



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตรการทำขนมทองม้วน
จำนวน 6 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ระดับจังหวัดมหาสารคาม เป็นศูนย์ที่จัดฝึกอบรมด้านอาชีพ หลักสูตรการทำขนมทองม้วน รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับ ภาควิชาการในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ และการศึกษาอาชีพให้มีความทันสมัยสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการ มีงานทำมีรายได้ จึงได้พัฒนาและต่อยอดการทำขนมทองม้วน ที่ กำลังจะสูญหายมาจัดทำเป็นหลักสูตร เพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไป ประกอบอาชีพต่อไป ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ที่ได้ร่วมพัฒนา หลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ระดับจังหวัดมหาสารคาม

กุมภาพันธ์ 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หลักสูตรการทำขนมทองม้วน	1
โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมทองม้วน	1
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำขนมทองม้วน	1
ใบความรู้ จุดมุ่งหมายขนมทองม้วน	2
ใบความรู้ กลุ่มเป้าหมาย	2
ใบความรู้ ระยะเวลา	3
ใบความรู้ โครงสร้างหลักสูตร	3
ใบความรู้ สื่อการเรียนรู้	5
ใบความรู้ การวัดผลประเมินผล	5
ใบความรู้ การจบหลักสูตร	5
ใบความรู้ การเทียบโอน	5
ใบความรู้ โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมทองม้วน	6
แบบทดสอบก่อนเรียน	8
ใบความรู้	9
แบบทดสอบหลังเรียน	11
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	12

ชื่อหลักสูตรการทำขนมทองม้วน

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่ง กระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่ม อาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” “ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มี อาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ

มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่งและมิงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจการเมืองสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมากประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลงจึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้นโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนนอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ดีกว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆเพื่อการอยู่ รอด ขนมหไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบวิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานและเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
- 3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
- 4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. โครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนม

- 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ
- 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนม
- 1.3 แหล่งเรียนรู้
- 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ

2.ทักษะการประกอบอาชีพการการทำขนม

- 2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนม
- 2.2 การทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด
- 2.3 บรรจุภัณฑ์ขนม

3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนม

- 3.1 การบริหารจัดการการทำขนม
- 3.2 การจัดการตลาดในการทำขนม
- 3.3 การจัดการความเสี่ยง
- 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน

4.โครงการประกอบอาชีพการทำขนม

- 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำขนม
- 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำขนม
- 4.3 องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำขนม

4.4 การเขียนโครงการการทำขนม

4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการทำขนม

ส่วนผสม

แป้งมันสำปะหลัง 290 กรัม

แป้งสาลีเนกประสงค์ 100 กรัม

เกลือป่น 1/4 ช้อนชา

ไข่ไก่ (เบอร์ 1) 1 ฟอง

หัวกะทิ 450 มิลลิลิตร

น้ำตาลมะพร้าว 225 กรัม

งาดำ 2-3 ช้อนตวง

น้ำมันพืชเล็กน้อย สำหรับทาพิมพ์

วิธีทำทองม้วน

1. ร่อนแป้งสาลี และแป้งมันพร้อมกัน ลงไปในชามผสม เปิดหลุมตรงกลางไว้
2. ใส่ไข่ไก่ลงไป ตามด้วยเกลือป่น น้ำตาลมะพร้าว กะทิใส่เล็กน้อย จากนั้น คลุกเคล้าให้เข้ากัน สามารถใช้มือได้
3. พอนวดจนน้ำตาลละลายดี และแป้งเนียนเข้าด้วยกัน ค่อย ๆ ใส่หัวกะทิ ลงไปจนหมด นวดให้ทุกอย่าง เนียนเข้ากันดี
4. นำแป้งไปพักไว้ในอุณหภูมิห้อง อย่างน้อย 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง
5. จากนั้น ใส่งาดำลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน
6. เตรียมอุปกรณ์สำหรับทำทองม้วน เปิดแก๊สใช้ไฟอ่อน วางพิมพ์ทองม้วนลงไป ทาด้วยน้ำมันพืชบาง ๆ ทั้ง ด้านบน และด้านล่าง วอร์มให้พิมพ์ร้อน
7. หยอดแป้งลงไปประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ใช้เวลาอย่าง ประมาณ 2 นาที ในระหว่างที่ย่าง ควรบีบพิมพ์ให้แน่น อย่างฝั่งละ 1 นาที
8. จากนั้น ม้วนให้เป็นทรงทองม้วน นำขึ้นไปผึ่งบนตะแกรง รอจนหายร้อน

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา

๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้

2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

3. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนม อย่างน้อย 5 ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

ประกาศนียบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมทองม้วน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของการทำขนมทองม้วน	1. อธิบายความเป็นมาของการทำขนมทองม้วน	1. ความเป็นมาของการทำขนมทองม้วน	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำขนมทองม้วน	1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของขนมทองม้วน 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน	10 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมทองม้วน 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมทองม้วน	1. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	10 นาที	
1. ขั้นตอนการทำขนมทองม้วน	3. อธิบายขั้นตอนการทำขนมทองม้วน	3. ขั้นตอนการทำขนมทองม้วน	1. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมทองม้วน	1. ใบความรู้ เรื่องการทำขนมทองม้วน 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		10 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การปฏิบัติการทำขนม ทองม้วน	4. ปฏิบัติการทำขนม ทองม้วนได้	4.การปฏิบัติการทำ ขนมทองม้วน	1. วิทยาการสาธิตวิธีการทำ ขนมทองม้วนและผู้เรียนลง มือปฏิบัติ 2. วิทยาการและผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบงาน การทำขนม ทองม้วน	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียน		5 ชม.
5. คุณค่าทางโภชนาการ ทำขนมทองม้วน	5. คุณค่าทาง โภชนาการของขนม ทองม้วน	5. คุณค่าทาง โภชนาการของขนม ทองม้วน	5. คุณค่าทางโภชนาการของ ขนมทองม้วน	5. คุณค่าทางโภชนาการ ของขนมทองม้วน	โดยใช้ใบงานที่กำหนด	10 นาที	
6. การจัดหาหรือจัดทำ บรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือ จัดทำบรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำ บรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุ หีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำ บรรจุหีบห่อ		10 นาที	
7. ช่องทางการจัดการ การตลาดของขนม ทองม้วน	7. ช่องทางการจัดการ การตลาดของขนม ทองม้วน	7. ช่องทางการจัดการ การตลาดของขนม ทองม้วน	7. ช่องทางการจัดการ การตลาดของขนมทองม้วน	7. ช่องทางการจัดการ การตลาดของขนม ทองม้วน		10นาที	

แบบทดสอบก่อนเรียน**การทำขนมทองม้วน**

1.ส่วนผสมในการทำขนมทองม้วนมีอะไรบ้างยกเว้นข้อใด

- ก. แป้ง
- ข. เกลือ
- ค. กะทิ
- ง. นม

2.ขนมทองม้วนมีสีอะไร

- ก. ดำ
- ข. เหลืองไข่
- ค. เขียว
- ง. ถูกทุกข้อ

3.ส่วนมากคนนิยมกินขนมทองม้วนจัดเป็นขนมอะไร

- ก. ขนมไทย
- ข. ขนมโบราณ
- ค. ขนมสมัยใหม่
- ง. ผิดทุกข้อ

4.ในการทำสีขนมควรใช้สีแบบใดถูก

- ก. สีจากธรรมชาติ
- ข. สีไม้
- ค. สีผสมอาหาร
- ง. สีใช้กับผ้า

5.อุปกรณ์ในข้อใดที่ทำให้ขนมมีความสะอาด

- ก. ทำขนมจนไหม้
- ข. ทำขนมตกล้วนเก็บขึ้นแล้วขายต่อ
- ค. ทำขนมด้วยการใส่ถุงมือในการทำขนม
- ง. ทำขนมโดยใช้แป้งที่ขายไม่หมด

เฉลย 1.ค 2.ข 3.ก 4.ก 5.ค

ใบความรู้

ขนมทองม้วน ขนมไทยที่มีประวัติยาวนาน

ทองม้วน เป็นขนมหวานที่มีลักษณะเป็นแผ่นม้วนกลมเป็นวง มีความกรอบ โดยมีส่วนผสมหลักคือ แป้ง มะพร้าว น้ำตาลปึก ไข่ไก่ น้ำมันพืช และ งาดำ แล้วนำมา เทราดลงในพิมพ์กลมละเลงให้แผ่เป็นแผ่นบาง ผึ่งไฟพอสุก แล้วม้วนเป็นหลอด ด้วยสีสันออกน้ำตาลเหลืองคล้ายทอง จึงถูกเรียกว่า ขนมทองม้วน หรือทองพับ เป็นขนมมงคลที่คนไทยมักให้ทองม้วนเป็นของขวัญเนื่องจากการซื้อสื่อถึงการมั่งมี และการเกาะเกี่ยวเคียงคู่กัน เหมือนขนมที่ถูกคืบหรือประกบกันไว้นั่นเอง

ประวัติความเป็นมา ขนมทองม้วน

ทองม้วน เป็นขนมไทยแต่โบราณมีประวัติที่ยาวนานพอสมควร เริ่มต้นจากสมัยกรุงศรีอยุธยา ได้มีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับชาวต่างชาติ อย่างกลุ่มทวีปทางตะวันออกและตะวันตก ทำให้ประเทศไทยได้รับวัฒนธรรมในด้านต่าง ๆ เข้ามา สิ่งหนึ่งที่ได้รับมานั้นคือ ขนมและของหวาน ซึ่งส่วนมากขนมต่าง ๆ มากมายรวมทั้ง “ทองม้วน” ต่างมีต้นกำเนิดจากการรับเอาวัฒนธรรมของประเทศ โปรตุเกส มาดัดแปลง เพิ่มเติมเพื่อให้เหมาะสมกับ วัฒนธรรม การดำเนินชีวิต ความเป็นอยู่ วัตถุดิบ ข้าวของเครื่องใช้ เอกลักษณ์ รสนิยม และอุปนิสัยในการบริโภคอาหารของประเทศไทยเราเอง



ทองม้วน เป็นอีกหนึ่งวัฒนธรรมอาหารที่ได้มาจากโปรตุเกส โดย “ท้าวทองกิบม้า” ที่ช่วงชีวิตหนึ่งได้รับราชการ ในตำแหน่ง “หัวหน้าห้องเครื่องต้น” เป็นผู้ดูแลเครื่องเงินเครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาฉลองพระองค์ และเก็บผลไม้ของเสวย มีพนักงานอยู่ใต้บังคับบัญชาเป็นหญิงล้วน จำนวน 2,000 คน ซึ่งระหว่างที่รับราชการนี้เอง “ท้าวทองกิบม้า” ได้สอนการทำขนมหวานจำพวก ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร้ง ทองม้วน ขนมฝรั่ง ขนมไข่เต่า ขนมส้มป่นนี้ ขนมหม้อแกง ขนมผิง และอื่น ๆ

ให้กับผู้ที่ทำงานอยู่กับเธอ และบุคคลเหล่านั้น จึงได้นำวิชาความรู้ในการทำขนมต่าง ๆ มาถ่ายทอดให้กับคนไทยรุ่นสู่รุ่น นับตั้งแต่นั้นมาจนถึงปัจจุบัน

ปัจจุบันทองม้วนถูกดัดแปลงไปเยอะมาก มีหลากหลายสูตร หลากหลายรส เช่น รสฟักทอง ใบเตย หมูหยอง รสเค็ม งาดำ รสกล้วย รสข้าวโพด รสโกโก้ รสมันม่วง เป็นต้น นอกจากทองม้วนกรอบแล้ว ยังมีการทำทองม้วนสด อันแท้จริงทองม้วนสดก็คือทองม้วนนั่นเอง เพียงแต่เกิดการนำเอามาประยุกต์ให้มีความเหนียว นุ่ม แตกต่างจากทองม้วนกรอบโดยสิ้นเชิง แต่ยังคงความอร่อยไว้นั่นเอง

ส่วนผสมและวิธีทำทองม้วน

ส่วนผสม ประกอบด้วย

- แป้งสาลี 2 กิโลกรัม
- แป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม
- น้ำตาลมะพร้าว 1 กิโลกรัม
- ไข่ไก่ 2 ฟอง
- มะพร้าวขูด 1 กิโลกรัม
- กะทิ 1 กิโลกรัม
- งาดำ 10 กรัม
- น้ำมันพืช 2 ช้อน

วิธีทำ เริ่มจากการผสมแป้งมัน และแป้งข้าวเจ้าตามอัตราส่วนเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่น้ำตาลมะพร้าว พร้อมทั้งตอกไข่ใส่ผสมลงไปในแป้ง แล้วค่อย ๆ คนไปเรื่อย ๆ เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว ค่อย ๆ เทกะทิผสมลงไปในแป้งทีละน้อย ค่อย ๆ คนไปเรื่อย ๆ จนกะทิหมด คนแป้งต่อไป จนส่วนผสมทุกอย่างเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นจึงใส่ งาดำ คนจนเข้ากันดี แล้วพักไว้ก่อน ต่อมาทาน้ำมันบนกระทะแบน ร้อนร้อน จึงหยอดแป้งที่พักไว้ พอสุกกลับด้านจนเหลืองทั้งสองข้าง ในขณะที่ขนมยังร้อนอยู่ พับม้วนให้เป็นรูปทรงตามที่ต้องการ นำออกจากเตา รับประทานเป็นของว่าง กับชา กาแฟหรือเครื่องดื่มเย็นอื่น ๆ

แบบทดสอบหลังเรียน
การทำขนมทองม้วน

1.ส่วนผสมในการทำขนมทองม้วนมีอะไรบ้างยกเว้นข้อใด

- ก. แป้ง
- ข. เกลือ
- ค. กะทิ
- ง. นม

2.ขนมทองม้วนมีสีอะไร

- ก. ดำ
- ข. เหลืองไข่
- ค. เขียว
- ง. ถูกทุกข้อ

3.ส่วนมากคนนิยมกินขนมทองม้วนจัดเป็นขนมอะไร

- ก. ขนมไทย
- ข. ขนมโบราณ
- ค. ขนมสมัยใหม่
- ง. ผิดทุกข้อ

4.ในการทำสีขนมควรใช้สีแบบใดถูก

- ก. สีจากธรรมชาติ
- ข. สีไม้
- ค. สีผสมอาหาร
- ง. สีใช้กับผ้า

5.อุปกรณ์ในข้อใดที่ทำให้ขนมมีความสะอาด

- ก. ทำขนมจนไหม้
- ข. ทำขนมตกล้นแล้วเก็บขึ้นแล้วขายต่อ
- ค. ทำขนมด้วยการใส่ถุงมือในการทำขนม
- ง. ทำขนมโดยใช้แป้งที่ขายไม่หมด

เฉลย 1.ค 2.ข 3.ก 4.ก 5.ค

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ นามสกุล.....

หลักสูตร.....

กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร

- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การ

ประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)