นก่อนรับประทาน

- หากแช่เย็น ขนมจะแข็งเล็กน้อย สามารถนำออกมาพักให้คลายเย็นก่อนรับประทาน
- ไม่ควรอุ่นด้วยไฟแรง เพราะไขด้านนอกอาจแข็งกระด้าง

5. ข้อควรระวัง

- หลีกเลี่ยงการใช้ช้อนเปียกตักขนม เพราะอาจทำให้เกิดเชื้อรา
- หากมีกลิ่นเปรี้ยว สีเปลี่ยน หรือมีฟองในน้ำเชื่อม ควรทิ้งทันที

ใบงาน

เรื่อง การคำนวณต้นทุน การทำขนมไทย”ขนมเมืงตขนุน”

หลักสูตรการทำขนมไทย “ขนมเมืงตขนุน” จำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนคำนวณต้นทุนการทำขนมไทย “ขนมเมืงตขนุน” แล้วตอบคำถามให้ครบถ้วน

ตอนที่ 1 การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

ที่	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1.	ถั่วเขียวเลาะเปลือก			
2.	น้ำตาลทราย			
3.	กะทิ			
4.	ไข่ไก่			
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

ต้นทุนต่อชุด = ต้นทุนรวม ÷ จำนวนชุด

= ÷

= บาทต่อชุด

ตอนที่ 5 การกำหนดราคาขาย

1. ต้องการกำไรต่อชุด = บาท

2. ราคาขายที่เหมาะสมต่อชุด

ราคาขาย = ต้นทุนต่อชุด + กำไรที่ต้องการ

= +

= บาทต่อชุด

ตอนที่ 6 สรุปผลการเรียนรู้

1. จากการคำนวณครั้งนี้ ผู้เรียนคิดว่าการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน”

○ ☐ มีกำไรดี

○ ☐ พอเหมาะ

○ ☐ ควรปรับปรุงต้นทุน

2. แนวทางลดต้นทุนที่สามารถทำได้

○

○

○

3. แนวทางเพิ่มกำไร

○

○

แบบประเมินความพึงพอใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

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

โครงการ/หลักสูตรการทำขนมไทย “ขนมเม็ดขนุน” 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).....

6. กลุ่มเป้าหมาย

☐ ผู้นำท้องถิ่น ☐ อบต. ☐ ผู้ต้องขัง ☐ ทหารกองประจำการ ☐ แรงงานไทย

☐ แรงงานต่างด้าว ☐ เกษตร ☐ อสม. ☐ อื่นๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินของผู้เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน โดยพิจารณาข้อความแต่ละข้อที่ตรงกับ
ตามความจริง 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/โปรแกรมการเรียนรู้เป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต					
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 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้าร่วม					

ข้อที่	รายการ	ระดับการประเมิน				
		ดี มาก	ดี	ปาน กลาง	กำลัง พัฒนา	ปรับปรุง
	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

[illegible]

แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

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

โครงการ/หลักสูตรการทำขนมไทย”ขนมเม็ดขนุน” จำนวน 5 ชั่วโมง

จัดระหว่างวันที่.....ชื่อวิทยากร.....

xxxxxxxxxx

คำชี้แจงสำหรับแบบติดตาม

แบบติดตามนี้ ใช้สำหรับการติดตามผู้เรียนที่เข้ารับการอบรม และผ่าน/จบหลักสูตร
มีวัตถุประสงค์เพื่อ

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

ที่	ผู้เรียน	การนำไปใช้ประโยชน์							
		ประกอบอาชีพ			พัฒนาอาชีพ		ยกระดับคุณภาพชีวิต		
		มีรายได้หลัก	มีรายได้เสริม	มีได้รายได้เพิ่มขึ้น	ต่อยอดอาชีพ(เดิม)	ขยายอาชีพ(เดิม)	ใช้ในการดำเนินชีวิต/ช่วยเหลือครอบครัว	ถ่ายทอดขยายผลช่วยเหลือพัฒนาชุมชนฯ/ท้องถิ่น	พัฒนาความรู้ทักษะหรือความเชี่ยวชาญของตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เจาะลึก “เม็ดขนุน”:

ขนมมงคลและภูมิปัญญาไทยเลิศรส



ความหมายและคุณค่า ที่มากกว่าความอร่อย



**สัญลักษณ์แห่งการ
เกื้อหนุนและสิริมงคล**
ชื่อ “ขนุน” สื่อถึงการมีคนคอย
สนับสนุนช่วยเหลือ ซึ่งนิยมนำใช้ใน
งานแต่งงานและงานขึ้นบ้านใหม่



**พลังงาน 60-90
กิโลแคลอรีต่อชิ้น**
ให้สารอาหารครบทั้งคาร์โบ
ไฮเดรต โปรตีนจากไข่และถั่ว
รวมถึงวิตามินบีและธาตุเหล็ก



มรดกทางวัฒนธรรมไทย-โปรตุเกส

ได้รับอิทธิพลจากท้าวทองกีบช้างในสมัยสมเด็จพระนารายณ์
โดยประดุกติใช้ไข่และน้ำตาลเข้ากันวัตถุดิบไทย

เคล็ดลับการทำและการ เก็บรักษาให้คุณภาพดี

1. กวน

กวนถั่วให้เหนียวพอตี
จนเป็นได้ไม่ติดมือ



2. ปั้น

แล้วยุมไข่แดงต้มใน
น้ำเชือดเดือดให้ผิวเขา

3. ชุบ



ไข่เป็ดสดคือ เคล็ดลับความงาม

ไข่เป็ดจะให้สีเหลืองทอง
ที่เข้มและเงาจากกว่าไข่ไก่
ช่วยให้ขนบดูน่ารับประทาน



การเก็บรักษา เพื่อความสดใหม่

เก็บในตู้เย็นได้ 3-5 วัน และ
ไม่ควรปิดฝากล่องกันที่ขณะอุณหภูมิ
ยังร้อนเพื่อป้องกันขนมและ

ถั่วเขียวเลาะเปลือก



ให้เนื้อสัมผัสที่เนียนนุ่ม
และโปรตีนสูง

ไข่เป็ด (ไข่แดง)



สร้างสีเหลืองทองสวยงาม
และเคลือบผิวให้เงา

น้ำตาลทราย



ให้รสหวานและสร้างความ
เงาจากเมื่อทำเป็นน้ำเชื่อม

คิวอาร์โค้ด สไลด์ การสอนการทำขนมเม็ดขนุน

