



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนา ทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตรการทำขนมต้ม
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคามเป็นศูนย์ที่จัดฝึกอบรมด้าน อาชีพหลักสูตร การทำขนมต้มรวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการ เรียนรู้และ การศึกษาอาชีพให้ทีมงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัวเพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตาม วัตถุประสงค์ ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำมีรายได้จึงได้พัฒนาและต่อยอดการ ทำขนมต้มที่ กำลังจะสูญหายมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ความเข้าใจ สามารถนำไป ประกอบอาชีพต่อไปขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพและคณะดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ที่ได้ร่วมพัฒนา หลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดีและหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หลักสูตรเล่มนี้จะ เป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

สารบัญ

หน้า

คำนำ

ก

สารบัญ

ข

หลักสูตรการทำขนมต้ม

๑

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมต้ม

๔

แบบทดสอบก่อนเรียน

๖

ใบความรู้ความเป็นมาของการทำขนมต้ม

๗

ใบความรู้วัฒนธรรมการทานขนมต้ม

๘

ใบความรู้วิธีทำขนมต้ม

๙

ใบความรู้ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของขนมต้ม

๑๑

ใบความรู้การบรรจุหีบห่อ

๑๒

ใบความรู้การคำนวณต้นทุนกำไร

๑๔

ใบความรู้ช่องทางการตลาด

๑๖

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

๑๗

แบบทดสอบหลังเรียน

ชื่อหลักสูตรการทำขนมต้ม
จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบันจำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลายๆ ด้านทั้งด้านการผลิตและความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขา พาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพสำนักงาน สกร.ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตร การประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบ อาชีพการกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้ และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอนเป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบ อาชีพตามหลักสูตร การศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช๒๕๕๑ การประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมต้ม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านานเพราะเป็นวัฒนธรรม อย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรคนไทยแต่ละชนิตล้วนมีเสน่ห์มีรสชาติที่แตกต่าง กันออกไปแต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงวิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีกลิ่นสวยงามรูปลักษณ์ชวนรับประทานขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบมีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจของหวานเป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคงจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมต้มขึ้นเพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

๑. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ๕ด้านในการประกอบอาชีพได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการทำขนมต้ม
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการเลือกเตรียมใช้บำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การทำขนมต้มได้
๓. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถการทำขนมต้มขั้นตอนกระบวนการได้
๔. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการได้

๓. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

๔. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตรจำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎีจำนวน ๓๐ นาที

๒. ภาคปฏิบัติจำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. ความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมต้ม

๒. เลือกเตรียมใช้บำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การทำขนมต้มได้

๓. การทำขนมต้มตามขั้นตอนกระบวนการได้

๔. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ

๕. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๖. วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลายดังนี้

๑. การบรรยาย(Lecture)

๒. การระดมสมอง(Brainstorming)

๓. การอภิปราย(Discussion Method)

๔. การชมคลิปวิดีโอการบรรยายและการสาธิต

๕. การฝึกปฏิบัติ

หมายเหตุ การจัดกระบวนการเรียนรู้แบ่งเป็น๒ระยะ

ระยะที่๑ เรื่องที่๑งานต่อการทำขนมต้ม

ระยะที่๒ เรื่องที่๒งานอาชีพธุรกิจการทำขนมต้ม

๗. สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตรมีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลายทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันได้แก่

๑. ภาพประกอบการเรียนการสอน

๒. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียน

๓. คลิปวิดีโอประกอบการบรรยาย

๘. การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน

๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 ๑. ภาคทฤษฎีสัดส่วนร้อยละ ๒๐
 ๒. ภาคปฏิบัติสัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมต้ม

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำขนมต้มอาจนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมต้ม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ความเป็นมาของการทำขนมต้ม	๑.อธิบายความเป็นมาของการทำขนมต้ม	๑.ความเป็นมาของการทำขนมต้ม	๑.วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำขนมต้ม	ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของขนมต้ม - รูปภาพ - สื่อออนไลน์	๑.สังเกตความสนใจ ๒.ซักถาม ๓.การมีส่วนร่วม ๔. ชิ้นงาน/ผลงาน ๕. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	๕ นาที	
๒.วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	๒.อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	๒.วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	๒.วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมต้ม ๓.วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมต้ม	๑.ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ ๒.สื่อออนไลน์		๕ นาที	
๓.ขั้นตอนการทำขนมต้ม	๓.อธิบายขั้นตอนการทำขนมต้ม	๓.ขั้นตอนการทำขนมต้ม	๓.วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมต้ม	ใบความรู้เรื่องการทำขนมต้ม ๑.สื่อออนไลน์ ๒.วัสดุอุปกรณ์ของจริง		๕ นาที	

แบบทดสอบก่อนเรียน การทำขนมต้ม

๑.ขนมต้มมีกี่ประเภทหลัก

- ก . ๑ ประเภท
- ข . ๒ ประเภท
- ค. ๓ ประเภท
- ง. ๔ ประเภท

๒.วัตถุดิบหลักที่ใช้ทำแป้งห่อขนมต้มคืออะไร?

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

๓.ส่วนผสมหลักของไส้ขนมต้มคืออะไร

- ก. มะพร้าวขูดและน้ำตาลปีบ
- ข. ถั่วเขียวและน้ำตาลทราย
- ค. เผือกกวนและกะทิ
- ง. ฟักทองและเกลือ

๔.ขนมต้มที่มีไส้อยู่ข้างในเรียกว่าอะไร

- ก. ขนมต้มแดง
- ข. ขนมต้มขาว
- ค.ขนมต้มใบเตย
- ง.ขนมต้มหวาน

๕.ขนมต้มใช้วิธีการทำให้สุกด้วยวิธีใด

- ก. อบ
- ข.ทอด
- ค. ต้ม

ง. นิ่ง

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน การทำขนมต้ม

๑.ป

๒.ง

๓.ก

๔.ป

๕.ค

ใบความรู้

ความเป็นมาของการทำขนมต้ม

ขนมต้มเป็นขนมไทยโบราณที่มีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาและยังคงเป็นที่นิยมมาจนถึงปัจจุบันมีเรื่องเล่าว่าขนมต้มเกี่ยวข้องกับสมเด็จพระนเรศวรมหาราชในช่วงที่พระองค์ทรงถูกจับเป็นเชลยที่พม่าคนไทยได้นำขนมต้มไปถวายเป็นเสบียงซึ่งแสดงถึงความอุดมสมบูรณ์และความขยันหมั่นเพียรของชาวไทย

ขนมต้มมีสองประเภทหลักได้แก่

- ๑.ขนมต้มขาว-มีไส้มะพร้าวขูดผัดกับน้ำตาลปีบห่อด้วยแป้งข้าวเหนียวแล้วต้มจนสุกจากนั้นนำมาคลุกกับมะพร้าวขูด
- ๒.ขนมต้มแดง-ลักษณะคล้ายขนมต้มขาวแต่แตกต่างตรงที่ไม่มีไส้และมีการใช้สีจากธรรมชาติเช่น สีแดงจากดอกกุหลาบหรือครั้งขนมต้มมักถูกใช้ในพิธีกรรมทางศาสนางานมงคลและไหว้บรรพบุรุษเพราะเชื่อว่าเป็นสัญลักษณ์ของความอุดมสมบูรณ์ความสามัคคีและความเป็นสิริมงคล

ปัจจุบันขนมต้มยังคงเป็นขนมยอดนิยมในเทศกาลไทยและสามารถพบเห็นได้ตามตลาดหรือร้านขนม ฟินบ้านโดยมีการดัดแปลงรสชาติและสีสันให้หลากหลายมากขึ้น



วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมต้ม วัสดุ(ส่วนผสมหลัก)

- ๑.แป้งข้าวเหนียว-ใช้ทำตัวแป้งขนมให้มีความเหนียวนุ่ม
- ๒.น้ำเปล่า-ใช้ผสมกับแป้งเพื่อให้จับตัวเป็นก้อน
- ๓.มะพร้าวขูด-ใช้คลุกเคล้ากับขนมต้มเพื่อเพิ่มความหอมและความมัน
- ๔.น้ำตาลมะพร้าว-ใช้ทำให้ขนมให้รสหวานหอม
- ๕.เกลือ-ใส่เล็กน้อยเพื่อให้รสชาติกลมกล่อม
- ๖.ใบตอง(ถ้ามี)-ใช้รองขนมเพื่อให้กลิ่นหอมแบบไทยดั้งเดิม

อุปกรณ์ที่ใช้

- ๑.หม้อ-สำหรับต้มน้ำให้เดือดเพื่อลวกขนม
- ๒.กระทะ-ใช้เคี่ยวน้ำตาลมะพร้าวกับมะพร้าวขูดเพื่อทำไส้
- ๓.ไม้พาย-ใช้กวนไส้ขนม
- ๔.ถาด-สำหรับวางขนมต้มหลังจากทำเสร็จ
- ๕.กระชอน-ใช้ตักขนมขึ้นจากน้ำร้อนหลังจากต้มเสร็จ
- ๖.กะละมัง-สำหรับนวดแป้งและเตรียมส่วนผสม

วิธีทำและขั้นตอนการทำขนมต้ม

ส่วนผสม ส่วนผสมตัวแป้ง แป้งข้าวเหนียว ๒ ถ้วย น้ำเปล่า $\frac{3}{4}$ ถ้วย ส่วนผสมไส้ขนม น้ำตาลมะพร้าว $\frac{1}{2}$ ถ้วย มะพร้าวชูด ๑ ถ้วย เกลือ $\frac{1}{4}$ ช้อนชา ส่วนผสมสำหรับคลุกมะพร้าวชูดขาว ๑ ถ้วย (สำหรับโรยตัวขนม)

ขั้นตอนการทำ

๑. การทำไส้ขนม ตั้งกระทะด้วยไฟอ่อน ใส่ น้ำตาลมะพร้าว ลงไป ใส่ มะพร้าวชูด และเกลือ แล้วกวนให้เข้ากัน จนเหนียว และแห้ง ปิดไฟ พักให้เย็น จากนั้นปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ ขนาดประมาณ ๑-๒ ซม.

๒. การทำแป้งขนม เทแป้งข้าวเหนียวลงในชามผสมค่อย ๆ เติมน้ำเปล่าทีละน้อย ใช้มือนวดให้แป้งจับตัว เป็นก้อนนุ่ม และไม่ติดมือ ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมแล้วแผ่ออกให้มีขนาดใหญ่พอจะห่อได้

๓. การห่อไส้และปั้นเป็นก้อน วางไส้ที่เตรียมไว้ตรงกลางแป้ง ห่อแป้งให้ปิดไส้สนิทแล้วปั้นเป็นก้อนกลม

๔. การต้มขนม ต้มน้ำให้เดือด ใช้ไฟปานกลาง ใส่ขนมที่ปั้นไว้ลงไปต้ม รอจนขนมลอยขึ้นมา (แสดงว่าสุก แล้ว) ตักขึ้นจากหม้อแล้วนำไปคลุกกับมะพร้าวชูดที่เตรียมไว้

๕. การจัดเสิร์ฟ วางขนมต้มบนใบตองหรือจานเสิร์ฟพร้อมรับประทานหรือใช้เป็นของไหว้ในงานพิธีต่าง ๆ เคล็ดลับ: นวดแป้งให้นุ่มเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่ดี อย่าต้มขนมนานเกินไป เพราะอาจทำให้แป้งเหนียวเกินไป ควรใช้มะพร้าวชูดใหม่ เพื่อให้ขนมหอมและอร่อยขึ้น

ประโยชน์ที่ได้รับจากวัตถุดิบคุณค่าทางโภชนาการของขนมต้ม ประโยชน์ของวัตถุดิบและคุณค่าทางโภชนาการของขนมต้ม ประโยชน์ของวัตถุดิบหลัก

แป้งข้าวเหนียว ให้พลังงานสูงจากคาร์โบไฮเดรต ช่วยให้อบอุ่นและให้พลังงานแก่ร่างกาย น้ำตาลมะพร้าว ให้ความหวานธรรมชาติ มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำกว่าน้ำตาลทราย มีแร่ธาตุบางชนิด เช่น โพแทสเซียม และ

เหล็ก มะพร้าวชูด มีไขมันดีที่ช่วยให้พลังงานอุดมไปด้วยใยอาหารที่ช่วยในระบบขับถ่าย มีวิตามินอี ช่วยบำรุงผิวพรรณ

เกลือ ช่วยรักษาสสมดุลของของเหลวในร่างกาย เพิ่มรสชาติให้ขนม คุณค่าทางโภชนาการของขนมต้ม (ต่อ ๑ ชิ้น ประมาณ ๓๐ กรัม) พลังงาน $\approx ๘๐-๑๒๐$ กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต $\approx ๑๘-๒๒$ กรัม (จากแป้งข้าวเหนียวและน้ำตาลมะพร้าว) ไขมัน $\approx ๒-๕$ กรัม (จากมะพร้าวชูด) โปรตีน $\approx ๑-๒$ กรัม ใยอาหาร $\approx ๑-๒$ กรัม (จากมะพร้าวชูดและแป้ง) โซเดียม $\approx ๕๐-๑๐๐$ มิลลิกรัม (จากเกลือ)

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

ให้พลังงานแก่ร่างกาย เหมาะสำหรับคนที่ต้องการพลังงานเร็ว เช่น นักกีฬา ช่วยให้ระบบขับถ่ายดีขึ้น จากใยอาหารในมะพร้าวชูด น้ำตาลมะพร้าว มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำกว่าน้ำตาลทราย ลดการเกิดน้ำตาลในเลือดสูง ฉับพลันไขมันจากมะพร้าวเป็นไขมันดีที่ร่างกายนำไปใช้ได้ง่าย

ข้อควรระวัง:

ขนมต้มมีน้ำตาลและแป้งสูง ควรทานในปริมาณที่พอดี ผู้ที่ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ควรระมัดระวัง ปริมาณการบริโภคขนมต้มเป็นขนมไทยที่อร่อยและมีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถทานได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อสุขภาพที่ดี



แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ-นามสกุล.....

หลักสูตร.....กลุ่ม.....

คำชี้แจง: ให้นักเรียนประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐คะแนน)
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 (๔๐คะแนน)	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน(๑๐๐คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

วิทยากร

(

)

แบบทดสอบหลังก่อนเรียน การทำขนมต้ม

๑.ขนมต้มมีกี่ประเภทหลัก

ก . ๑ ประเภท

ข . ๒ ประเภท

ค. ๓ ประเภท

ง. ๔ ประเภท

๒.วัตถุดิบหลักที่ใช้ทำแป้งห่อขนมต้มคืออะไร?

ก. แป้งสาลี

ข. แป้งมันสำปะหลัง

ค. แป้งข้าวเจ้า

ง. แป้งข้าวเหนียว

๓.ส่วนผสมหลักของไส้ขนมต้มคืออะไร

ก. มะพร้าวขูดและน้ำตาลปีบ

ข. ถั่วเขียวและน้ำตาลทราย

ค. เผือกกวนและกะทิ

ง. ฟักทองและเกลือ

๔.ขนมต้มที่มีไส้อยู่ข้างในเรียกว่าอะไร

ก. ขนมต้มแดง

ข. ขนมต้มขาว

ค.ขนมต้มใบเตย

ง.ขนมต้มหวาน

๕.ขนมต้มใช้วิธีการทำให้สุกด้วยวิธีใด

ก. อบ

ข.ทอด

ค. ต้ม

ง. นึ่ง

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน การทำขนมต้ม

๑.ป

๒.ง

๓.ก

๔.ป

๕.ค