



การสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย
เรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
Construction of Thai Dessert Lesson Plan on
Kanom Chan (Layer Sweet), Leading to Creative Economy.

นุชนาถ อุดสาหพานิช
NUCHANART USAHAPANICH

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2554

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์ การสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น เรื่องชนมชนัน สุเศรษฐกิจสร้างสรรค์
ชื่อ นามสกุล นุชนาถ อุตสาหพานิช
ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

สมทรง สัตยวงษ์

ประธานกรรมการ

(รองศาสตราจารย์สมทรง สัตยวงษ์)

ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์

กรรมการ

(ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์)

ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย

กรรมการ

(ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้รับ
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ดร.กวีเกียรติ กิจเจริญ

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชฎาภัทร์ กิจเจริญ)

วันที่ 18 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2556

ชื่อวิทยานิพนธ์	การสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
ชื่อ นามสกุล	นุชนาถ อุดสาหพานิช
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2554

บทคัดย่อ

ผู้ศึกษาได้สร้างแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับวิชาขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) วัตถุประสงค์ของการศึกษาครั้งนี้เพื่อ 1) สร้างแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ที่มีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 80/80 2) เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนระหว่างก่อนเรียน และหลังเรียน และ 3) เพื่อประเมินพฤติกรรมการเรียนรู้ความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย และด้านจิตพิสัย ของผู้เรียน หลังจากการเรียน กลุ่มเป้าหมายหรือประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 สาขางานอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 15 คน ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2554 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา คือ แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

ผลการศึกษาค้นคว้าพบว่า แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ มีประสิทธิภาพ เท่ากับ 87.61/83.00 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่ตั้งไว้ ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.01 ผู้เรียนมีพฤติกรรมการเรียนรู้ความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย และด้านจิตพิสัย อยู่ในระดับดี

คำสำคัญ : แผนการจัดการเรียนรู้ ขนมชั้น เศรษฐกิจสร้างสรรค์

Thesis title Construction of Thai Dessert Lesson Plan on Kanom Chan
(Layer Sweet), Leading to Creative Economy.

Author Nuchanart Usahapanich

Degree Master of Home Economics

Major program Home Economics (Graduate School)

Academic Year 2011

ABSTRACT

The researcher constructed a Thai Dessert lesson plan on Kanom Chan (Layer Sweet), leading to creative economy for vocational certificate level 2, the objectives of this research are to

1. Construct a Thai Dessert lesson plan on Kanom Chan (Layer Sweet), leading to creative economy for vocational certificate level 2 that has the efficiency standard of 80/80
2. Compare the achievement of learning of the learner before and after learning and
3. Assess learning behavior about the creativity in the area of psychomotor domain and effective domain of the learner after studying.

Target group or population for this research is the 15 Foods and Nutrition students who study Thai Dessert on Kanom Chan (Layer Sweet), leading to Creative Economy in the second semester of 2011 vocational certificate level 2, Thonburi Vocational College. Tools for this research are the constructed lesson plan. The result of the research is shown that the efficient of the Thai Dessert lesson plan for Kanom Chan (Layer Sweet), leading to creative economy is 87.61/83.00 which is higher than the standard 80/80. The achievement of learning of the learner after the studying is higher than that of the beginning at statistical significance of 0.01. The level of the learner's learning behavior, psychomotor domain and effective domain is good.

Keywords : Learning Plan, Layer Sweet, Creative Economy

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของ ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ที่ให้คำแนะนำและ ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมจนทำให้การทำวิทยานิพนธ์ในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ ผู้ศึกษาขอพระคุณในความ กรุณาเป็นอย่างสูง มา ณ โอกาสนี้

ขอพระคุณ รองศาสตราจารย์สมทรง สีสลายน ที่ได้กรุณาเป็นประธานในการสอบ ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย และดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพงศ์ ที่กรุณาเป็นกรรมการใน การสอบวิทยานิพนธ์ และให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมที่เป็นประโยชน์ ทำให้การทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความ สมบูรณ์อย่างยิ่ง

ขอพระคุณอาจารย์นิอร ดวงเจริญพร ที่ให้ความอนุเคราะห์เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ทั่วไปให้คำปรึกษาในการทำวิจัย ทำให้ผู้วิจัยได้รับประสบการณ์อันมีค่าผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็น อย่างสูงไว้ในโอกาสนี้

ขอพระคุณ ดร.ลาวัลย์ ภักดีลิขิต ดร.องอาจ โกมลมรรค ดร.นพพร ถิ่นไทรงาม อาจารย์ปิยวีร์ วุฒิพงษ์รักษา และอาจารย์ศรีพัตรา ยิ้มเจริญ ที่สละเวลาเป็นผู้เชี่ยวชาญในการ ตรวจสอบพิจารณาเครื่องมือในการวิจัยให้ข้อเสนอแนะ และคำแนะนำที่เป็นประโยชน์ในการวิจัย

ขอพระคุณผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานนบุรี ดร.ณพสร สวัสดิ์บุญญา คณะครูแผนกวิชาอาหารและโภชนาการและเพื่อนครูต่างแผนกทุกท่าน ที่ให้การสนับสนุน การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ และขอขอบคุณนักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ทุกคน ที่ตอบแบบสอบถาม และให้ข้อมูล ทำให้การศึกษาวิจัยครั้งนี้ประสบผลสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ความสำเร็จในการศึกษาครั้งนี้ คุณค่าและประโยชน์ของงานวิจัยฉบับนี้ขอมอบเป็น เครื่องบูชาแด่พระคุณบิดา มารดา ครูอาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่านที่อบรมสั่งสอนผู้วิจัย ขอขอบพระคุณด้วยความรักและความเคารพอย่างสูง

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(ก)
Abstract	(ข)
กิตติกรรมประกาศ	(ค)
สารบัญ	(ง)
สารบัญตาราง	(ฉ)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	3
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.4 สมมติฐานการศึกษา	4
1.5 กรอบแนวคิดการศึกษา	5
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
1.7 นิยามศัพท์	5
1.8 คำสำคัญ	6
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 หลักสูตรการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง 2546)	7
2.2 ทฤษฎีและแนวคิดที่เกี่ยวกับแผนการจัดการเรียนรู้	14
2.3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย	28
2.4 ความรู้เรื่องขนมชั้น	41
2.5 ความรู้เรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์	45
2.6 แนวคิดเกี่ยวกับความคิดสร้างสรรค์	53
2.7 เศรษฐกิจสร้างสรรค์กับการศึกษา	55
2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	59

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	62
3.1 กลุ่มประชากร	62
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	62
3.3 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	64
3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล	68
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	69
3.6 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	69
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล และอภิปรายผล	73
4.1 การวิเคราะห์ข้อมูล	73
4.2 อภิปรายผล	82
บทที่ 5 สรุปผล และข้อเสนอแนะ	85
5.1 วัตถุประสงค์และวิธีดำเนินการ	85
5.2 การวิเคราะห์ข้อมูล	87
5.3 สรุปผลการศึกษา	88
5.4 ข้อเสนอแนะ	90
เอกสารอ้างอิง	92
ภาคผนวก	98
ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย	99
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและคุณภาพของเครื่องมือ	101
ภาคผนวก ค แผนการจัดการเรียนรู้ฯ นวัตกรรม เรื่องฯ นวัตกรรมฯ สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์	120
ภาคผนวก ง ภาพประกอบการเรียนการสอน	200
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	210

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1 คะแนนเฉลี่ยของผู้เรียน จากการทำการประเมินท้ายแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์	75
4.2 คะแนนเฉลี่ยของนักเรียนที่ได้จากการทดสอบหลังเรียน	76
4.3 ประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์	76
4.4 เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนระหว่างก่อนเรียนและหลังเรียน เรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยใช้การทดสอบที (T-test)	77
4.5 ประเมินพฤติกรรมของผู้เรียน ด้านทักษะพิสัย	78
4.6 ประเมินพฤติกรรมของผู้เรียน ด้านจิตพิสัย	80



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

สภาวะเศรษฐกิจและสังคมในยุคนี้อยู่ในปัจจุบัน มีการพัฒนาเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นตลอดเวลา ซึ่งมีผลต่อการดำรงชีวิตของคนในสังคม ที่ต้องอาศัยการเรียนรู้ เพื่อให้สามารถปรับตัวให้เข้ากับ สภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนไป การพัฒนาคนให้มีความรู้ ความสามารถ ทักษะ ประสบการณ์ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ ๆ จำเป็นอย่างยิ่งต้องให้การศึกษา ซึ่งการศึกษาเป็นปัจจัยสำคัญที่ สร้างและพัฒนาความรู้ ความคิด ความสามารถ คุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อ สังคม โดยยึดหลักการที่ว่าผู้เรียนมีความสำคัญที่สุด ผู้เรียนทุกคนสามารถเรียนรู้ได้และสามารถ พัฒนาตนเองได้เต็มศักยภาพ ส่งผลให้ผู้เรียนมีคุณภาพ สามารถใช้องค์ความรู้สร้างสรรค์พัฒนา ประเทศ ให้เกิดความมั่นคงทางสังคมและเศรษฐกิจได้

หลักสูตรการจัดการศึกษาในระดับอาชีวศึกษา ได้จัดหลักสูตรเพื่อให้สอดคล้องกับ พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พุทธศักราช 2545 จึงมี พระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พุทธศักราช 2551 มาตรา 6 กล่าวว่า การจัดการอาชีวศึกษาและ การฝึกอบรมวิชาชีพ ต้องเป็นการจัดการศึกษาในด้านวิชาชีพ ที่สอดคล้องกับแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติและแผนการศึกษาแห่งชาติโดยจัดเนื้อหาสาระและกิจกรรมให้ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัดของผู้เรียน คำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล ฝึกทักษะ กระบวนการความคิด การจัดการ การเผชิญสถานการณ์การประยุกต์ใช้เพื่อป้องกันและแก้ไข ปัญหา ผู้เรียนได้เรียนจากประสบการณ์จริง ผสมผสานความรู้ด้านต่างๆ ได้สมดุลกัน ปลูกฝัง คุณธรรม ค่านิยมที่ดีงามและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนในด้าน วิชาชีพระดับฝีมือ ระดับเทคนิคและระดับเทคโนโลยี รวมทั้งการยกระดับการศึกษาวิชาชีพให้ สูงขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยนำความรู้ในทางทฤษฎีอันเป็น สากลและภูมิปัญญาไทยมาพัฒนาผู้รับการศึกษา ให้มีความรู้ความสามารถในทางปฏิบัติและมี สมรรถนะ จนสามารถนำไปประกอบอาชีพในลักษณะผู้ปฏิบัติหรือผู้ประกอบอาชีพโดยอิสระได้

(ราชกิจจานุเบกษา, 2551) ดังนั้นการจัดการศึกษาในสถานศึกษาของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่สอนประเภทวิชาคหกรรมซึ่งมีเนื้อหาวิชาครอบคลุมความรู้ทางวิชาการ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการตกแต่ง การออกแบบเสื้อผ้า อาหารและโภชนาการ โดยเปิดสอนในวิทยาลัยอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคนิคที่ไม่มีวิทยาลัยอาชีวศึกษาในจังหวัดนั้น ๆ วิทยาลัยสารพัดช่าง วิทยาลัยการอาชีพ ซึ่งทำการเปิดสอนในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) เป็นไปตามระเบียบของกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง 2546)

ปัจจุบันรัฐบาลมีนโยบายที่จะผลักดันระบบเศรษฐกิจ ที่จะสร้างความมั่นคงให้กับระบบเศรษฐกิจไทย ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เป็นผู้รับผิดชอบและวางแผน กำหนดนิยามและรูปแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ รัฐบาลผลักดันรูปแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) เพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต โดยกำหนดไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (2555 – 2559) ให้มีการขับเคลื่อนเศรษฐกิจบนพื้นฐานของการใช้องค์ความรู้ของการศึกษา การสร้างสรรค์งาน และการใช้ทรัพย์สินทางปัญญาที่มีการเชื่อมโยงกับรากฐานทางวัฒนธรรม ดังนั้นแผนการจัดการศึกษาต้องจัดให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 โดยเฉพาะการพัฒนากระบวนการความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซึ่งควรปลูกฝังตั้งแต่การศึกษาขั้นพื้นฐาน ส่งต่อมาถึงระดับอาชีวศึกษา และการอุดมศึกษาตามลำดับ (ณัฐประภา , 2553)

วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี จัดการเรียนการสอนในสาขาอาหารและโภชนาการตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2545 (ปรับปรุง) พ.ศ. 2546 ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา วิชาขนมไทย เป็นวิชาในหมวดวิชาชีพ สาขางานที่ให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะเฉพาะด้าน เพื่อให้เกิดความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ ครูผู้สอนต้องจัดเตรียมการเรียนการสอน ตลอดจนวัสดุ อุปกรณ์ให้มีความพร้อมเพื่อนำไปสู่จุดมุ่งหมายทางการศึกษา นอกจากนั้นต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต ที่มีการผลักดันให้เกิดการขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจ โดยเฉพาะการศึกษาที่มีหน้าที่พัฒนากระบวนการเรียนรู้ กระบวนการคิดของผู้เรียน และครูผู้สอนควรมีบทบาทสำคัญในการสร้างแนวคิดให้กับผู้เรียน ดังนั้นแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จึงควร เริ่มต้นในบทบาทของผู้สอนเป็นอันดับแรก

ด้วยเหตุผลและความคิดดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยในฐานะครูผู้สอนจึงมีแนวความคิดและความสนใจในการสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบเดิม ผู้สอนใช้

วิธีการอธิบาย บรรยาย สั่งการ มอบหมายงานให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตาม ผู้เรียนได้รับความรู้ฝึกทักษะ ปฏิบัติการกระบวนการเรียนการสอน จากการสอนในรูปแบบดังกล่าวผู้เรียนได้รับ ความรู้ และการฝึกปฏิบัติแต่เกิดปัญหา เรื่องการขาดทักษะในเชิงกระบวนการคิดสร้างสรรค์ คือผู้เรียนเกิด ปัญหาในการใช้องค์ความรู้ เพื่อสร้างสรรค์ผลงานให้เกิดความแตกต่างจากของเดิม และการ จัดการเรียนรู้อาจมีปัญหา เนื่องจากขาดสื่อตำรา เอกสารประกอบการเรียนรู้ สำหรับผู้เรียน ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเกิดแนวคิดที่จะแก้ไขปัญหาดังกล่าวข้างต้น โดยการสร้างเป็นแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมหไทย เรื่อง ขนมหชั้น สูเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติ ฝึกทักษะ พัฒนาการกระบวนการคิดอย่าง สร้างสรรค์ เพื่อสร้างผลงาน หรือชิ้นงานให้ถูกต้อง มีคุณภาพ สร้างมูลค่าเพิ่ม และบรรลุ วัตถุประสงค์ของการเรียนรู้ในสาขางานอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1.2.1 เพื่อสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ขนมหไทยเรื่องขนมหชั้น สูเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี ที่มี ประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 80/80

1.2.2 เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนระหว่างก่อนเรียนและหลัง เรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมหไทยเรื่องขนมหชั้น สูเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรม การเรียนการสอน

1.2.3 เพื่อประเมินพฤติกรรมการเรียนรู้ ด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย และ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ของผู้เรียนหลังจากการเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมหไทยเรื่อง ขนมหชั้น สูเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตของกลุ่มประชากร

กลุ่มประชากรที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้คือ ผู้เรียนที่เรียนขนมหไทยในระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ประเภทวิชาคหกรรม สาขางานอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวน 15 คน

1.3.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

เนื้อหาขนมไทยเรื่องขนมชั้น สุพรรณภูมิสร้างสรรค์ เป็นส่วนหนึ่งของวิชาขนมไทย รหัสวิชา 2402 – 2013 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2554 ซึ่งบรรจุในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หมวดวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขางานอาหารและโภชนาการ โดยใช้เวลาในการเรียนการสอน 3 สัปดาห์ 18 ชั่วโมง ครอบคลุมเนื้อหาดังนี้

1.3.2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย

1.3.2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกวัสดุและอุปกรณ์การทำขนมชั้น

1.3.2.3 การจัดทำขนมชั้นรูปบรรจุถาด

1.3.2.4 การจัดทำขนมชั้นในพิมพ์รูปแบบต่าง ๆ เช่น รูปกระต่าย รูปปลา รูปดอกไม้ รูปทรงพิมพ์ขนมเค้ก

1.3.2.5 การจัดทำขนมชั้นดอกกุหลาบ

1.3.2.6 การจัดทำขนมชั้นเป็นรูปแบบของขวัญมอบในโอกาสพิเศษ เพื่อเพิ่มมูลค่าของขนมชั้น เป็นแนวทางในการทำขนมชั้นสุพรรณภูมิสร้างสรรค์

1.4 สมมติฐานการศึกษา

1.4.1 แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่องขนมชั้น สุพรรณภูมิสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 วิทยาลัยอาชีวศึกษานนบุรี ที่สร้างขึ้นมีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 80/80

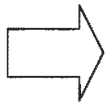
1.4.2 ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียน หลังเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สุพรรณภูมิสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนสูงกว่าก่อนเรียน

1.4.3 ผลการประเมินพฤติกรรมการเรียนรู้ ด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย และด้านคุณธรรมจริยธรรม ของนักเรียนหลังจากการเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สุพรรณภูมิสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน อยู่ในระดับดีขึ้นไป

1.5 กรอบแนวคิดการศึกษา

ในการวิจัยเรื่องแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่องขนมชั้น ผู้เชี่ยวชาญสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี มีกรอบแนวคิดในการศึกษาดังนี้

ตัวแปรต้น
การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน
ตามแผนการจัดการเรียนรู้
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น
ผู้เชี่ยวชาญสร้างสรรค์



ตัวแปรตาม

1. ประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้
2. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียน
3. ค่าเฉลี่ยของคะแนนพฤติกรรมการเรียนรู้
 - 3.1 ด้านความคิดสร้างสรรค์
 - 3.2 ด้านทักษะพิสัยคือ การประเมินผู้เรียนในเรื่องการปฏิบัติงานและผลงานหรือชิ้นงาน
 - 3.3 ด้านจิตพิสัย คือ ประเมินผู้เรียนคุณธรรม จริยธรรมในเรื่องความรับผิดชอบ มีวินัย ประหยัด ซื่อสัตย์ การมีสัมมาคารวะช่วยเหลือครูอาจารย์ อดทน อดกลั้น และพึงตนเอง

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 ได้แผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่องขนมชั้น ผู้เชี่ยวชาญสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี

1.6.2 เป็นแนวทางในการสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ ในแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์สำหรับรายวิชาอื่น ๆ ต่อไป

1.7 นิยามศัพท์

แผนการจัดการเรียนรู้ หมายถึง สาระสำคัญ จุดประสงค์การเรียนรู้ เนื้อหาหรือสาระการเรียนรู้ กิจกรรมการเรียนรู้ สื่อและแหล่งการเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล

ขนมไทย หมายถึง วิชาขนมไทย รหัสวิชา 2402 – 2013 ตามคำอธิบายรายวิชาที่ระบุในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พ.ศ. 2545 (ปรับปรุง พ.ศ. 2546)

ขนมชั้น หมายถึง ขนมไทยที่ประกอบด้วย แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย กะทิ นึ่งที่ละน้อย ให้เกิดเป็นแผ่นซ้อนกัน

เศรษฐกิจสร้างสรรค์ หมายถึง การนำองค์ความรู้มาผลิตผลงานที่มีความแตกต่าง และหลากหลาย แต่คงเดิมไว้ซึ่งแสดงถึงภูมิปัญญา เอกลักษณ์ และวัฒนธรรมไทย เช่น ขนมชั้นในพิมพ์รูปต่าง ๆ ขนมชั้นดอกกุหลาบ ขนมชั้นรูปแบบของขวัญมอบในโอกาสพิเศษ เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มของขนมชั้น

1.8 คำสำคัญ

1.8.1 แผนการจัดการเรียนรู้

1.8.2 ขนมชั้น

1.8.3 เศรษฐกิจสร้างสรรค์



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษากำหนดแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมหไทย เรื่องขนมชั้น ผู้เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ในครั้งนี้ผู้ศึกษาได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

2.1 หลักสูตรการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง 2546) ประเภทวิชา คหกรรม สาขางานอาหารและโภชนาการ

2.2 ทฤษฎีและแนวคิดเกี่ยวกับแผนการจัดการเรียนรู้

2.3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย

2.4 ความรู้เรื่องขนมชั้น

2.5 ความรู้เกี่ยวกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์

2.6 แนวคิดเกี่ยวกับความคิดสร้างสรรค์

2.7 เศรษฐกิจสร้างสรรค์กับการศึกษา

2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 หลักสูตรการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง 2546)

หลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง 2546) เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนากำลังคนระดับฝีมือให้มีความชำนาญเฉพาะด้าน มีคุณภาพ บุคลิกภาพ และเจตคติที่เหมาะสม สามารถประกอบอาชีพได้ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการประกอบอาชีพอิสระ สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคม ทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับชาติ หลักสูตรได้เปิดโอกาสให้เลือกรเรียนได้อย่างกว้างขวาง เพื่อเน้นความชำนาญเฉพาะด้านด้วยการปฏิบัติจริง เลือกรวิธีการเรียนได้ตามศักยภาพและโอกาสของผู้เรียน สะสมผลการเรียน ได้ความรู้และประสบการณ์จากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการและสถานประกอบอาชีพอิสระได้

ทั้งนี้ยังได้รับการสนับสนุนประสานความร่วมมือในการจัดการศึกษาระหว่างหน่วยงานและองค์กร ทั้งของภาครัฐและเอกชน รวมทั้งได้เปิดโอกาสให้สถานศึกษา ชุมชนและท้องถิ่น มีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรให้ตรงกับความต้องการและสอดคล้องกับสภาพของชุมชนและท้องถิ่น ซึ่งมี ส่วนประกอบของหลักสูตร ดังนี้ (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2546)

2.1.1 จุดมุ่งหมายของหลักสูตรการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง 2546)

การจัดการศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ของสถานศึกษาในสังกัด สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มีจุดมุ่งหมายให้กับผู้เรียนเพื่อให้ผู้เรียนมีคุณภาพดังนี้

2.1.1.1 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและประสบการณ์ในงานอาชีพตรงตาม มาตรฐานวิชาชีพ นำไปปฏิบัติงานอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถเลือกวิถีการดำรงชีวิต และการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสมกับตน สร้างสรรค์ความเจริญต่อชุมชน ท้องถิ่นและ ประเทศชาติ

2.1.1.2 เพื่อให้เป็นผู้มีปัญญา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ใฝ่เรียนรู้ เพื่อพัฒนา คุณภาพชีวิตและการประกอบอาชีพ สามารถสร้างอาชีพ มีทักษะในการจัดการและพัฒนาอาชีพ ให้ก้าวหน้าอยู่เสมอ

2.1.1.3 เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ มีความมั่นใจและภาคภูมิใจในวิชาชีพที่ เรียน รักงาน รักหน่วยงาน สามารถทำงานเป็นหมู่คณะได้ดี โดยมีความเคารพในสิทธิและหน้าที่ ของตนเองและผู้อื่น

2.1.1.4 เพื่อให้เป็นผู้มีพฤติกรรมทางสังคมที่ดีงาม ทั้งในการทำงาน การอยู่ ร่วมกัน มีความรับผิดชอบต่อครอบครัว หน่วยงาน ท้องถิ่นและประเทศชาติ อุทิศตนเพื่อสังคม เข้าใจและเห็นคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น รู้จักใช้และอนุรักษ์ ทรัพยากรธรรมชาติและสร้างสิ่งแวดล้อมที่ดี

2.1.1.5 เพื่อให้มีบุคลิกภาพที่ดี มีมนุษยสัมพันธ์ มีคุณธรรม จริยธรรม และ วินัยในตนเอง มีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ เหมาะสมกับงานอาชีพนั้น ๆ

2.1.1.6 เพื่อให้ตระหนักและมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจ สังคม การเมืองของประเทศและโลกปัจจุบัน มีความรักชาติ สำนึกในความเป็นไทย เสียสละเพื่อส่วนรวม ดำรงรักษาไว้ซึ่งความมั่นคงของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2546)

2.1.2 โครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง 2546) แบ่งได้ 2 หมวดวิชาคือ วิชาสามัญ และวิชาชีพ ซึ่งในแต่ละหมวดวิชาได้แบ่งลักษณะรายวิชาได้ดังนี้

2.1.2.1 หมวดวิชาสามัญแบ่งเป็น

- ก) วิชาสามัญทั่วไป เป็นวิชาที่เป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต
- ข) วิชาสามัญพื้นฐานวิชาชีพ เป็นวิชาที่เป็นพื้นฐานสัมพันธ์กับวิชาชีพ

2.1.2.2 หมวดวิชาชีพแบ่งเป็น

- ก) วิชาชีพพื้นฐาน เป็นกลุ่มวิชาชีพสัมพันธ์ที่เป็นพื้นฐานที่จำเป็นในประเภทวิชานั้น ๆ
- ข) วิชาชีพสาขาวิชา แบ่งกลุ่มวิชาชีพหลักในสาขาวิชานั้น ๆ
- ค) วิชาชีพสาขางาน เป็นกลุ่มวิชาชีพที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะเฉพาะด้านในงานอาชีพตามความถนัดและความสนใจ

นอกจากหมวดวิชาสามัญและวิชาชีพ ให้ผู้เรียนได้เรียนตรงตามหลักสูตรแล้ว ผู้เรียนต้องเรียนรู้ในเรื่องอื่น ๆ เพื่อให้สอดคล้องกับหลักการและจุดมุ่งหมายคือ หมวดวิชาเลือกเสรี วิชาโครงการ การฝึกงาน กิจกรรมเสริมหลักสูตร ซึ่งทั้งนี้สถานศึกษาสามารถจัดการศึกษาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร หรือจัดตามความเหมาะสมของสภาพท้องถิ่น และชุมชนนั้น ๆ (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2546)

2.1.3 การเข้าเรียนและการประเมินผลการเรียน การเข้าเรียนและการประเมินผลการเรียน ซึ่งในหลักสูตรได้กำหนดพื้นฐานความรู้ คุณสมบัติของผู้เข้าเรียน และการประเมินผลการเรียน ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง 2546) ซึ่งผู้เรียนต้องผ่านการประเมินใน

สาขาวิชาในหมวดวิชาสามัญ หมวดวิชาชีพ และหมวดวิชาเลือกเสรีตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร แต่ละประเภทวิชาและสาขาวิชา จำนวนหน่วยกิตสะสมครบตามโครงสร้างของหลักสูตรแต่ละประเภทวิชาและสาขาวิชา ซึ่งต้องได้รับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรผ่านทุกภาคเรียน

กิจกรรมเสริมหลักสูตรของผู้เรียนในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง 2546) ระบุว่าสถานศึกษาต้องจัดให้ผู้เรียนได้มีกิจกรรมเสริมหลักสูตร เพื่อปลูกฝัง คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม ระเบียบวินัยของตนเอง ส่งเสริมการทำงาน โดยใช้กระบวนการ กลุ่มสามารถทำประโยชน์ให้กับชุมชน ทำนุบำรุงขนบธรรมเนียม ประเพณีอันดีงาม โดยการวางแผนลงมือปฏิบัติ และประเมินผล ปรับปรุงการทำงานให้มีคุณภาพ (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2546)

2.1.4 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง พ.ศ. 2546) ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ กำหนดจุดประสงค์ให้ผู้เรียนไว้ดังนี้

2.1.4.1 เพื่อให้มีความเข้าใจทางวิชาการและวิชาชีพ สามารถนำมาประยุกต์ใช้ พัฒนาตนเองและงานอาชีพ

2.1.4.2 เพื่อให้มีความเข้าใจหลักการในงานอาชีพสัมพันธ์ งานพื้นฐานวิชาชีพ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนา วิชาชีพอาหารและโภชนาการให้ทันกับความก้าวหน้าทางวิชาการด้าน อาชีพ

2.1.4.3 เพื่อให้มีความเข้าใจหลักโภชนาการ การสุขาภิบาลอาหาร หลักการ ประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร การบริการอาหาร กระบวนการทำงาน และแนวทางการ ประกอบอาชีพ

2.1.4.4 เพื่อให้มีความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหาร เป็นพื้นฐานใน การประกอบอาชีพ

2.1.4.5 เพื่อให้สามารถเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่ ทันสมัยในการทำงาน

2.1.4.6 เพื่อให้มีความสามารถและประสบการณ์ในงานอาชีพการประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร การบริการอาหาร และพัฒนางานนำไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการและอาชีพอิสระ

2.1.4.7 เพื่อให้สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น กล้าตัดสินใจและแก้ปัญหาในการทำงาน

2.1.4.8 เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เห็นคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับงานอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และตระหนักถึงความสำคัญของสิ่งแวดล้อม

2.1.4.9 เพื่อให้มีคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยมที่ดีต่องานอาชีพ (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2546)

2.1.5 มาตรฐานวิชาชีพ

2.1.5.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษและภาษาอื่นในชีวิตประจำวัน และในงานอาชีพ

2.1.5.2 พัฒนาตนเองและสังคมตามหลักศาสนา สิทธิหน้าที่พลเมือง วัฒนธรรม และเศรษฐกิจ

2.1.5.3 พัฒนาตนเอง พัฒนางานอาชีพ และแก้ปัญหา โดยใช้หลักการ กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์

2.1.5.4 พัฒนาคูณิกภาพและสุขภาพของตน โดยใช้หลักการ กระบวนการ ด้านสุขศึกษา และ พลศึกษา

2.1.5.5 ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปและระบบสารสนเทศเพื่อพัฒนาและส่งเสริมสนับสนุนงานอาชีพอาหารและโภชนาการ

2.1.5.6 วางแผน ดำเนินการธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ บริหารงานคุณภาพในองค์กรระบบบริหารงานคุณภาพในองค์กรมาตรฐาน ISO 9000 : 2000 และกิจกรรมเพิ่มผลผลิตในองค์กร

2.1.5.7 สืบรวจข้อมูลระบบนิเวศ และเทคโนโลยีที่สัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมในชุมชน กำหนดแนวทางในการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อมในชุมชน จัดคุณภาพสิ่งแวดล้อมในชุมชน และจัดการสิ่งแวดล้อมในองค์กรตามมาตรฐาน ISO 14001

2.1.5.8 ประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานงานคหกรรมเพื่อการปฏิบัติงานวิชาชีพ
อาหารและโภชนาการ และใช้ในชีวิตประจำวัน

2.1.5.9 เลือกใช้และ/หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงาน

2.1.5.10 ใช้หลักโภชนาการในการประกอบอาหารและแปรรูปอาหาร

2.1.5.11 ประกอบอาหาร แปรรูปอาหาร บริการอาหารและเครื่องดื่มและ
พัฒนางานอาชีพการประกอบอาหารและโภชนาการ
(สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2546)

2.1.6 มาตรฐานวิชาชีพสาขางานอาหารและโภชนาการ มีมาตรฐานดังนี้

2.1.6.1 วางแผนดำเนินการประกอบอาหาร

2.1.6.2 การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบ
อาหาร

2.1.6.3 ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารและโภชนาการ

2.1.6.4 ประกอบอาหารไทย ขนมไทย อาหารนานาชาติ เบเกอรี่ อาหารเด็ก
อาหารผู้สูงอายุ ตามกระบวนการและตามหลักโภชนาการ

2.1.6.5 จัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์

2.1.6.6 บริการอาหารและจัดจำหน่าย

2.1.7 รายวิชาที่ผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ต้องศึกษาจากหมวดวิชาต่าง
ๆ และต้องเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 102 หน่วยกิต ซึ่งประกอบด้วย
โครงสร้างดังนี้

2.1.7.1 หมวดวิชาสามัญ ผู้เรียนต้องเรียนไม่น้อยกว่า 26 หน่วยกิต

2.1.7.2 หมวดวิชาชีพ ผู้เรียนต้องเรียนไม่น้อยกว่า 66 หน่วยกิต

2.1.7.3 หมวดวิชาเลือกเสรี ผู้เรียนต้องเรียนไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

2.1.7.4 การฝึกงาน ผู้เรียนต้องเรียนไม่น้อยกว่า 1 หน่วยกิต

2.1.7.5 กิจกรรมเสริมหลักสูตร ผู้เรียนต้องผ่านกิจกรรมเสริมหลักสูตรไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมงผู้เรียนต้องได้เรียนครบหน่วยกิต รวมแล้วไม่น้อยกว่า 102 หน่วยกิต (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2546)

2.1.8 การกำหนดให้ผู้เรียนวิชาชีพสาขางานอาหารและโภชนาการเลือกเรียน

สถานศึกษากำหนดให้ผู้เรียนสามารถเลือกเรียนรายวิชาจากสาขาใดสาขางานหนึ่งไม่น้อยกว่า 26 หน่วยกิต มีรายละเอียดของรหัสวิชา ชื่อวิชา หน่วยกิต และจำนวนชั่วโมง โดยกำหนดวิชาชีพสาขางาน ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนรายวิชาจากสาขางานใดสาขางานหนึ่ง ไม่น้อยกว่า 26 หน่วยกิต ที่เหลือเลือกเรียนจากสาขางานเดิม หรือสาขางานอื่น ๆ ให้ครบหน่วยกิตที่กำหนด และในระบบทวิภาคีให้ดำเนินการเช่นเดียวกัน

2.1.9 จุดประสงค์รายวิชาขนมไทย ขนมไทย (Thai Disserts) รหัสวิชา 2401 – 2013 เวลาเรียน 6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ 3 หน่วยกิต กำหนดจุดประสงค์รายวิชาไว้ดังนี้

2.1.9.1 มีความเข้าใจการเลือก การใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีการและเทคนิคการทำขนมไทย การบรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

2.1.9.2 มีความสามารถเตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำขนมไทย

2.1.9.3 มีความสามารถในการทำขนมไทย จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

2.1.9.4 มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

2.1.10 มาตรฐานวิชาขนมไทย ผู้ที่เรียนขนมไทย หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2545 (ปรับปรุง 2546) กำหนดมาตรฐานวิชาของขนมไทยไว้ดังนี้

2.1.10.1 เข้าใจการเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ วิธีการและเทคนิคการทำขนมไทย การบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย

2.1.10.2 เลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำขนมไทย

2.1.10.3 เตรียมวัตถุดิบในการทำขนมไทย

2.1.10.4 ทำขนมไทย จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

2.1.11 คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือก การใช้วัตถุดิบในการทำขนมไทย ประเภทของขนมไทย การเลือกใช้อุปกรณ์ในการทำขนมไทย วิธีการและเทคนิคการทำขนมไทย บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2546)

2.2 ทฤษฎีและแนวคิดที่เกี่ยวกับแผนการจัดการเรียนรู้

การจัดทำแผนการเรียนรู้ ผู้สอนต้องวิเคราะห์รายวิชานั้น ๆ แล้วนำหัวข้อเรื่องที่สอนไปจัดทำตารางจัดหน่วยการเรียนรู้ในแต่ละหน่วยการเรียนรู้ นำไปจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ เช่น วิเคราะห์หน่วยการเรียนรู้ตามหัวข้อเรื่องต่าง ๆ 12 หน่วย ผู้สอนสามารถเขียนแผนการจัดการเรียนรู้เป็น 12 แผนการจัดการเรียนรู้ หรือได้แผนการจัดการเรียนรู้มากกว่านั้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับเนื้อหาและรายละเอียดแต่ละหัวข้อเรื่อง ซึ่งแผนการจัดการเรียนรู้ในแต่ละหน่วยประกอบด้วย จุดประสงค์การเรียนรู้เนื้อหาหรือสาระการเรียนรู้ กิจกรรมการเรียนรู้ สื่อและแหล่งการเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล แบบทดสอบท้ายหน่วยการเรียนรู้ ใบมอบหมายงาน ในรายละเอียดของหัวข้อข้างต้น จึงได้ขยายความของแต่ละหัวข้อมาดังรายละเอียดต่อไปนี้ (วันทนี, 2550)

2.2.1 ทฤษฎีเกี่ยวกับแผนการจัดการเรียนรู้

2.2.1.1 การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ ครูผู้สอนมีแนวทางจัดทำแผนได้ดังนี้

ก) วิเคราะห์ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังรายปี รายภาค วิเคราะห์ผลการเรียนรู้รายปี รายภาคว่าผลการเรียนรู้ใดจะอยู่ในแผนการจัดการเรียนรู้ ทั้งนี้ผลการเรียนรู้ของแผนการจัดการเรียนรู้ ต้องครบทั้งด้านความรู้ ด้านทักษะ กระบวนการและคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม

ข) วิเคราะห์เนื้อหาหรือสาระที่เรียนรู้จากผลการเรียนรู้

1) เลือกและขยายเนื้อหาสาระที่เรียนรู้ให้สอดคล้องกับผู้เรียน ชุมชน และท้องถิ่น

2) เนื้อหาสาระที่เรียนรู้ต้องมีความเที่ยงตรง ปฏิบัติได้จริง ทันสมัยและเป็นตัวแทนของความรู้

3) มีความสำคัญทั้งในแนวกว้างและแนวลึก

4) มีความน่าสนใจสำหรับผู้เรียน

- 5) สามารถเรียนรู้ได้ง่าย
- 6) จัดเนื้อหาหรือสาระที่เรียนรู้ให้เรียงลำดับจากง่ายไปหายาก

และมีความต่อเนื่อง

- 7) จัดเนื้อหาหรือสาระที่เรียนรู้ให้สัมพันธ์กับกลุ่มวิชาอื่น ๆ

(กรมวิชาการ, 2554)

ค) วิเคราะห์กระบวนการจัดการเรียนรู้

- 1) เลือกวิธีการนำเข้าสู่การเรียนรู้
- 2) เลือกรูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้ว่ามุ่งไปในทิศทางใด
- 3) ให้ผู้เรียนทำกิจกรรมตามขั้นตอนของรูปแบบการเรียนรู้ ผู้เรียนที่มีความสามารถแตกต่างกัน ไม่จำเป็นต้องทำกิจกรรมเหมือนกัน
- 4) ควรเน้นกิจกรรมที่ทำเป็นทีมมากกว่าทำตามลำพัง
- 5) กิจกรรมที่ให้ผู้เรียนปฏิบัติต้องนำเทคนิคและวิธีการต่าง ๆ มาเป็นเครื่องมือให้ผู้เรียนบรรลุตามมาตรฐานการเรียนรู้

จริง

- 6) กิจกรรมที่ปฏิบัติควรสอดคล้องกับชีวิตประจำวันและชีวิต
- 7) กิจกรรมที่ปฏิบัติมีทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน
- 8) เปิดโอกาสให้ผู้เรียนฝึกฝนและถ่ายทอดการเรียนรู้ไปสู่สถานการณ์ใหม่ พร้อมทั้งทำให้เกิดความจำระยะยาว
- 9) ตรวจสอบความเข้าใจ โดยให้ผู้สรุป ทั้งส่งเสริมให้เชื่อมโยงสิ่งที่เรียนรู้และที่จะเรียนต่อไป (กรมวิชาการ, 2554)

ง) วิเคราะห์กระบวนการประเมินผล

- 1) วิธีการวัดและประเมินผลต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้
- 2) ใช้วิธีการวัดที่หลากหลาย
- 3) เลือกใช้เครื่องมือวัดที่มีความเชื่อมั่น
- 4) แปลผลการวัดและประเมินเพื่อนำไปสู่การพัฒนาและปรับปรุง

จ) วิเคราะห์แหล่งการเรียนรู้ ให้เรียนรู้จากแหล่งความรู้หลากหลาย ทั้งในและนอกห้องเรียน เช่น จากธรรมชาติ ความงาม ความจริง ความดี จินตนาการ เครือข่ายต่าง ๆ

ฉ) บันทึก ให้มีการบันทึกไว้ หากไม่สามารถจัดการเรียนการสอนตาม แผนการเรียนรู้ที่กำหนดได้ พร้อมเหตุผลประกอบ หรือบันทึกผลการจัดการเรียนรู้ ฯลฯ (กรมวิชาการ, 2544)

2.2.1.2 วิธีการจัดการเรียนรู้สาขางานอาหารและโภชนาการของผู้เรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

กลวิธีการจัดการเรียนรู้เป็นหัวใจสำคัญของการพัฒนาผู้เรียนให้บรรลุ ตามมาตรฐานการเรียนรู้สำหรับสาขางานอาหารและโภชนาการ แนวความคิดหลัก (Main Concept) ของกลวิธีการจัดการเรียนรู้มีลักษณะดังต่อไปนี้

ก) จัดการเรียนรู้ให้ครอบคลุมของการพัฒนาตามศักยภาพผู้เรียน คือ ผู้เรียนต้องมีทั้งความรู้ ทักษะ กระบวนการ คุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม

ข) การจัดการเรียนรู้ต้องกำหนดเป็นงาน (Task) โดยแต่ละงานต้อง เป็นไปตามโครงสร้างการเรียนรู้ของผู้เรียนในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ คือ

- 1) ความหมายของงาน
- 2) ความสำคัญและประโยชน์ของงาน
- 3) มีทฤษฎีสนับสนุนหลักการทำงาน
- 4) วิธีการและขั้นตอนของการทำงาน
- 5) กระบวนการทำงาน การจัดการ เทคโนโลยี เทคโนโลยี สารสนเทศและแนวทางในการประกอบอาชีพ
- 6) การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการทำงาน การสร้างและพัฒนา ผลิตภัณฑ์หรือวิธีการใหม่ ๆ
- 7) คุณธรรม จริยธรรม และค่านิยมในการทำงาน และ ประกอบอาชีพ

ผู้สอนสามารถสอนแต่ละงานครบหรือไม่ทั้ง 7 หัวข้อก็ได้ ขึ้นอยู่กับ ลักษณะงาน แต่ทั้งนี้จะต้องสอนครบทั้งมาตรฐานด้านความรู้ ด้านทักษะ กระบวนการ และ ด้านคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม (อำพร, 2553)

ค) การจัดการเรียนรู้ โดยผู้สอนสามารถนำความรู้ ทักษะ กระบวนการ คุณธรรม จริยธรรมและค่านิยม จากสาระภายในกลุ่มมาบูรณาการกันได้ หรือนำ สาระจากกลุ่มวิชาอื่นมาบูรณาการกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ปฏิบัติงานตามกระบวนการเรียนรู้ต่าง ๆ เช่น กระบวนการทำงาน กระบวนการคิด กระบวนการ ตัดสินใจ กระบวนการแก้ปัญหา กระบวนการกลุ่ม กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม ฯลฯ จน เกิดทักษะในการทำงาน และได้ชิ้นงาน รวมทั้งการสร้างงาน พัฒนางานและใช้วิธีการใหม่ ๆ ใน การผลิตชิ้นงาน

ง) จัดการเรียนรู้ได้ ทั้งภายในชั้นเรียน นอกชั้นเรียน โดยจัดในสถาน ปฏิบัติงาน แหล่งองค์ความรู้ต่าง ๆ วิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระ ฯลฯ ทั้งนี้ให้ขึ้นอยู่กับสภาพความพร้อมของสถานศึกษา ผู้เรียน และดุลพินิจของผู้เรียน โดยคำนึงถึง สภาพการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ และเทคโนโลยี

จ) จัดการเรียนรู้โดยกระตุ้นให้ผู้เรียนกำหนดงานที่มีความหมายกับ ผู้เรียน ซึ่งจะทำให้ผู้เรียนเห็นประโยชน์ ความสำคัญ เห็นคุณค่า ย่อมทำให้เกิดความภูมิใจใน การปฏิบัติงาน

ฉ) จัดการเรียนรู้โดยผู้สอนต้องคำนึงถึงความต้องการ ความสนใจ ความพร้อมทางร่างกาย อุนิสัย สติปัญญา และประสบการณ์เดิมของผู้เรียน (อำพร, 2553)

สรุปได้ว่าครูผู้สอนเป็นผู้ที่มีบทบาทมาจากผู้เรียน ในการจัดกิจกรรม ของการเรียนรู้ของผู้เรียน การจัดการเรียนรู้ในกลุ่มวิชาชีพ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ การ จัดการเรียนรู้ต้องเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตรและบรรลุตาม เจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ผู้สอนต้องรู้จักการวางแผน ออกแบบการจัด กิจกรรมการเรียนรู้ให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน สอดคล้องกับสภาพจริง นำไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้ ผู้สอนแสวงหาวิธีการและเทคนิคการจัดการกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภายในและ ภายนอกห้องเรียน สามารถนำไปปฏิบัติจริงได้

2.2.1.3 องค์ประกอบสำคัญของแผนการจัดการเรียนรู้

ในการเขียนแผนการจัดการเรียนรู้ ครูต้องคำนึงถึงองค์ประกอบที่ สำคัญของแผนการจัดการเรียนรู้ 3 ประการคือ

ก) วัตถุประสงค์การเรียนรู้ หรือ จุดประสงค์การเรียนรู้ (Objectives) การเขียนเป็นวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม (behavioral objectives) โดยเน้นให้ผู้ได้พัฒนาให้เรื่อง ต่อไปนี้

1) ความรู้ (knowledge : K) คือเนื้อหารายละเอียดที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่ให้ผู้เรียนได้เรียนและทำความเข้าใจสามารถเรียนรู้เกิดผลสัมฤทธิ์ในการเรียนและผ่านเกณฑ์การวัดผลประเมินผลได้

2) ทักษะกระบวนการ (process : P) คือทักษะกระบวนการคิดและการปฏิบัติรวมทั้งการแสดงออก

3) คุณสมบัติ (attribute : A) คือความสนใจ พอใจรวมทั้งลักษณะนิสัย

ข) ประสบการณ์เรียนรู้ (Learning experiences) ประกอบด้วย

2 ส่วนคือ

1) เนื้อหาสาระ ที่ต้องการให้ผู้เรียนได้เรียน

2) กระบวนการจัดการเรียนรู้ (Process of Learning) เป็นขั้นตอนการจัดการเรียนรู้ตั้งแต่ขั้นนำ ขั้นกิจกรรม ขั้นสรุป

ค) การประเมินผล (evaluation) เป็นการตีค่าผลการเรียนรู้ของผู้เรียนซึ่งต้องใช้ข้อมูลทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพจากการประเมินการเรียนรู้ตามสภาพจริงหรือการประเมินการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (วูจิริ, 2546)

2.2.1.4 รูปแบบการจัดการเรียนรู้

เพื่อให้ผู้เรียนประสบผลสำเร็จในการเรียนวิชาที่พสาขางาน จึงเสนอแนะรูปแบบการจัดการเรียนรู้ 4 รูปแบบ ดังนี้

ก) การเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เป็นการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้ลงมือทำงานจริง ๆ มีขั้นตอนอย่างน้อย 4 ขั้นตอน คือ

1) ขั้นศึกษาและวิเคราะห์

2) ขั้นวางแผน

3) ขั้นปฏิบัติ

- ผู้สอนอธิบายและให้คำแนะนำ วิธีการและขั้นตอน

การปฏิบัติงาน

- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนที่วางแผน

หรือปฏิบัติตามคำแนะนำของครูผู้สอน

- ผู้เรียนทำซ้ำเพื่อให้เกิดทักษะและเกิดความชำนาญ

ในงานที่ทำ

4) ชั้นประเมินผลงานหรือชิ้นงาน และนำไปปรับปรุง ผลงานหรือปรับปรุงกระบวนการทำงาน ครูผู้สอนและผู้เรียนต้องประเมินผลร่วมกัน วิเคราะห์ แนวทางแก้ไขปรับปรุง (อำพร, 2553)

ข) การเรียนรู้จากการศึกษาค้นคว้า เป็นการเรียนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้าในเรื่องที่สนใจจากแหล่งความรู้ต่าง ๆ จนสามารถสนองแรงจูงใจ ใฝ่รู้อย่างเต็มที่ ทั้งนี้ผู้สอนควรให้ผู้เรียนเรียบเรียงกระบวนการแสวงหาความรู้ เสนอต่อผู้สอนและ หรือกลุ่มผู้เรียน ซึ่งสามารถจัดลำดับขั้นตอนได้ดังนี้

- 1) กำหนดหัวข้อเรื่องที่ต้องศึกษาค้นคว้าตามความสนใจ
- 2) วางแผนการศึกษาค้นคว้าว่าจะได้มาจากแหล่งเรียนรู้จากที่ใดบ้าง
- 3) ศึกษาค้นคว้าตามหัวข้อหรือเรื่องที่ต้องการศึกษา จัดบันทึกสรุปเนื้อหาสาระสำคัญที่ได้รับจากการศึกษาค้นคว่านั้น ๆ
- 4) เขียนสรุปหัวข้อตามที่ได้ศึกษาหรือเขียนรูปแบบรายงาน
- 5) อภิปรายความรู้ที่ได้ศึกษาค้นคว้าให้ครูหรือเพื่อให้มีส่วนร่วมได้รับโดยทั่วกัน (วันทนี, 2550)

ค) การเรียนรู้จากประสบการณ์ เป็นการเรียนรู้ที่ประกอบด้วย 5 ขั้นตอน ดังนี้

- 1) ครูผู้สอนสร้างกิจกรรม โดยที่กิจกรรมนั้นอาจจะเชื่อมโยงกับสถานการณ์ของผู้เรียน หรือเป็นกิจกรรมใหม่ หรือเป็นประสบการณ์ในชีวิตประจำวันก็ได้
- 2) ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมจากข้อ 3.1 โดยการอภิปรายการศึกษาค้นคว้าตัวอย่างหรือการปฏิบัติกิจกรรมนั้น ๆ ฯลฯ
- 3) ผู้เรียนวิเคราะห์ผลที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติกิจกรรมว่าเกิดขึ้นจากสาเหตุอะไร
- 4) สรุปผลที่ได้จากข้อ 3.3 เพื่อนำไปสู่หลักการ / แนวคิดของสิ่งที่ได้เรียนรู้

5) นำหลักการและแนวคิดจากข้อ 3.4 ไปใช้กับกิจกรรมใหม่ หรือกิจกรรมอื่น ๆ หรือสถานการณ์ใหม่ต่อไป

อนึ่ง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ได้อย่างสมบูรณ์ ผู้สอนควรดำเนินการจัดการเรียนการสอนให้ครบทั้ง 5 ขั้นตอน (วันทนี, 2550)

ง) การเรียนรู้จากการทำงานกลุ่ม เป็นการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้มีการเลือกใช้กระบวนการกลุ่ม กระบวนการแก้ปัญหา กระบวนการสร้างค่านิยม กระบวนการสร้างความคิดรวบยอด กระบวนการทำงานร่วมกับผู้อื่น โดยครูผู้สอนกำหนดรูปแบบให้ผู้เรียนได้ทำกิจกรรมร่วมกันตามความสามารถ ความสนใจ และความถนัดของผู้เรียน เพื่อให้การจัดการเรียนรู้ประสบผลสำเร็จ ในการจัดการเรียนรู้ให้ประสบผลสำเร็จ

2.2.1.5 การวัดผลและประเมินผล

เพื่อที่จะทราบว่าการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนทำให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้หรือไม่เพียงใด จำเป็นต้องมีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียน ในอดีตที่ผ่านมา การวัดและประเมินผลส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการใช้ข้อสอบ ซึ่งไม่สามารถสนองเจตนารมณ์การเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนคิด ลงมือปฏิบัติด้วยกระบวนการหลากหลาย เพื่อสร้างองค์ความรู้ ดังนั้นผู้สอนต้องตระหนักว่าการเรียนการสอนและการวัดผลประเมินผลเป็นกระบวนการเดียวกัน และจะต้องวางแผนไปพร้อม ๆ กัน

การประเมินผลสำหรับผู้เรียนวิชาชีพในกลุ่มสาขางานอาหารและโภชนาการต้องวัดผลและประเมินผลคุณภาพของบุคคล ประเมินผลงาน ประเมินกลุ่ม และประเมินกระบวนการในการศึกษา การประเมินผลอาจทำในรูปแบบที่ไม่เป็นทางการก็ได้เช่น การแลกเปลี่ยนวิธีการประกอบอาหาร ส่วนการประเมินผลในรูปแบบทางการอาจเป็นการตอบปัญหาหรืออภิปรายในเนื้อหาต่าง ๆ ซึ่งทั้งนี้ขึ้นอยู่กับครูผู้สอนที่กำหนดวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้หรือครูผู้สอนได้ตรวจสอบว่าวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้บรรลุตามความคาดหวังหรือไม่

(สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2546)

2.2.1.6 แนวทางการวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้

การวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้จะบรรลุผลตามเป้าหมายของการเรียนการสอนที่วางไว้ได้ควรมีแนวทางดังต่อไปนี้

ก) ต้องวัดและประเมินผลทั้งความรู้ ความคิด ความสามารถ ทักษะ และกระบวนการเจตคติ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม รวมทั้งโอกาสในการเรียนรู้ของผู้เรียน

ข) วิธีการวัดและประเมินผลต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้ในรายวิชาที่กำหนดไว้

ค) ต้องเก็บข้อมูลที่ได้จากการวัดและประเมินผลตามความเป็นจริง และต้องประเมินผลภายใต้ข้อมูลที่มีอยู่

ง) ผลการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนต้องนำไปสู่การแปลผลและข้อสรุปที่สมเหตุสมผล

จ) การวัดและประเมินผลต้องมีความเที่ยงตรงและเป็นธรรม ทั้งในด้านของวิธีการวัดโอกาสของการประเมิน

2.2.1.7 วัดประสงค์ของการวัดและประเมินผล

ก) เพื่อวินิจฉัยความรู้ความสามารถ ทักษะและกระบวนการ เจตคติ คุณธรรม จริยธรรม และค่านิยมของผู้เรียน และเพื่อส่งเสริมผู้เรียนให้พัฒนาความรู้ความสามารถและทักษะได้เต็มตามศักยภาพ

ข) เพื่อใช้เป็นข้อมูลป้อนกลับให้แก่ตัวผู้เรียนเองว่าบรรลุตามมาตรฐานการเรียนรู้เพียงใด

ค) เพื่อใช้ข้อมูลในการสรุปผลการเรียนรู้และเปรียบเทียบถึงระดับพัฒนาการของการเรียนรู้

การวัดและประเมินผลจึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อกระบวนการเรียนการสอน วิธีการวัดและประเมินที่สามารถสะท้อนผลการเรียนรู้อย่างแท้จริงของผู้เรียน และครอบคลุมกระบวนการเรียนรู้และผลการเรียนรู้ทั้ง 3 ด้าน ตามที่กล่าวมาแล้วจึงต้องวัดและประเมินผลจากสภาพจริง (Authentic assessment) (วันทนีย์, 2550)

2.2.1.8 การวัดและประเมินผลจากสภาพจริง

กิจกรรมการเรียนรู้ของผู้เรียนมีหลากหลาย เช่น กิจกรรมในชั้นเรียน กลุ่มเรียน กิจกรรมการปฏิบัติ กิจกรรมสำรวจภาคสนาม กิจกรรมการสำรวจตรวจสอบ การทดลอง กิจกรรมศึกษาค้นคว้า กิจกรรมศึกษาปัญหาพิเศษหรือโครงการ ฯลฯ อย่างไรก็ตามในการทำกิจกรรมเหล่านี้ต้องคำนึงว่าผู้เรียนแต่ละคนมีศักยภาพแตกต่างกัน ผู้เรียนแต่ละคนจึงอาจทำงานชิ้นเดียวกันได้เสร็จในเวลาที่แตกต่างกัน และผลงานที่ได้ก็อาจแตกต่างกันด้วย เมื่อผู้เรียนทำกิจกรรมเหล่านี้แล้วก็ต้องเก็บรวบรวมผลงาน เช่น รายงาน ชิ้นงาน บันทึกและรวมถึงทักษะปฏิบัติต่าง ๆ เจตคติ ความรัก ความซาบซึ้ง กิจกรรมที่ผู้เรียนได้ทำและผลงานเหล่านี้ต้องใช้วิธีประเมินที่มีความเหมาะสมและแตกต่างกัน เพื่อช่วยให้สามารถประเมินความรู้ ความสามารถ

และความรู้สึกนึกคิดที่แท้จริงของผู้เรียนได้ การวัดและประเมินผลจากสภาพจริงจะมีประสิทธิภาพก็ต่อเมื่อมีการประเมินหลาย ๆ ด้าน หลากหลายวิธี ในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่สอดคล้องกับชีวิตจริง และต้องประเมินอย่างต่อเนื่อง เพื่อจะได้ข้อมูลที่มากพอที่จะสะท้อนความสามารถที่แท้จริงของผู้เรียนได้

2.2.1.9 ลักษณะสำคัญของการวัดและประเมินผลจากสภาพจริง

ก) การวัดและประเมินผลจากสภาพจริง มีลักษณะที่สำคัญคือใช้วิธีการประเมิน กระบวนการคิดที่ซับซ้อน ความสามารถในการปฏิบัติงาน ศักยภาพของผู้เรียน ในด้านของผู้ผลิตและกระบวนการที่ได้ผลผลิต มากกว่าที่จะประเมินว่าผู้เรียนสามารถจดจำความรู้อะไรได้บ้าง

ข) เป็นการประเมินความสามารถของผู้เรียน เพื่อวินิจฉัยผู้เรียนใน ส่วนที่ควรส่งเสริมและส่วนที่ควรแก้ไขปรับปรุง เพื่อให้ผู้เรียนได้พัฒนาอย่างเต็มศักยภาพ ตาม ความสามารถความสนใจและความต้องการของแต่ละบุคคล

ค) เป็นการประเมินที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมประเมินผลงาน ของทั้งตนเองและของเพื่อร่วมห้อง เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จักตนเอง เชื่อมั่นในตนเอง สามารถ พัฒนาตนเองได้

ง) ข้อมูลที่ได้จากการประเมินจะสะท้อนให้เห็นถึงกระบวนการเรียน การสอนและการวางแผนการสอนของผู้สอนว่าสามารถตอบสนองความสามารถ ความสนใจ และความ ต้องการของผู้เรียนแต่ละบุคคลได้หรือไม่

จ) ประเมินความสามารถของผู้เรียนในการถ่ายโอนการเรียนรู้ไปสู่ชีวิตจริงได้

ฉ) ประเมินด้านต่าง ๆ ด้วยวิธีที่หลากหลายในสถานการณ์ต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง (กรมวิชาการ, 2544)

2.2.1.10 วิธีการและแหล่งข้อมูลที่ใช้

ในการประเมินผลของผู้เรียนวิชาชีพกลุ่มสาขางานอาหารและโภชนาการ ต้องประเมินผู้เรียนให้ครบทั้ง 3 ด้านคือ

ก) การประเมินผลด้านพุทธิพิสัยหรือพุทธิปัญญา เป็นการประเมินผล ความรู้ด้านสติปัญญาซึ่งกระทำได้ด้วยการทดสอบเขียนตอบในกระดาษ การทดสอบด้วยวิธีการเขียนเป็นการทดสอบที่มีประสิทธิภาพ แต่เป็นปัญหากับผู้เรียนบางคนที่อ่านหรือเขียนไม่ดี ทั้ง ๆ ที่ผู้เรียนรู้เนื้อหา นั้น ๆ ผู้สอนควรใช้ภาษาง่าย ๆ ในการสร้างคำถามหรืออ่านคำถามให้ผู้เรียนฟัง

เมื่อผู้เรียนสงสัย ในการประเมินผลลักษณะนี้เป็นการทดสอบความรู้ ความจำ ความเข้าใจของผู้เรียน ทำได้โดยใช้แบบทดสอบต่าง ๆ ได้ดังนี้

- 1) ข้อสอบแบบบรรยาย
- 2) ข้อสอบแบบถูก - ผิด
- 3) ข้อสอบแบบเลือกคำตอบ
- 4) ข้อสอบแบบจับคู่
- 5) ข้อสอบแบบเติมคำ

ข) การประเมินผลด้านจิตพิสัย การวัดผลในลักษณะนี้ทำได้ค่อนข้างยากแต่ก็เป็นสิ่งสำคัญที่ครูผู้สอนต้องคำนึงถึง การที่วัดผลจิตพิสัยทำได้ยากเนื่องจาก เจตคติและค่านิยมเป็นสิ่งที่พัฒนาไปได้ช้า ๆ อาจจะไม่เห็นได้ชัดในขณะที่วัดผลหรืออาจเป็นเพราะพฤติกรรมที่เกิดขึ้นเป็นพฤติกรรมส่วนบุคคลแต่ละคน ในการสร้างแบบประเมินผลด้านจิตพิสัยมีหลักการได้ดังนี้

- 1) เขียนวัตถุประสงค์ให้ชัดเจน ประเมินผลที่ละขั้นตอน
- 2) อย่านำให้ผู้เรียนรู้วิธีประเมินผลที่จะระบุหรือตีความจาก

พฤติกรรมแต่ละอย่างของผู้เรียน เพราะผู้เรียนอาจแสดงพฤติกรรมเพียงเพื่อต้องการให้ผู้สอนพึงพอใจไม่ใช่พฤติกรรมตามเจตคติที่แท้จริง

3) รวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้เรียน ด้วยการสังเกตและการใช้แบบประเมิน แบบ rating scale หรือ checklist

4) ฝึกให้ผู้เรียนประเมินผลตนเองเพื่อศึกษาค่านิยมและเจตคติของผู้เรียน

ค) การประเมินผลด้านทักษะพิสัย การประเมินผลด้านนี้เป็นการประเมินผลในเรื่อง ผลงาน กระบวนการ หรือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การประเมินผลคุณภาพของชิ้นงานควรทำไปพร้อมกับการประเมินผลของกระบวนการ กรณีครูผู้สอนไม่ประเมินผลกระบวนการที่ละชั้นของผู้เรียน อาจวิเคราะห์ปัญหาการเรียนของผู้เรียนไม่ถูกต้อง ถ้าครูผู้สอนได้ประเมินผลตั้งแต่เริ่มต้นในการทำงานของผู้เรียนตามลำดับขั้นตอนจะช่วยส่งเสริมให้ผู้เรียนพัฒนาทักษะการทำงานด้วย ซึ่งครูผู้สอนสามารถประเมินผลสิ่งต่าง ๆ ได้ดังนี้

- 1) ทักษะในการทำงานตามขั้นตอน (skill)
- 2) ความถูกต้องแม่นยำ (accuracy)
- 3) ผลงาน (product) (กรมวิชาการ, 2544)

สรุปได้ว่าการวัดผลและประเมินผลสะท้อนความสามารถที่แท้จริงของผู้เรียน ผลการประเมินได้มาจากแหล่งข้อมูลและวิธีการต่าง ๆ ดังนี้

- 1) สังเกตการทำงานเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม
- 2) ผลงานหรือชิ้นงาน รายงาน กระบวนการหรือวิธีการตาม
- 3) การสอบถาม สัมภาษณ์ เป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม
- 4) บันทึกของผู้เรียนและครูผู้สอนหลังจากการเรียนรู้และการฝึก
- 5) การอภิปรายหรือประชุมระหว่างผู้เรียนและครูผู้สอน
- 6) การวัดผลและประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
- 7) การวัดผลและประเมินผลด้านความสามารถ

ขั้นตอน

ปฏิบัติ

เพื่อให้การวัดและประเมินผลได้สะท้อนความสามารถที่แท้จริงของผู้เรียนผลการประเมิน อาจจะได้มาจากแหล่งข้อมูลและวิธีการต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- 1) สังเกตการแสดงผลออกเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่ม
- 2) ชิ้นงาน ผลงาน รายงาน และกระบวนการ
- 3) การสัมภาษณ์เป็นรายบุคคล และเป็นกลุ่ม
- 4) บันทึกของผู้เรียนหลังจากเรียนและฝึกปฏิบัติ
- 5) การประชุมปรึกษาหารือร่วมกันระหว่างผู้เรียนและครู
- 6) การวัดและประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
- 7) การวัดและประเมินผลด้านความสามารถ

(Performance assessment) (กรมวิชาการ, 2544)

สุมณ (2543) แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการเรียนรู้ว่า การเรียนรู้เป็นกิจกรรมที่สำคัญอย่างหนึ่งของชีวิต และแสดงว่าบุคคลนั้นมีความเจริญเติบโต การเรียนรู้เป็นหัวใจของการศึกษา ดังนั้น ในสถานศึกษาคือโรงเรียนที่จัดกระบวนการเรียนรู้ได้อย่างได้ผล การเรียนรู้ตามนัยแห่งพุทธธรรม เป็นการจัดกระบวนการปฏิสัมพันธ์ระหว่างครูกับศิษย์ การจัดบรรยากาศสิ่งแวดล้อมและกิจกรรมที่ก่อให้เกิดธาตุ ร่วมรู้กับการฝึกหัดอบรม กาย วาจา ใจ การเผชิญสถานการณ์ การแก้ปัญหา ด้วยการรู้คิดอย่างถูกต้อง แยกแยะ กระบวนการเรียนรู้ที่แท้จริง

เกิดผลอย่างบูรณาการแก่ผู้เรียน คือ สร้างความรู้ ความคิด ความสามารถและความดี วิธีการเรียนรู้มีรากฐานที่สำคัญที่สุด คือ ความรักและความเข้าใจ

2.2.2 แนวคิดเกี่ยวกับแผนการจัดการเรียนรู้

การจัดการเรียนรู้ให้กับผู้เรียนในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ควรนำรูปแบบและวิธีการสอนที่หลากหลายเข้ามาใช้โดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอนตามสภาพจริง การเรียนรู้ร่วมกัน การเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง และต้องมีการเรียนรู้ควบคู่คุณธรรมสอดแทรกในการเรียนการสอนตามแนวคิดต่าง ๆ ของนักวิชาการ ดังนี้

วัฒนพร (2543) กล่าวว่า แผนการจัดการเรียนรู้ หมายถึง แผนการหรือโครงการที่จำเป็น ลายลักษณ์อักษรเพื่อใช้ในการปฏิบัติการสอน ในรายวิชาหนึ่ง เป็นการเตรียมการสอนอย่างมีระบบและเป็นเครื่องมือที่ช่วยให้ครูพัฒนาการเรียนการสอน ไปสู่จุดประสงค์การเรียนรู้ และจุดหมายของหลักสูตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กาญจนา (2543) กล่าวว่าแผนการจัดการเรียนรู้เป็นแผนซึ่งประกอบด้วย จุดประสงค์การสอนเนื้อหาวิชา การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ การใช้สื่อการสอน การวัดผล และการประเมินผล ให้สอดคล้องกับอุปกรณ์ของเนื้อหาวิชา ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร เป็นแผนที่ผู้สอนจัดทำขึ้นสำหรับรายวิชาใดวิชาหนึ่ง หรือหลายวิชา นอกจากหลักสูตรสาขาวิชาใดวิชาหนึ่งที่ทำให้ผู้สอนรู้ว่า จะสอนเนื้อหาอะไร เพื่อจุดประสงค์ใด สอนอย่างไร ใช้สื่ออะไร จะวัดและประเมินผลด้วยวิธีใด

วันทนี (2550) แผนการจัดการเรียนรู้ หมายถึง เครื่องมือที่ใช้เป็นแนวทางในการจัดประสบการณ์ในการเรียนรู้ ให้เป็นไปตามจุดมุ่งหมายของหลักสูตร เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของสถานศึกษาและชุมชน ประกอบด้วย สาระสำคัญ จุดประสงค์การเรียนรู้ สาระการเรียนรู้ สื่อและแหล่งการเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล ส่วนประกอบเหล่านี้จะต้องมีความสัมพันธ์สอดคล้องกัน

ยุวดี (2550) อธิบายไว้ว่าครูมีบทบาทสำคัญในการพัฒนาผู้เรียน ครูต้องพัฒนาตนเองให้มีความรู้ความสามารถอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอ มีความรู้ความสามารถในการจัดการเรียนการสอน มีความรู้ความสามารถในการอบรม แนะนำผู้เรียน เข้าใจบทบาทหน้าที่ของครู มีความรู้ในการจัดบรรยากาศ สภาพแวดล้อมสื่อการเรียน

ประกอบ (2550) กล่าวว่า แผนการเรียนรู้ หมายถึง แผนการหรือโครงการที่จัดทำเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อใช้ในการปฏิบัติการสอนในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง เป็นการ

เตรียมการสอน อย่างเป็นระบบและเป็นเครื่องมือที่ช่วยให้ครูในการพัฒนาการจัดการเรียนการสอนไปสู่จุดประสงค์การเรียนรู้และจุดหมายของหลักสูตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ปพิชญานันท์ (2550) กล่าวว่า กระบวนการเรียนรู้ หมายถึง การดำเนินการ อย่างเป็นขั้นตอนหรือการใช้วิธีการต่าง ๆ ที่ช่วยให้เกิดการเรียนรู้ มีความเข้าใจสามารถปฏิบัติกิจกรรม ตามที่กำหนดให้ได้ จนเกิดประสบการณ์ การพัฒนา การเปลี่ยนแปลงทักษะของตนเอง และสามารถนำความรู้ ทักษะที่มีไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้

ทิตนา (2552) อธิบายรูปแบบการเรียนการสอน (Teaching / Instructional Model) คือแบบแผนการดำเนินการสอนที่ได้รับการจัดอย่างเป็นระบบ สัมพันธ์สอดคล้องกับ ทฤษฎีหลักการเรียนรู้หรือการสอนที่รูปแบบนั้นยึดถือ และได้รับการพิสูจน์ ทดสอบอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายเฉพาะของรูปแบบนั้น ๆ โดยทั่วไป แบบแผนการดำเนินการสอนดังกล่าว มักประกอบด้วยทฤษฎีหลักการที่รูปแบบนั้น ยึดถือและกระบวนการสอนที่มีลักษณะเฉพาะอันจะนำผู้เรียนไปสู่จุดมุ่งหมายเฉพาะที่รูปแบบนั้น กำหนด ซึ่งผู้สอนสามารถนำไปใช้เป็นแบบแผนหรือแบบอย่างในการจัดและดำเนินการสอนอื่น ๆ ที่มีจุดมุ่งหมายเฉพาะเช่นเดียวกันได้

ณัฐประภา เศรษฐกสิวิทย์ (2552) เขียนบทความในวารสารคหเศรษฐศาสตร์ เรื่อง การออกแบบการเรียนรู้ สรุปว่ากระบวนการเรียนรู้ หมายถึง แนวทางที่จะได้ซึ่งความรู้จากการวิเคราะห์ วางแผน ปฏิบัติจริง ปรับปรุงให้เหมาะสม สรุป และสร้างความรู้ได้ด้วยตนเอง กระบวนการเรียนรู้มีหลายลักษณะบุคคลอาจจะมีกระบวนการเรียนรู้ที่แตกต่างกัน การเรียน เนื้อหาสาระต่างก็ใช้กระบวนการเรียนรู้ที่แตกต่างกัน จัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญจึงมีองค์ประกอบสำคัญคือ 1. ทุกฝ่ายมีส่วนร่วมทุกขั้นตอน 2. มุ่งประโยชน์สูงสุดแก่ผู้เรียน 3. ผู้เรียนได้พัฒนาเต็มศักยภาพ 4. ผู้เรียนมีทักษะในการแสวงหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย 5. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ได้ในชีวิตจริง

อำพร (2553) อธิบายความหมายของแผนการจัดการเรียนรู้ว่าเป็นเครื่องมือที่ช่วยกำหนดรูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของครูเพื่อให้ครูผู้สอนสามารถดำเนินการสอนไปตามขั้นตอนตามหลักสูตร เพื่อให้นักเรียนบรรลุวัตถุประสงค์การเรียนรู้ สอดคล้องกับ อุปกรณ์ของเนื้อหาวิชา ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร เป็นแผนที่ผู้สอนจัดทำขึ้นสำหรับรายวิชาใดวิชาหนึ่ง หรือหลายวิชา นอกจากหลักสูตรสาขาวิชาใดวิชาหนึ่งที่ทำให้ผู้สอนรู้ว่า จะสอนเนื้อหาอะไร เพื่อจุดประสงค์ใด สอนอย่างไร ใช้สื่ออะไร จะวัดและประเมินผลด้วยวิธีใด

สำลี (2544) กล่าวว่า แผนการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ หมายถึง แผนการเตรียมการหรือโครงการทางวิชาการ ที่ได้รับการจัดทำอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อใช้ในการปฏิบัติการสอนในรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งที่เน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติมากที่สุด รวมทั้งสามารถเลือกกิจกรรมปฏิบัติตามความสนใจ ความถนัด และพัฒนาการของผู้เรียนด้วย

รุจิรี (2545) กล่าวว่า แผนการเรียนรู้เป็นเครื่องมือแนวทางในการวัด ประสิทธิภาพการเรียนรู้ให้ผู้เรียนตามที่กำหนดไว้ในสาระการเรียนรู้ของแต่ละกลุ่ม แผนการเรียนรู้ที่ดีต้องสามารถตอบคำถามได้ว่า จะให้นักเรียนมีคุณสมบัติที่พึงประสงค์อะไรบ้าง จะเสริมสร้างกิจกรรมเพื่อพัฒนาผู้เรียนอะไรจึงจะทำให้นักเรียนบรรลุผลตามวัตถุประสงค์ ครูจะต้องมีบทบาทอย่างไรในการจัดกิจกรรม ตั้งแต่ครูเป็นศูนย์กลางจนถึงนักเรียนเป็นผู้จัดทำเอง จะใช้สื่อ/อุปกรณ์อะไรจึงจะช่วยให้นักเรียนบรรลุจุดประสงค์ จะรู้ได้อย่างไรว่านักเรียนเกิดคุณสมบัติตามที่คาดหวังไว้

ทศนา (2545) ได้ให้ความหมายกระบวนการเรียนรู้ (Learning process) หมายถึง แนวคิดหรือกระบวนการทัศน์เกี่ยวกับการเรียนรู้ ขั้นตอนวิธีการในการเรียนรู้ สาระต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาระที่เรียนรู้นั้น ซึ่งต้องอาศัยกระบวนการทางปัญญาของบุคคลในการสร้างความหมายของสาระที่เรียนรู้ด้วยตนเอง และอาศัยกระบวนการทางสังคมช่วยในการเรียนรู้นั้น ๆ ประสบผลสำเร็จ

ประเสริฐ (2546) กล่าวว่าในการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญนั้น วิธีการประเมินผลที่สอดคล้องและเกิดประสิทธิภาพสูงสุด คือการประเมินตามสภาพจริง วัดจากการปฏิบัติและผลงานของนักเรียนอย่างแท้จริง ซึ่งจะทำให้สามารถประเมินผลออกมาได้อย่างถูกต้อง ตลอดจนผู้เรียนมีโอกาสได้ประเมินตนเองและประเมินเพื่อนด้วย

ฉลวย (2546) ได้กล่าวถึงประโยชน์ของการวางแผนการจัดการเรียนรู้ไว้ดังนี้
ประโยชน์ของการเขียนแผนการจัดการเรียนรู้สามารถช่วยครูผู้สอนได้ดังต่อไปนี้

- 1) ครูมีความเข้าใจสามารถมองเห็นแนวทางในการเรียนการสอนและเตรียมการสอนไว้ได้ล่วงหน้า
- 2) ครูจัดระบบการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมโดยสามารถใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด
- 3) ครูสามารถกำหนดจุดประสงค์ให้กับผู้เรียนได้อย่างชัดเจน
- 4) ครูจัดเนื้อหา สาระการเรียนรู้และวิธีการสอนได้เหมาะสมกับผู้เรียน

- 5) ครูมีความมั่นใจในการเรียนการสอนและสามารถแก้ปัญหาในระหว่างการเรียนการสอนควบคู่ไปกับการทำกิจกรรมภายในห้องเรียน
- 6) ครูจัดเตรียมสื่อการเรียนการสอนและทดลองใช้ก่อนดำเนินการสอน
- 7) ครูทำการสอนได้ตรงตามกำหนดเวลาและเตือนความจำในระหว่างการเรียนการสอน
- 8) ครูได้วัดผลและประเมินผลผู้เรียนได้เหมาะสมกับสภาพของผู้เรียน
- 9) ครูสามารถวิเคราะห์การสอนที่ผ่านไปแล้วยังมีปัญหาหรือสอนแล้วประสบผลสำเร็จในแผนการจัดการเรียนรู้

วัลลภ (2550) อธิบายเรื่องการเรียนรู้เป็นกระบวนการที่ทำให้ผู้เรียนได้เกิดการเรียนรู้อย่างได้ผล โดยมีกระบวนการและแนวทางแห่งการเรียนรู้ที่หลากหลาย ทำให้ผู้เรียนสามารถบรรลุตามวัตถุประสงค์ ซึ่งครูผู้สอนต้องคำนึงถึงความแตกต่างและพัฒนาการของผู้เรียนจะต้องใช้วิธีการที่หลากหลาย ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และจะต้องศึกษาแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้อย่างแท้จริง

วีณา (2535) ได้กล่าวถึงการจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ไว้ว่าเป็นแบบฟอร์มสำหรับครูทุกคนและไม่มีแบบฟอร์มการทำแผนการสอนใดที่ดีที่สุด ครูสามารถที่จะเลือกตามความพอใจ และประโยชน์ใช้สอยของตนเองโดยอาจจะดูจากแบบฟอร์มที่ให้ไว้ในส่วนนี้ซึ่งจะมีตั้งแต่บทเรียนที่เป็นการบรรยายไปจนถึงบทเรียนมีลักษณะเป็นพฤติกรรมในการที่จะเลือกแบบฟอร์มไหนนั้นสิ่งที่ครูจะต้องระลึกถึงอยู่เสมอ คือ

- 1) เนื้อหาวิชาที่ต้องสอน
- 2) วิธีการที่จะใช้
- 3) ความสนใจและความสามารถของนักเรียนที่จะเรียน

2.3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย

2.3.1 ประวัติและความเป็นมาของขนมไทย

คำว่า "ขนม" ในพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 อธิบายว่า "ขนม" (ชะหม) เป็นนาม หมายถึง ของกินที่ไม่ใช่กับข้าว มักปรุงแต่งด้วยแป้งหรือข้าวกับกะทิหรือน้ำตาล (ราชบัณฑิตยสถาน, 2542) แต่ก็มีหลักฐานว่า "ขนม" มาจากภาษารามัญว่า "คนม" หรือ "คนอม" (วันชัย, 2539)

ขนมไทยเป็นอาหารที่คู่สำหรับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยเรียกว่าสำหรับกับข้าวคาวหวาน โดยทั่วไปนิยมทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยงนับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ กล่าวได้ว่า บ้านของผู้มีฐานะทางเศรษฐกิจและสังคมดีเท่านั้น ที่มีสำหรับของหวานยกเทียบได้ทุกมื้อ อาหารหวานที่จัดเป็นสำหรับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย 5 สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สี สัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่กลมกลืนกัน แต่สำหรับจะต้องมีผลไม้หนึ่งที และขนมซึ่งเป็นน้ำหนึ่งทีเสมอ (ส.พลายน้อย, 2545)

การติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ คือ จีน และอินเดีย ตั้งแต่สมัยสุโขทัย มีส่วนส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย ซึ่งในสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ มีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับประเทศต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง ไทยรับวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทย ๆ ยิ่งขึ้น จนบางครั้งคนรุ่นหลังแทบจะแยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ ๆ และอะไรที่ดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น ที่เห็นได้อย่างหนึ่ง คือ ขนมที่ใส่ไข่และขนมที่ต้องเข้าเตาอบซึ่งเข้ามาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยคุณท้าวทองกีบม้า ภรรยาเชื้อชาติญี่ปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระยาวิเศษนทร์ ผู้เป็นกงสุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น ไทยมีไข่เพียงรับทองหยิบ ทองหยอดและฝอยทองมาเท่านั้น หากยังให้ความสำคัญกับขนมเหล่านี้เป็นขนมที่ใช้ในงานมงคลอีกด้วย ส่วนใหญ่ตำหรับขนมที่ใส่ไข่ได้รับอิทธิพลจากชาวโปรตุเกส เช่น ทองหยิบ ฝอยทอง ทองหยอด มัสกอตจากสกอตต์ (แสงแดด, 2553)

ขนมไทยนั้น อาจนับได้ว่า เป็นวัฒนธรรมประจำชาติอย่างหนึ่งของไทย เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่ส่วนผสมที่กลมกลืนรสชาติ กลิ่นหอม สี สันสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดไปจนถึงกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปเฉพาะตัวอีกด้วย

ขนมหลักของไทยซึ่งนิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทยในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระก็คือ ขนมจากไข่ และมักจะถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ เลี้ยงพระเลี้ยงแขกผู้มาในงาน เพื่อให้เป็นสิริมงคล เช่น ในงานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ก็ต้องมีฝอยทองเพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาวมีอายุยืน ขนมชั้น ก็ให้ได้เลื่อนชั้นเลื่อนเงินเดือน ขนมถ้วยฟู ก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น ถ้าเป็นงานมงคลสมรสและทำเครื่องหวานให้ครบ 9 อย่าง ก็จะได้รู้ว่าเป็นผู้มีฐานะ เวลายกไปเพื่อนเจ้าบ่าว

จะต้องจัดใส่โตกห่อกระโจมด้วยผ้าตาตมูกิบบิ้นสีแดง ขนมที่ใช้ในงานมงคลสมรสที่นิยมกันเป็นส่วนมากต้องมีขนมจากไข่เป็นหลัก ซึ่งในงานมงคลสมรสมักนิยมใช้ขนมเหล่านี้ (จรรยา, 2549)

- 1) ฝอยทองหรือทองหยิบ
- 2) ขนมชั้น
- 3) ขนมถ้วยฟู
- 4) ขนมทองเอก
- 5) ขนมหม้อแกง – ฝือก
- 6) พุทราจีนเชื่อม
- 7) ข้าวเหนียวแก้ว หรือวุ้นหน้าสีต่าง ๆ
- 8) ขนมดอกจำปูน หรือขนมเกสรลำเจียก
- 9) ผลไม้ต่าง ๆ ลอยแก้ว

ตามความเชื่อขนมบางอย่างที่มีลักษณะเป็นเส้น มักจะใช้สำหรับงานทำบุญอายุ เชื่อว่าจะช่วยให้มีอายุยืนยาว แต่ไม่นิยมจัดในงานศพ เพราะเชื่อว่าจะมีการตายต่อเนื่องไม่เป็นมงคล (ส.พลายน้อย, 2545)

ขนมไทยแท้ ๆ นั้น ต้องมีกลิ่นหอม หวาน มัน ความประณีตเกิดขึ้นตั้งแต่การเตรียมส่วนผสม เช่น การลายนํ้าลอยดอกมะลิที่นำมาใช้ทำขนมไทย การอบนํ้ากะทิด้วยดอกกระดังงาไทย หรือการอบขนมไทยด้วยการอบควันเทียนเพื่อให้ขนมไทยมีกลิ่นหอม

ขนมไทยสมัยโบราณอาจเกิดได้จาก ข้าวซึ่งตำหรือบดละเอียด และเรียกว่า “แป้ง” เอาไปผสมกับนํ้าตาลเพียงสองสิ่งเท่านั้น ต่อมาก็ผสมกับมะพร้าว ขนมไทยจึงประกอบด้วยแป้ง นํ้าตาลมะพร้าว มีขายในตลาดโดยทั่วไปสมัยกรุงสุโขทัย หรือ อโยธยา ซึ่งเรียกกันว่า “ป่าขนม” (แสงแดด, 2553)

ต่อมาเกิดการเปลี่ยนนิสัยการรับประทานอาหารของคนไทยไปเรื่อย ๆ มีการกินระหว่างมื้อ เรียกว่า ของว่าง นำขนมนั้นไปรับประทานรองท้องไว้ก่อน ก่อนมีอาหาร อาจใช้ผลไม้แทนของหวานก็ได้เหมือนกัน เมื่อผลไม้มีมากทำให้เกิดความคิดทำของหวาน เช่น กล้วยสุกอมมากินไม่ทัน ก็นำไปผึ่งแดดเรียกกล้วยตาก นำไปกวนใส่นํ้าตาลเรียกกล้วยกวน ผลไม้บางอย่างไม่เหมาะจะตากแดด เพราะมีรสเปรี้ยวก็นำไปกวน เช่น สับปะรด พุทรา ฯลฯ บางอย่างก็นำไปแช่ อิม เช่น มะขาม มะดัน บางชนิดก็นำมาเชื่อม เช่น ลูกตาล บางชนิดก็นิยมที่จะเคลือบนํ้าตาลที่เรียกว่า ฉาบ เช่น กล้วยฉาบ มันฉาบ (แสงแดด, 2553)

ขนมที่ใช้ในงานพิธีหรือเทียบสำหรับคาวหวานก็ต้องเป็นขนมไทยอีกประเภทหนึ่ง คือ ขนมที่ใช้ในพิธีขันหมากหรือติดก้นท์เทศน์ เช่น ขนมกงเกวียน ขนมสามเกลอ ขนมนมสาว ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมบัวปิ่น ขนมฝักบัว ขนมคราบสุกร ขนมใส่ไส้ ขนมรังนก ขนมฟองมุก ขนมหน้าฉนวน ขนมกรอบ ขนมทองม้วน ขนมฟองเหี้ย ขนมเล็บมือนาง ขนมไอชารส ขนมหัวผักกาด ขนมชั้น ขนมทองหยิบ ฝอยทอง ขนมไทยที่กล่าวมาบางชนิดในปัจจุบันก็ไม่นิยมทำรับประทานหรือจำหน่าย (วันชัย, 2539)

2.3.2 ประวัติชื่อขนมไทยบางชนิด ชื่อขนมไทยบางชนิดก็มีเรื่องเล่ากันมาแต่โบราณ ยังไม่สามารถหาข้อพิสูจน์ที่แท้จริงได้เพียงแต่เล่ากันต่อมา หรือ เป็นการสันนิษฐานเท่านั้น เช่น

“ขนมบัวปิ่น” เกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ที่มีชื่อนี้เข้าใจกันว่า “บัวปิ่น” เป็นคนทำขึ้นเป็นคนแรก จึงเรียกขนมบัวปิ่น ต่อมาเรียกผิดเพี้ยนไป เป็น หมมบัวปิ่น บางคนสันนิษฐานว่าเป็นขนมที่มาจากต่างประเทศชื่อ “บาร์บิล” (ส.พลายน้อย, 2546)

“ขนมนมสาว” ก็คือชื่อขนมเทียนในสมัยนี้ ดูลักษณะที่รูปทรงของขนม

“ขนมฟองเหี้ย” มีลักษณะคล้ายไข่เหี้ยจริง ๆ อาจเกิดในรัชสมัย ของสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช โดยเจ้าจอมแฉ่งเป็นผู้คิดทำ ขนมไข่เหี้ยฟังดูไม่เพราะจึงเรียกกันใหม่ว่า “ไข่หงส์” (ส.พลายน้อย, 2546)

“ขนมเบ็อง” ในสมัยรัตนโกสินทร์มีการพระราชกุศลเลี้ยงขนมเบ็องในเดือนอ้าย ซึ่งพิจารณาแล้วจะเป็นว่าขนมเบ็องมีมาแต่โบราณ สมัยอยุธยา สังกัดจากการขับเสภาเรื่อง “ขุนช้าง ขุนแผน” ตอน “ศรีมาลาละเลงขนมเบ็องแข่งกับนางสร้อยฟ้า” ขนมชนิดนี้ทำได้ยากทำได้จากอาศัยความชำนาญในการละเลงแป้ง สมัยก่อนจะใช้กระทะที่ทำจากกระเบื้อง แล้วนำแป้งมาละเลงลงไป จึงอาจเรียกได้ว่าขนมเบ็องเช่นกัน (ส.พลายน้อย, 2546)

ขนมไทยโบราณที่เก่าแก่ คือ ขนมต้ม ขนมครก ขนมเบ็อง ขนมหม้อแกง ขนมต้มมีมาแต่ในสมัยสุโขทัย ส่วนนอกนั้นมีมาสมัยกรุงศรีอยุธยา (ส.พลายน้อย, 2546)

“ขนมหม้อแกง” สันนิษฐานว่า ท้าวทองกีบม้าเป็นผู้คิดทำ สังกัดจากขนมไข่ วัลดูจากไข่และขั้นตอนการทำใช้การอบ (ส.พลายน้อย, 2546)

2.3.3 ประวัติของราชินีชนมไทย (ท้าวทองกีบม้า)

มานพ (2552) กล่าวถึง สตรีในประวัติศาสตร์ ซึ่งรู้จักกันในนามของ ท้าวทองกีบม้า ที่มีความสามารถคิดค้นตำหรับการปรุงอาหาร คาว – หวาน จนกลายเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญ ท้าวทองกีบม้า มีชื่อจริงว่า โคญ่า มารี กีมาร์ เด ปีนา (KOYA MARIE GEMARD DE PINA) คำว่า “โคญ่า” มาจากภาษาสเปนเทียบกับภาษาไทยได้ว่า “คุณหญิง”

ท้าวทองกีบม้า หรือมากีมาร์ (MARIE GIMARD) เป็นภรรยาของออกญาซึ่งเป็น อัครมหาเสนาบดีของกรุงสยาม ท้าวทองกีบม้า เกิดเมื่อ พ.ศ. 2201 หรือ พ.ศ. 2202 หรือ พ.ศ. 2209 ท้าวทองกีบม้าแต่งงานเมื่ออายุ 16 ปี บิดาของเธอชื่อ ฟานิก เป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมกับแขกเบงกอล ผู้เคร่งศาสนาคาทอลิก มีบิดาและถูกชาวยุโรปที่เข้ามาในประเทศไทยดูถูกว่าเป็นคนโง่เขลาเบาปัญญา มารดาของเธอชื่อ อูร์สุลา ยามาตา (URSULA YAMADA) มีเชื้อสายญี่ปุ่นผสมกับโปรตุเกสที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในอยุธยา

มารี กีมาร์ ได้สมรสกับคอนสแตนติน ฟอลคอน เชื้อสายกรีกที่เข้ามารับราชการในสมัยแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช กรุงศรีอยุธยา และได้รับความโปรดปรานมาก คอนสแตนตินฟอลคินยกย่อง นางมารี กีมาร์ ให้เป็นภรรยาเอกและใช้ชีวิตอยู่ที่ลพบุรี แต่ชีวิตสมรสของนางไม่สู้จะราบรื่นเท่าใดนัก เพราะสามีของนางเป็นผู้ชายที่มีนิสัยเจ้าชู้มักมีหญิงอื่นอยู่เสมอจนครั้งหนึ่งสามีของนางเกิดติดใจทาสสาวที่นางมี กีมาร์ได้อุปการะไว้ จึงได้ทะเลาะกันอย่างรุนแรง จนนางหนีอพยพย้ายกลับมาอยุธยา

การที่ได้เป็นภรรยาของขุนนางผู้มีตำแหน่งใหญ่โตทำให้นางต้องคอยต้อนรับแขกอยู่เสมอ นางทำหน้าที่คอยต้อนรับและคอยจัดตกแต่งที่อยู่ให้เหมือนกับชาวตะวันตก นอกจากนั้นนางยังเป็นผู้มีความรู้เรื่องการทำอาหารคาว – หวาน เป็นอย่างดีอีกด้วย

มารี กีมาร์ ภายหลังแต่งงานได้บุตร 2 คน คนแรกชื่อ ยอร์จ ฟอลคอน คนที่สองชื่อ ฮวน ฟอลคอน นอกจากจะรับราชการแล้ว ยังทำการค้าขายอีกด้วย ทำให้ชีวิตความเป็นอยู่ของนางกับครอบครัวมีความสบายถึงแม้สามีของนางจะเป็นผู้ชายที่เจ้าชู้ ฐานะของนางจัดได้ว่าเป็นผู้ร่ำรวยคนหนึ่ง

คอนสแตนติน ฟอลคอน รับราชการจนได้ตำแหน่งสูงสุดคือ สมุหนายก อัครมหาเสนาบดี (ออกญาวิชาเยนทร์) ต่อมาไม่นานก็ต้องถูกจับในข้อหากบฏ และยอมรับสารภาพว่า ตนชาวคริสต์และชาวฝรั่งเศสในประเทศสยามทั้งหมดร่วมมือกันก่อการจลาจลจะยึดอำนาจพระเจ้ากรุงสยาม เป็นเหตุให้ถูกริบทรัพย์ทั้งหมด (มานพ, 2552)

นางมารี ก็มาร์ และทุกคนถูกจับถูกโยยเพื่อให้ออกที่ซ่อนสมบัติ ลวดฐานะครอบครัวของนางให้เป็นทาส ซึ่งตัวให้อยู่ในคอกม้า ภายหลังจากถูกนำตัวกลับมายังกรุงศรีอยุธยา ทำให้นางโกรธแค้นสามีของนางมาก ซึ่งสะสมความแค้นมานานปี แม้กระทั่งสามีนางซึ่งถูกพิพากษาประหารชีวิต ก่อนวันประหารสามีของนางได้มาลานาง แต่นางมารี ก็มาร์ไม่เสียใจกลับถ่มน้ำลายลดหน้าสามีของนาง

นางมารี ก็มาร์ ถูกส่งตัวไปรับใช้ในพระราชวัง ออกหลวงสรศักดิ์ ซึ่งมีความชอบนางได้ชู้นางว่าหากนางไม่ปฏิบัติตามจะถูกทำร้ายทั้งตัวนางและลูกของนาง สร้างความหวาดกลัวให้กับนางเป็นอย่างมาก นางจึงหนีจากอยุธยามาบางกอก บริเวณที่ตั้งของกองทหารฝรั่งเศส แต่ทางกองทหารฝรั่งเศสก็จะมีปัญหา เพราะนางเป็นตัวการสำคัญ อาจจะสร้างความเดือดร้อนให้กับทหารฝรั่งเศสจึงได้ส่งตัวนางให้กับ ออกญาโกษาบดี (ปาน)

มารี ก็มาร์ ถูกคุมขัง 2 ปี จึงได้รับการปลดปล่อย และได้ไปพักอยู่ที่ค่ายโปรตุเกส แต่ภาระที่ต้องรับผิดชอบคือ ทำอาหารคาว – หวาน ประเภทเครื่องกวนต่าง ๆ ส่งเข้าไปในวังตามกำหนด นางจึงพยายามคิดค้น ประดิษฐ์ตำรับการปรุงอาหารหลาย ๆ ชนิดขึ้นมาใหม่ตลอดเวลา นางได้ทำหนังสือถึงพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ขอความช่วยเหลือซึ่งเจ้าหลุยส์ที่ 14 ได้มีพระราชองค์การให้บริษัทอินเดียตะวันออกของฝรั่งเศส ซึ่งคอนสแตนติน ฟอลคอน เป็นหุ้นส่วนอยู่ จ่ายเงินให้แก่เธอปีละ 1,000 ดุตต์

ชีวิตความเป็นอยู่ของนางที่ดีขึ้นอีกครั้ง ด้วยฝีมือการปรุงอาหารคาว – หวานของนาง โดยเข้าไปรับราชการในพระราชวัง ตำแหน่งหัวหน้าห้องเครื่องต้น ดูแลเครื่องเงิน – เครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาฉลองพระองค์ และเก็บผลไม้ของเสวยมีพนักงานได้บังคับบัญชาที่เป็นหญิงล้วน นางทำงานอย่างจริงจัง ซื่อสัตย์ มีเงินคั้นทองพระคลังปีละมาก ๆ

นางมารี ก็มาร์ หรือท้าวทองกิมม้า ได้สอนทำขนมหวาน จำพวกทองหยอดทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน ขนมหึง กับผู้ที่อยู่ใต้บังคับบัญชาของเธอ และเธอเหล่านั้นก็นำไปถ่ายทอดในหมู่คนไทย นางมารี ก็มาร์ ที่คนไทยรู้จักในนาม ท้าวทองกิมม้า จัดได้ว่าเป็นคนอายุยืน นางอยู่ถึง 4 สมัยของแผ่นดิน ถึงนางจะเป็นคนต่างชาติ แต่นางก็อยู่ในเมืองไทยจวบจนสิ้นอายุ 70 กว่าปี หรือมากกว่านั้น นางได้ทิ้งมรดกทางวัฒนธรรมไว้อย่างมากมาย (มานพ, 2552)

2.3.4 **ขนมที่ใช้ในพิธี** ขนมที่ใช้ในพิธีมานานตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย เช่น ขนมต้ม ซึ่งอธิบายกันว่าส่วนประกอบของขนมต้มนั้น ประกอบด้วย แป้ง น้ำตาล มะพร้าว ของทั้งสามสิ่งเมื่อนำมารับประทานมีรสอร่อยเปรียบเสมือนกับพระรัตนตรัย คือ พระพุทฺธ พระธรรม พระสงฆ์ ถ้า

ผู้ใดทำใจของตนให้ถึงพระรัตนตรัยเป็นที่พึ่งแน่วแน่แล้วจิตของผู้นั้นจะผ่องแผ้วปราศจากซึ่ง โลกะ โทสะ โมหะ ขนมนชนิดนี้ใช้ในพิธีบวงสรวงสังเวศ เทวดา หรือการสู้ออกัน ต้องมีชั้นหมากเอกใส่ ใบเงิน ใบทอง และต้องมีขนมต้มด้วย (ส.พลาายน้อย, 2546)

ขนมที่ใช้ในพิธีอีกชนิดหนึ่งคือขนมกง เป็นขนมที่ใช้ในพิธีแต่งงาน มีรูปเป็น เหมือนกงล้อตรงตรงทำเป็นกากบาทยึดไว้ ในสมัยกรุงศรีอยุธยาเรียกกันว่าขนมกงเกวียน

ขนมชะมดก็เป็นอีกชนิดหนึ่งที่ใช้ในพิธีแต่งงาน เป็นขนมมีลักษณะลูกกลม ๆ ใส ทำด้วยถั่วเขียว หรือถั่วทองชุบแป้งทอดอย่างขนมกง ต้องใช้ไม้เสียบให้ติดกันเป็นรูป ก้อนเล็ก ขนมชะมดทำคู่กับขนมสามเกลอ ถือเป็นขนมเสี่ยงทาย เพราะมีลักษณะพิเศษ บางครั้งอาจถือว่าเป็นขนมเสี่ยงทายโดยถือเอาจากการทอด ถ้าทอดไปแล้วแยกจากกัน หลุดออกไปลูกหนึ่ง แสดงว่าอยู่ด้วยกันไม่มีลูก ถ้าแยกจากกันสองลูกหรือแตกออกหมด ก็หมายความว่าคู่แต่งงานอยู่ด้วยกันไม่ยืดยาว (ส.พลาายน้อย, 2546)

ตามความเชื่อขนมบางอย่างที่มีลักษณะเป็นเส้นมักจะใช้สำหรับงานทำบุญอายุ เชื่อว่าจะช่วยให้มีอายุยืนยาว แต่กลับไม่ได้ใช้จัดในงานศพ เพราะเชื่อว่าจะมีการตายต่อเนื่องไม่เป็นมงคลเหล่านี้ถือเป็นความเชื่อ ใครปฏิบัติตามได้จะรู้สึกสบายใจอันเป็นเหตุผลใหญ่

2.3.5 ขนมกวน ขนมไทยส่วนใหญ่จะทำให้สุกโดยวิธีกวน แบ่งออกได้ 2 ประเภทคือ ขนมกวนจากผลไม้และขนมกวนจากข้าวหรือแป้ง ขนมกวนจากผลไม้ เช่น มะม่วงกวน พุทรา กวน ทุเรียนกวน ขนมกวนที่ทำจากแป้ง เช่น กาละแม เปียกปูน เป็นต้น ส่วนใหญ่ขนมกวนประเภทนี้จะประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว น้ำตาล กะทิ

2.3.6 ขนมไทยที่ใช้ในงานเทศกาลต่าง ๆ ได้แก่

2.3.6.1 ขนมที่ใช้ในการทำบุญเดือน 10

ก) ขนมลา หมายถึง เสื้อผ้าแพรพรรณ แบ่งได้ 2 ชนิด คือ "ลาลอยมัน" "ลาเซ็ด" ทั้งสองอย่างมีเครื่องปรุงและวิธีทอด (โรยเส้น) ต่างกันเล็กน้อย มีความแตกต่างตรงชนิดที่ 1 ใช้โรยเส้นบนกระทะที่ทาด้วยน้ำมัน อีกชนิดใช้โรยลงไปใต้น้ำมันสำหรับทอด ชนิดนี้เมื่อเสร็จแล้วจะกรอบ (แสงแดด, 2553)

ข) ขนมพอง หมายถึง ล่องลอยตามจุดมุ่งหมาย หรือแพล่องข้าม ขนมพองหรือข้าวพองทำจากข้าวเหนียว โดยนำข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ 1 คืน แล้วนำมาล้างให้

สะอาดจนหมดกลิ่นนำไปใส่สวด (หวด) หนึ่งจนสุก แล้วนำมาอัดลงในแบบพิมพ์ อาจจะเป็นรูปวงกลม รูปพระจันทร์ครึ่งซีก รูปสามเหลี่ยม รูปข้าวหลามตัด หรือรูปพุ่มข้าวบิณฑ์ เมื่อตกแต่งตามแบบพิมพ์แล้วถอดออกนำไปตากแดดจนแห้ง แล้วนำไปทอดในกระทะที่มีน้ำมันร้อนจัด ข้าวเหนียวจะพองฟูขึ้นและคงรูปเดิมเมื่อสุกแล้วตักใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน โดยปกติขนมพองจะเป็นสีขาว ในปัจจุบันชาวบ้านเริ่มผสมสีสดใส เช่น สีเหลืองเข้ม ชมพูเข้ม เขียวเข้ม สีส้ม ฯลฯ แต่สำหรับของเดิมจะใช้เฉพาะสีขาวกับสีชมพูเท่านั้น

ค) ขนมงกหรือไข่ปลา หมายถึง เครื่องประดับประเภทเพชรพลอย ขนมงกจะสวยต้องมีปุ่มเกาะมาก ปุ่มหมายถึงเพชรพลอย ขนมงกหรือขนมไข่ปลาทำด้วยแป้งข้าวเหนียวคล้ายกับทำขนมบ้า แต่ผสมด้วยหัวกะทิให้ได้รสมัน ใส่ไข่เล็กน้อย ใช้ถั่วเขียวคั่วจนสุกแล้วไม่ทิ้งเปลือกให้ละเอียด ร่อนด้วยตะแกรงแล้วคลุกกับน้ำตาล เคี้ยวแล้วคลึงเป็นรูปวงกลม หรือรีขนาดพอคำ นำไปคลุกแป้งที่เตรียมไว้จนเข้ากันดีแล้วทอดด้วยน้ำมันจนสุก จะได้ขนมมงกรูปคล้ายไข่ปลา ตักใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน

2.3.6.2 การทำบุญเดือน 3

เทศกาลการทำบุญของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คนในท้องถิ่น เรียกอีกอย่างหนึ่งว่างานบุญข้าวฉี่เป็นการจัดอาหารมาถวายพระที่อยู่ ณ สถานที่ของวัดเพื่อปลงอาบัติครั้งยิ่งใหญ่ในรอบปี

ขนมที่ใช้ในงานบุญเดือน 3

- ก) ข้าวฉี่
- ข) ขนมเทียน
- ค) ข้าวต้มมัด (ใส่กะทิ)
- ง) ข้าวต้มมัด (ไม่ใส่กะทิ กล้วย น้ำตาลทราย)

2.3.6.3 การทำบุญพระเวส

การทำบุญเดือน 4 มีเทศน์มหาชาติ บุญพระเวสเป็นการทำบุญของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

2.3.6.4 ขนมที่ใช้ในการทำบุญพระเวส

- ก) ขนมเทียน
- ข) ข้าวต้มมัด

2.3.6.5 ประเพณีวันสงกรานต์

งานตรุษสงกรานต์ตรงกับวันที่ 13 เมษายนของทุกปี ถือเป็นวันขึ้นปีใหม่ของไทยในหนังสือ "กิจจานุกิจ" ก่อนถึงวันสงกรานต์หนึ่งวัน คือในวันที่ 12 เมษายนเป็นวันจ่าย วันเตรียมซื้อหาสิ่งของสำหรับทำบุญถวายพระและแจกชาวบ้านในวันสงกรานต์ โดยมากเป็นขนมเปียก ข้าวเหนียวแดง และขนมกะละแมเป็นส่วนใหญ่ ถ้าบ้านไหนเจ้าบ้านเป็นผู้มั่งคั่งต้องกว่นขนมสองอย่างนี้เป็นจำนวนมาก จึงจะพอแจกจ่ายให้สมกับฐานะ การที่กว่นขนมก่อนวันสงกรานต์เพื่อแจกจ่ายเพื่อนบ้านนั้น นอกจากเป็นเครื่องแสดงไมตรีในวันขึ้นปีใหม่แล้ว ยังเป็นการอวดฝีมือด้วยว่าใครกว่นขนมได้อร่อยกว่ากัน (วันชัย, 2539)

2.3.6.6 วันออกพรรษา (ตักบาตรเทโว)

ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 จะมีการทำบุญตักบาตร ขนมที่ทำ ได้แก่

ก) ขนมต้มลูกโยน (มีหางจับโยนได้)

ข) ข้าวต้มมัด

สมัยโบราณสมมติว่าพระภิกษุเป็นพระพุทธเจ้าเสด็จลงมาจากดาวดึงส์ พระภิกษุจะลงมาเป็นขบวน เวลาใส่บาตรเทโวผู้คนหนาแน่นต้องแบ่งกันใส่ เพราะหน้าฝนพระไม่ค่อยบิณฑบาตในการทำบุญตักบาตรเทโวมักนิยมทำข้าวต้มกัน แต่บางท่านเรียก ข้าวต้มมัด ถือเป็นขนมอย่างเดียวกัน เพียงแต่ข้าวต้มมัดจะมัดกับน้ำกะทิแล้วห่อด้วยใบตอง ใส่ไส้กล้วยหรือถั่วดำตามชอบเสร็จแล้วมัดด้วยตอกให้แน่นและนำไปนึ่งอีกครั้งหนึ่ง แต่ข้าวต้มมัดจะห่อด้วยใบเตยหรือใบอ้อยมักทำเป็นก้อนสามเหลี่ยม ไม่เป็นกลีบเหมือนกับห่อด้วยใบตอง และทำเป็นทางยาว ๆ เรียกกันว่า ข้าวต้มลูกโยน บ้างก็ว่ามาจากชาวบ้านที่ไม่เบียดเสียดเฝ้ารับพระพุทธเจ้าและต้องการจะตักบาตร แต่เข้าไม่ถึงองค์พระพุทธเจ้า จึงต้องใช้วิธีโยนข้าวต้มนี้กัน (จรรยา, 2549)

2.3.7 ความหมายของขนมเลี้ยงพระและใช้ในงานมงคลต่าง ๆ

งานมงคล ได้แก่ ขึ้นบ้านใหม่ แต่งงาน ทำบุญวันเกิด เป็นต้น ลักษณะของขนมและชื่อที่ใช้เรียกคนไทยเรายังมีความเชื่อมั่นว่าเป็น "เคล็ด" เพื่อให้งานเป็นมงคลยิ่งขึ้น ขนมเลี้ยงพระและใช้ในงานมงคล ได้แก่

2.3.7.1 ขนมทองเอก เป็นขนมที่ถือเป็นเลิศ มีความหมายดี ชื่อตามเคล็ดกล่าวว่าขนมทองเอกนอกจากจะเป็นของมีค่า ยังหมายถึงความเป็นเอกหรือความเป็นหนึ่งด้วย เพราะฉะนั้นในพิธีมงคลสมรส หรือในพิธีขันหมากจึงนิยมใช้กันมาก

2.3.7.2 ขนมง เป็นขนมที่เป็นมงคล ส่วนใหญ่จะใช้ในพิธีแต่งงานมากกว่าที่จะใช้เลี้ยงพระ ขนมง หมายถึง การที่ครอบครัววงเวียนไม่แตกแยก

2.3.7.3 ขนมทองหยิบ หมายถึง เพื่อให้หยิบเงินหยิบทอง

2.3.7.4 ทองหยอด เป็นขนมที่มีชื่อทองนำหน้า ถือว่าเป็นเคล็ด

2.3.7.5 ฝอยทอง หมายถึง ความยืนยาวของชีวิต ขนมฝอยทองในงานเหล่านี้จะต้องเป็นเส้นยาวมาก ๆ ไม่ควรตัดให้สั้น อายุจะได้ยืน

2.3.7.6 ขนมถ้วยฟู หมายถึง ความเฟื่องฟูของชีวิต

2.3.7.7 ขนมชั้น ตาม “เคล็ด” กล่าวว่า นิยมทำ 9 ชั้น หมายถึง ความก้าวหน้าเพื่อประโยชน์ในการเลื่อนชั้น เลื่อนเงินเดือน หรือยศถาบรรดาศักดิ์

นอกจากนี้ในบางที่จะมีขนมอื่น เช่น เม็ดขนุน สังขยา ขนมหม้อแกง แล้วแต่เจ้าของงาน ถ้าเป็นขนมที่ใช้ในพิธีมงคลสมรสควรเลือกทำขนมได้แก่

ขนมง ขนมทองเอก ขนมชะมด ขนมสามเกลอ ขนมโพรงแสม ขนมรังนก ขนมพระพายขนมละมุด ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว กะละแม

ส่วนขนมไทย ที่คนโบราณทำเลี้ยงคนมากเวลามีงาน เช่น งานแต่งงาน หรืองานศพ หรืองานกุศลอะไรก็ตามที่มีคนมากเขาก็จะทำขนมจำพวกน้ำกะทิเป็นส่วนใหญ่ ถ้าเป็นงานแต่งงานเรียกว่า “กินสามถ้วย” เป็นของว่าง หรือเป็นของหวานสามอย่าง ซึ่งส่วนมากจะเป็นข้าวเหนียวน้ำกะทิ ข้าวตอกน้ำกะทิ ลอดช่องน้ำกะทิ

2.3.8 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำขนมไทย

การเลือกใช้วัตถุดิบให้ถูกต้องนั้นเป็นส่วนสำคัญ ซึ่งจะส่งผลต่อลักษณะของขนม ฉะนั้นก่อนทำขนมไทยจึงควรศึกษาเรื่องวัตถุดิบหลัก ๆ ในการทำขนมไทยให้เข้าใจ ซึ่งมีดังนี้

2.3.8.1 แป้ง ขนมไทยส่วนใหญ่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง แป้งท้าวยายม่อม แป้งถั่ว แป้งข้าวโพด เป็นต้น ผู้ประกอบขนมไทยควรมีหลักการในการเลือกซื้อดังนี้

ก) แป้งจะต้องเป็นผงละเอียด ขาวนวล สะอาด

ข) ไม่มีกลิ่นบูด เปรี้ยว หรือเหม็นสาบ

ค) ไม่มีตัวมอด

2.3.8.2 น้ำตาล น้ำตาลใช้เป็นเครื่องปรุงรสทั้งคาวและหวาน โดยเฉพาะขนมไทยใช้น้ำตาลชนิดต่าง ๆ เป็นส่วนประกอบหลักและใช้กันในปริมาณมาก น้ำตาลที่ใช้ประกอบอาหารโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 2 ประเภทด้วยกัน

- ก) น้ำตาลที่เป็นผลึก ได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำตาลก้อน
 - ข) น้ำตาลไม่ตกผลึก ได้แก่ น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว
- การเลือกซื้อน้ำตาลและการเก็บรักษา ดังนี้

- 1) เลือกชนิดของน้ำตาลให้เหมาะสมกับขนมที่จะทำ
- 2) เลือกน้ำตาลที่สะอาด ถ้าเป็นน้ำตาลทรายต้องมีสีขาว เม็ดโต ส่วนน้ำตาลปี๊บจะมีลักษณะแข็ง สีเหลืองอ่อน
- 3) น้ำตาลทุกชนิดดูความชื้นง่าย และเมื่อช้้น้ำตาลจะเหลว ดังนั้นจึงต้องเก็บในที่ที่ไม่ชื้น เก็บในภาชนะที่ฝาปิดมิดชิดเพราะนอกจากจะกันความชื้นแล้วยังกันพวกเชื้อรา ซึ่งจะเกิดขึ้นง่ายโดยเฉพาะน้ำตาลปี๊บ น้ำตาลโตนด

2.3.8.3 มะพร้าว ขนมไทยหลายชนิด ส่วนผสมของเครื่องปรุงจะประกอบด้วยกะทิ ซึ่งได้จากมะพร้าวที่แก่จัดโดยชูดคั้นเอาน้ำกะทิ ซึ่งทำให้ส่วนผสมของขนมมีความนุ่มนวล มะพร้าว ที่ใช้ทำขนมไทย มีทั้งมะพร้าวแก่ นำมาชูดคั้นเอากะทิใช้เป็นส่วนผสมขนม เช่น ขนมประเภทน้ำกะทิ ขนมประเภททวน ประเภททอด ฯลฯ มะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ หรือมะพร้าวทึนทึก ใช้ชูดเอาน้ำมารับประทานกับขนม เช่นขนมถั่วแปบ ขนมเปียกปูน ข้าวโพดคุก ข้าวเม่า เป็นต้น

การเลือกซื้อมะพร้าวและการเก็บรักษามีดังนี้

- ก) เลือกชนิดของมะพร้าวให้เหมาะสมกับขนมที่ทำ
- ข) เลือกซื้อมะพร้าวที่ชูดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด
- ค) น้ำกะทิที่เหลือใช้เติมเล็กน้อยนำไปตั้งไฟให้เดือด ทิ้งไว้ให้เย็นเก็บในตู้เย็นจะยืดเวลาเก็บได้ 1 – 2 วัน (จรรยา, 2549)

2.3.8.4 สี สีที่ใช้ในการขนมไทย มี 2 ชนิด คือสีธรรมชาติและสีสังเคราะห์

ก) สีที่ได้จากธรรมชาติ ได้แก่ สีเขียวจากใบเตย สีนํ้าเงินหรือม่วงจากดอกอัญชัญ สีดำจากกาบมะพร้าวเผา สีเหลืองจากดอกคำฝอย ดอกกระถินการ์ หญ้าฝรั่น ขมิ้นสด สีแดงหรือชมพู ได้จากครั่งหรือฝางเสน

ข) สีสังเคราะห์ เป็นสีที่องค์การเภสัชกรรมจัดทำขึ้นได้รับเครื่องหมายจากองค์การอาหารและยา ระบุว่า “สีผสมอาหาร”

เทคนิคการใช้สีสังเคราะห์ สีบางสีหากเราใช้ผสมกันตามทฤษฎีสี เมื่อสีออกมา อาจจะไม่สดใสเท่าที่ควร เช่น การนำสีแดงผสมกับสีน้ำเงิน ได้สีม่วง สีม่วงที่ได้ค่อนข้างมีสีคล้ำ ไม่สดใส ควรใช้สีชมพูผสมกับสีฟ้า จะทำให้ได้สีม่วงที่มีความสดใสกว่า ถ้าเป็นสีเขียวอาจใช้สี แดงเติมไปเล็กน้อยเพื่อให้ได้สีเขียวเข้ม หรือใส่สีเหลืองในสีเขียวก็ลดความเข้มของสีเขียวลงมา ฉะนั้นในการผสมสีสังเคราะห์ควรทดลองทำทีละน้อย แล้วลองใช้ดูแต่ควรทำให้อาหารที่ผสมสีนั้น สุกก่อนจะให้เห็นความสวยงามของสีอยู่ในระดับใด

พิษจากการใช้สีสังเคราะห์

พิษที่เกิดจากการใช้สีสังเคราะห์ เมื่อผสมลงในขนมหรืออาหาร เมื่อรับประทาน เข้าไปในร่างกายแล้วอาจเกิดอันตรายได้จากสาเหตุ 2 ประเภทคือ

1) ปริโภคในปริมาณมากเกินไป หรือปริมาณบ่อยครั้งเกินไป จะทำให้เกิดอันตรายกับผู้บริโภคคือ สีจะไปเคลือบเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ น้ำย่อยในกระเพาะอาหารออกมาไม่สะดวก อาหารย่อยยากทำให้ท้องอืด ท้องเฟ้อ และขัดขวางการดูดซึมอาหาร ในบางรายอาจมีอาการท้องเสีย น้ำหนักลดเพราะสูญเสียน้ำและเกลือแร่ อ่อนเพลีย ตับและไต อักเสบเพราะต้องกรองของเสียภายในร่างกาย และสุดท้ายอาจเป็นสาเหตุให้เกิดโรคมะเร็งได้

2) สารอื่น ๆ ที่ปะปนมากับสีผสมอาหาร โดยเฉพาะสีที่ไม่มีคุณภาพ หรือไม่ได้รับรองจากองค์การเภสัชกรรม ส่วนใหญ่พบว่าที่โลหะหนักปะปนมากับสีผสมอาหารที่ไม่มีคุณภาพ เช่น สารแคดเมียม ตะกั่ว สารหนู ปปรอท พลวง โครเมียม ซึ่งโลหะหนักเหล่านี้เป็นส่วนผสมของสีทาบาน เมื่อบริโภคเข้าไปในร่างกาย ทำให้ร่างกายอ่อนเพลีย ท้องเสีย ระบบทางเดินอาหารผิดปกติ โลหิตจาง บางคนอาจบวมตามร่างกาย หรือทำลายระบบประสาท ฉียบพลัน เป็นอัมพาต และอาจถึงชีวิตได้ (แสงแดด, 2553)

2.3.8.5 กลิ่น ขนมไทยนอกจากรูปสวยงามน่ารับประทานแล้ว กลิ่นของขนมไทยก็เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของขนมไทยเช่นเดียวกัน ซึ่งกลิ่นหอมของขนมไทยได้จากดอกไม้ชนิดต่าง ๆ ดังนี้

ก) ดอกมะลิ ใช้ดอกตูมเกือบบาน หรือเรียกว่าดอกแย้ม ควรปลุกเอง จะได้ปลอดภัยจากยาฆ่าแมลง กรณีต้องซื้อมะลิที่ต้องซื้อจากตลาด ให้ล้างดอกมะลิด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้ง แล้วใส่ถ้วยพลาสติกที่สามารถลายน้ำได้ไม่ให้ดอกมะลิโดนน้ำที่จะทำขนม การลอยดอกมะลินิยมทำในตอนเย็นโดยนำน้ำสะอาดใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด ล้างดอกมะลิให้สะอาด เด็ดกลีบเลี้ยงของดอกออกนำมาละลายน้ำ ปิดฝา อบข้ามคืน รุ่งเช้านำดอกมะลิขึ้นแล้วกรองน้ำด้วยผ้าขาวบาง ถ้าไม่นำดอกมะลิออกในตอนเช้าจะทำให้หน้าเหม็นเขียว

ข) ดอกกระดังงา เลือกดอกที่มีสีเหลืองอมเขียวจะมีกลิ่นหอมกว่าดอกสีเหลือง เพราะดอกสีเหลืองเป็นดอกที่แก่จัด ดอกสีเขียวเป็นดอกที่ยังไม่แก่เก็บดอกกระดังงาในตอนเย็น การอบดอกกระดังงา ต้องนำดอกกระดังงามาลนไฟโดยใช้เปลวเทียนลนให้มีกลิ่นหอมลนไฟเฉพาะตรงกลีบดอก บางคนอาจจะใช้เข็มกรีดที่กลีบดอกเล็กน้อยเพื่อให้มีน้ำหอมในกลีบดอก ระบายออกมาถูกเปลวไฟจะได้มีความหอมมากขึ้น แล้วนำกระเปาะเกสรของดอกออก ให้กลีบหลุดลงไป ในน้ำสะอาดที่นำมาลนดอกกระดังงาอบข้ามคืน ทำเหมือนกับการลนน้ำดอกมะลิ

ค) ดอกกุหลาบ นิยมใช้ดอกกุหลาบมอญ คือดอกกุหลาบที่มีกลีบลักษณะซ้อนกันมากหลาย ๆ ชั้น ดอกกุหลาบมอญมีสีชมพูเดียวเท่านั้น สามารถใช้กลีบดอกไปอบขนมได้เลยแต่ต้องระวังไม่เด็ดให้กลีบดอกซ้ำ ถ้านำไปลนน้ำก็ทำเช่นเดียวกับการลนน้ำดอกมะลิ

ง) ดอกขมขนาด เป็นดอกไม้สีขาวที่มีกลิ่นหอมคล้ายข้าวใหม่ บางครั้งเรียกว่าดอกข้าวสาร นิยมนำไปทำน้ำลอยข้าวแช่ การลนดอกขมขนาดในน้ำก็ทำลักษณะเช่นเดียวกับดอกมะลิ

จ) ใบเตยหอม มีลักษณะใบใหญ่และมีกลิ่นหอม การใช้ใบเตยหอมในการทำน้ำเพื่อไปทำขนมไทยมีวิธีการทำได้โดยล้างใบเตยให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ หั่นใบเตยให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำไปต้มในน้ำสะอาดให้เดือด กรองเอาแต่น้ำใบเตยน้ำจะมีกลิ่นหอมใบเตย

ฉ) เทียนอบ ทำมาจากขี้ผึ้ง เรียกว่าการปั้นเทียน คือ นำขี้ผึ้งใส่กระทะทองกววน กรองเอาแต่เนื้อขี้ผึ้งที่เป็นของเหลวสีเหลือง โรยกำยานลงในขี้ผึ้งแล้วเคล้าให้เป็นเนื้อเดียวกันนำไปตากแดด แผ่นเป็นแผ่นวางใส่ฝายตรงกลางแล้วขุดเทียนให้เป็นรูวงกลม นอกจากจะใช้กำยานแล้วสามารถเพิ่มความหอมโดยใช้น้ำตาลทรายแดง เปลือกชะลูดบด พิมเสน ผิวมะกรูดหั่นฝอย น้ำมันจันทน์ผสมลงในขี้ผึ้งได้ (แสงแดด, 2553) วิธีการอบขนมไทยด้วยควันเทียน จุดไฟที่เทียนอบแล้วนำไปวางระหว่งขนมที่อยู่ในภาชนะ ดับไฟ ปิดฝาภาชนะ ค้างไว้ 1 คืน จะได้ขนมที่มีกลิ่นหอม ข้อควรระวังต้องไม่ให้เถ้าดำ ๆ รอบเนื้อเทียนปลิวหรือหล่นลงไปโดนขนมจะทำให้กลิ่นของขนมผิดไป

ช) กลิ่นหอมจากกลิ่นสังเคราะห์ คือกลิ่นที่ได้มาจากการสกัดโดยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ มีจำหน่ายในร้านอุปกรณ์ทำขนม ลักษณะเป็นของเหลวบรรจุขวด เช่น กลิ่นมะลิ กลิ่นใบเตย แต่จะมีกลิ่นฉุนและรุนแรงกว่ากลิ่นธรรมชาติ การใส่ผสมลงในน้ำใช้หยดเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

2.4 ความรู้เรื่องขนมชั้น

ขนมไทยเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติไทยอีกประเภทหนึ่งของคนไทย ซึ่งนับได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติที่โดดเด่น และสร้างชื่อเสียงให้กับประเทศไทยได้อย่างดีเยี่ยม เพราะขนมไทยสร้างและถูกปรุงแต่งด้วยความละเอียดอ่อน พิถีพิถัน ความประณีต ในกระบวนการผลิต การคิดสรรวัตถุดิบ เทคนิควิธีการปรุง ทำให้ขนมไทยแต่ละประเภทมีความอร่อย ความหอมหวาน สีสวยงาม รูปลักษณ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของขนมชนิดนั้น ๆ ผู้ทำขนมไทยต้องมีใจรัก มีความอดทน เพราะในการทำขนมไทยต้องอาศัยเวลาในการสังเกต ฝึกปฏิบัติทำจนเกิดความชำนาญ ถึงแม้ว่าจะมีสูตรหรือส่วนผสมที่ดีแต่ขาดการฝึกปฏิบัติอาจทำให้ไม่ได้ขนมไทยที่ถูกต้องตามลักษณะนั้น ๆ ลักษณะดังกล่าวข้างต้นจึงเป็นเอกลักษณ์ของศิลปะในการทำขนมไทย (แสงแดด, 2553)

ขนมชั้นเป็นขนมระดับชาวบ้านคนธรรมดา ไม่ใช่ขนมที่เป็นเครื่องทองซึ่งในสมัยกรุงศรีอยุธยา ขนมเครื่องทองต่าง ๆ ทำในเฉพาะราชสำนักเท่านั้น ขนมชั้นเป็นขนมพื้นบ้านทำรับประทานกันในครัวเรือนของคนไทยสมัยก่อน ส่วนผสมส่วนใหญ่ประกอบด้วย แป้ง กะทิน้ำตาล แต่ขนมชั้นมิใช่เป็นแต่ขนมของชาวบ้านเพียงเท่านั้น ขนมชั้นเป็นขนมที่ใช้สำหรับประดับผู้มีบารมีด้วยเช่นกัน เพราะเวลาทำบุญเลี้ยงพระในโอกาสเจ้าของงานได้เสียนยศถาบรรดาศักดิ์ก็นิยมนำขนมชั้นมาทำบุญและเลี้ยงคนที่มาช่วยงานด้วยเช่นกัน ไม่มีตำนานการเล่าเรื่องความเป็นมาของขนมชั้นว่าใครเป็นคนคิดหรือเป็นคนเริ่มทำเป็นคนแรกเหมือนกับขนมทองหยิบทองหยอด ฝอยทอง ที่ผู้นำเข้ามาทำในประเทศไทยสมัยกรุงศรีอยุธยาคือขุนท้าวทองกีบม้า (มารี ก็มาร์) ซึ่งเป็นชาวโปรตุเกส แต่จากหลักฐานตามลักษณะของขนมชั้นที่ประกอบด้วย แป้ง น้ำตาล กะทิ สามารถสันนิษฐานได้ว่า ขนมชั้นเป็นขนมไทยโบราณที่ชาวบ้านนิยมทำรับประทานกันเองภายในครัวเรือน ซึ่งเข้าใจว่าคนไทยนิยมรับประทานขนมเป็นอาหารหวาน โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายจากครัวเรือน ได้แก่ ข้าวที่นำมาตำหรือโม่บดจนละเอียดจนเป็นแป้งหรือธัญพืชอื่น ๆ ที่สามารถนำมาป่นเป็นแป้งได้ แล้วนำมาผสมกับน้ำตาลเพียงสองสิ่งเท่านั้นก่อน ต่อมาจึงมีมะพร้าวเข้าไปผสม ขนมไทยรุ่นแรกแบบโบราณจึงจึงประกอบด้วยแป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ซึ่งของสามสิ่งนี้เป็นของพื้นบ้าน ซึ่งสามารถที่จะหานำมาทำกันได้ง่าย ขนมประเภทที่ใช้ข้าว (แป้ง) น้ำตาล มะพร้าว มีมาแต่สุโขทัยและในสมัยกรุงศรีอยุธยาก็มีตลาดขายขนมเหมือนกัน เรียกกันว่า “ป่าขนม” (ส.พลายน้อย, 2546)

ในสมัยโบราณคนไทยนิยมจัดขนมเป็นประเภทแต่ละประเภทก็ใช้ในโอกาสต่าง ที่มีความแตกต่างกัน ขนมที่ใช้ในพิธีชั้นหมากก็อย่างหนึ่ง ใช้เลี้ยงแขกก็อย่างหนึ่ง ขนมชั้นก็เป็นขนมที่ใช้

เทียบสำหรับหวานใช้ในพิธีชันหมาก หรือติดกัณฑ์เทศถวายพระซึ่งไม่ใช่มีแต่ขนมชั้นเพียงเท่านั้น ยังมีขนม อื่น ๆ ในสำหรับประกอบด้วย ขนมกงเกวียน ขนมสามเกลอ ขนมนมสาว ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมบัวปิ่น ขนมฝักบัว ขนมคราบสุกร ขนมใส่ไส้ ขนมรังนก ขนมฟองมุก ขนมหน้าฉลวย ขนมกรอบ ขนมทองม้วน ขนมฟองเหี้ย ขนมเล็บมือนาง ขนมโอชารส ขนมหัวผักกาด (ส.พลายน้อย, 2546) ซึ่งขนมไทยโบราณที่มีส่วนประกอบของกะทิจะทำทิ้งไว้นาน ๆ ไม่ได้ เป็นขนมที่ทำวันไหนกับประทานในวันนั้น เก็บไว้วันหลังจะบูดเสีย รับประทานไม่ได้เพราะเมืองไทยมีอากาศร้อน ของบูดเน่าเสียเร็ว

ส่วนผสมของขนมชั้นแต่ละผู้ผลิตหรือคนทำจะเลือกส่วนผสมที่มีความแตกต่างกันแต่โดยทั่วไปส่วนใหญ่แล้วขนมชั้นมีส่วนผสมที่ประกอบด้วยวัสดุต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

2.4.1 แป้งข้าวเจ้า ลักษณะที่ดีของแป้งข้าวเจ้ามีสีขาวนวล สัมผัสด้วยมือมีลักษณะสากมือ แป้งข้าวเจ้าแบ่งได้เป็น 2 แบบคือ แป้งข้าวเจ้าสด คือการนำข้าวสารเจ้าเลือกข้าวเก่านำไปแช่น้ำจนเมล็ดนุ่ม แล้วนำไปโม่กับน้ำด้วยโม่หินหรือโม่ไฟฟ้า ใส่ถุงผ้าขาวทับด้วยโม่หินจนน้ำแห้ง จะได้แป้งข้าวเจ้าสดที่มีลักษณะเหนียว ส่วนแป้งข้าวเจ้าอีกแบบก็เป็นแป้งผงที่ผลิตจากโรงงานอุตสาหกรรมผลิตแป้ง

2.4.2 แป้งมันสำปะหลัง เป็นแป้งที่ได้จากหัวมันสำปะหลัง ลักษณะของแป้งที่ดีมีสีขาวนวล เนื้อละเอียดสัมผัสด้วยมือจะสัมผัสได้เนื้อแป้งที่เนียนลื่นมือมีคุณสมบัติเหนียวใส

2.4.3 แป้งท้าวยายม่อม เป็นแป้งที่ได้จากหัวท้าวยายม่อม แป้งขาวเป็นเม็ดเงาเวลานำไปใช้ผสมกับแป้งชนิดอื่นต้องบดให้ละเอียดก่อน แป้งชนิดนี้เมื่อนำไปทำให้สุกจะมีลักษณะเหนียว หนืด ช้นใสกว่าแป้งมันสำปะหลัง ขนมชั้นที่มีส่วนผสมของแป้งท้าวยายม่อมจะทำให้ขนมเหนียว เป็นเงามันและนุ่ม

2.4.4 น้ำตาลทราย การทำขนมชั้นต้องเลือกใช้น้ำตาลทรายสีขาว เม็ดเล็กละเอียด เพราะจะทำให้ละลายได้ง่ายและรวมตัวกับส่วนผสมอื่น ๆ ได้ดี ขนมจะได้สีสวยกว่าน้ำตาลทรายที่มีสีคล้ำ

2.4.5 **น้ำกะทิ** เป็นส่วนผสมที่ได้จากมะพร้าว ซึ่งใช้มะพร้าวที่แก่จัดมะพร้าวแก่จัดจะมีเปลือกแห้งกะลาสีดำ นำน้อย เนื้อแข็ง และจะมีมันมาก การนำมาใช้ทำขนมชั้นต้องใช้มะพร้าวขูดขาว คือกะเทาะกะลามะพร้าวและขูดเปลือกสีดำออกให้หมด นำมาขูดด้วยกระทายไทยหรือกระทายจีน หรือเครื่องขูดมะพร้าวไฟฟ้าได้เนื้อมะพร้าวแล้วนำไปคั้นด้วยน้ำอุ่นจะได้น้ำกะทิที่มีความมันและเข้มข้นสูง ถ้าใช้มะพร้าวไม่แก่จัดจะได้น้ำกะทิน้อยและไม่มีไขมัน ความหวานหอมจะน้อยลง

2.4.6 **สีผสมอาหาร** ที่ใช้ทำขนมชั้นสามารถใช้สีธรรมชาติและสีสังเคราะห์ กรณีเป็นสีธรรมชาติ วัสดุที่เป็นส่วนของพืชเช่น ใบ ดอก ผล เมล็ด แก่น เหง้า รากหรือแมลง ซึ่งในการทำขนมชั้นนิยมใช้สีเขียวจากใบเตย สีฟ้าหรือสีม่วงจากดอกอัญชัน ส่วนสีแดงหรือสีชมพูได้จากครั่งซึ่งการทำสีธรรมชาติมีวิธีการดังนี้

สีเขียว ได้จากใบเตย เลือกใบเตยหอมใบใหญ่สีจะเข้ม วิธีการนำไปใช้ต้องล้างใบเตยให้สะอาดหั่นละเอียดแล้วผสมน้ำเล็กน้อย คั้นเอาแต่น้ำขึ้น ๆ กรองด้วยผ้าขาวบางก่อนนำไปใช้ทำขนมชั้น

สีฟ้าหรือสีม่วง ได้จากดอกอัญชัน โดยการทำดอกอัญชันล้างให้สะอาดแล้วเด็ดขั้วกลีบเลี้ยงสีเขียวออก แล้วนำดอกอัญชันไปต้มในน้ำเดือด ต้มดอกอัญชันจนได้สีน้ำเงินเข้มกรองเอาแต่น้ำ ถ้าต้องการให้เป็นน้ำสีม่วงให้ใส่น้ำมะนาวเล็กน้อยจะได้น้ำอัญชันที่มีสีม่วง

สีแดง ได้จากแมลงที่เรียกว่าครั่ง ซึ่งเป็นแมลงตัวเล็กสีแดงที่เรียกว่า ชาลซิด (Chalcid) อาศัยอยู่ตามต้นกำมปู ต้นโพธิ์ หรือกิ่งไม้ฉำฉา ตัวครั่งจะขับถ่ายสารที่เป็นน้ำออกมา เรียกว่า resin มีสีแดงคล้ำ มีขรุขระ แข็ง วิธีการใช้ครั่งคือ นำครั่งมาล้างน้ำให้สะอาด ทบแล้วนำไปแช่น้ำ ประมาณ 1 วัน หรือ 12 – 16 ชั่วโมง จะได้สีครั่งที่เข้ม ถ้าต้องการให้สีแดงคล้ำให้นำสารส้มลงไปแกว่ง ถ้าไม่แช่น้ำอาจนำครั่งไปต้มในน้ำร้อน ๆ ให้น้ำออกเป็นสีแดงตกตะกอนแล้วนำไปกรอง ในจังหวัดตราดใช้สีครั่งทำขนมชั้นจนเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดตราดต้องเป็นขนมชั้นสีแดง ส่วนสีชมพูได้มาจากฝางเสน โดยใช้แก่นไม้ข้างในของฝางเสนมาต้มน้ำจะทำให้มีสีชมพูออกมา ฝางเสนนิยมนำไปทำน้ำยาอูทียต้มแก้ดับกระหายน้ำ

ลักษณะที่ดีของขนมชั้นต้องมีความเหนียวนุ่ม หวานมัน รสชาติของขนมชั้นแต่ละท้องถิ่นแต่ละผู้ผลิตจำหน่ายอาจมีส่วนผสมที่มีความแตกต่างกัน ตามความเหมาะสมหรือความชอบของผู้รับประทาน ถ้าชอบขนมชั้นที่มีความนุ่มแต่ไม่ชอบเหนียวก็ใส่ส่วนผสมของแป้งข้าวเจ้ามากกว่าแป้งมัน แต่ถ้าชอบขนมชั้นที่มีความเหนียวใส ก็ใส่ส่วนผสมของแป้งมัน

ลำปะหลังมากกว่าแป้งข้าวเจ้า ให้ใส่แป้งมันสำปะหลังเป็นหลัก การผสมส่วนผสมของขนมชั้น โดยหลักการคือ นำส่วนผสมของแป้งรวมกันแล้วนวดแป้งกับน้ำกะทิและน้ำตาลทรายจนได้ส่วนผสมเป็นของเหลวที่มีความมัน หวาน กลิ่นหอม ปรงแต่งด้วยสีต่าง ๆ ตามที่เป็นลักษณะของขนมชั้น แป้งขนมเป็นสองส่วน ส่วนหนึ่งเป็นสีขาว อีกส่วนหนึ่งผสมสี เช่น สีเขียวจากใบเตย สีแดงจากครั่ง หรือสีฟ้าจากดอกอัญชันให้เลือกสีใดสีหนึ่ง ขนมชั้นสุกโดยวิธีการหนึ่งเวลานึ่งซึ่งขนมชั้นในสมัยก่อนนึ่งในภาชนะสีเคลือบคือถาดอลูมิเนียม โดยนึ่งถาดให้ร้อนแล้วเทส่วนผสมของขนมชั้นที่ละสีหนึ่งให้สุก ส่วนชั้นบนสุดให้ใช้สีเข้มกว่าปกติหยุดที่ละชั้น สลับกันระหว่างสีขาวและสีของขนมชั้นที่ต้องการ ทำเช่นนี้จนเต็มถาดแล้วนึ่งให้สุก ถ้าชั้นใดชั้นหนึ่งของขนมชั้นหนึ่งไม่สุก ขนมชั้นก็จะไม่สุกทั้งถาด เวลารับประทานต้องรอขนมให้เย็นก่อนจึงจะรับประทานได้อร่อย บางคนอาจลอกขนมชั้นที่ละชั้นรับประทาน แต่บางคนก็รับประทานทั้งชิ้นสีเคลือบเล็ก ๆ เพื่อให้ได้รสชาติของขนมชั้นเต็มที่ แต่ขนมชั้นที่ดีต้องลอกออกได้ที่ละชั้นโดยไม่ติดกัน ซึ่งส่วนใหญ่การรับประทานต้องลอกที่ละชั้นจะได้รสชาติของความนุ่มเหนียวของขนมชั้น ปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงรูปลักษณะของขนมชั้น อาจจะมีใส่พิมพ์ขนมรูปต่าง ๆ โดยใช้พิมพ์ที่ทำขนม้วนหรือขนมอบมาใช้หนึ่งแทนหรืออาจนำขนมชั้นมาพันเป็นรูปดอกกุหลาบให้เกิดความสวยงามยิ่งขึ้น

จากการสัมภาษณ์อาจารย์นพวรรณ จงสุขสันติกุล ในวันที่ 4 สิงหาคม 2554 อาจารย์นพวรรณ ผู้เชี่ยวชาญด้านขนมและอาหารมานานกว่า 30 ปี และในฐานะเป็นเจ้าของร้าน "นพวรรณขนมไทย" ผู้ที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับของความอร่อยในรสชาติของขนมไทย รวมทั้งสร้างสรรค์ขนมไทยให้มีรูปลักษณ์วิจิตรสวยงามเป็นที่ยอมรับในวงการขนมไทยและเป็นที่ยอมรับของชาวต่างชาติ อาจารย์ได้แสดงฝีมือในการทำขนมไทยให้กับชาวต่างชาติชื่นชมมาแล้ว ท่านให้สัมภาษณ์การทำขนมชั้นนั้นมีมาแต่โบราณก็ไม่ปรากฏว่าใครเป็นผู้คิดริเริ่มทำแต่เชื่อได้ว่าเป็นขนมที่ทำกันมาก่อนสมัยสมเด็จพระนารายณ์ พระมหากษัตริย์แห่งกรุงศรีอยุธยา คุณแม่ของอาจารย์นพวรรณ คือคุณแม่เชื้อทิพย์ เจียกจันทร์ เป็นผู้เชี่ยวชาญทำขนม ซึ่งเมื่อสมัยก่อนทำขนมไทยขายในตลาดบรทัดทองหลังสนามกีฬาแห่งชาติ อาจารย์นพวรรณเป็นผู้ช่วยทำขนมกับคุณแม่ในสมัยก่อน ได้เห็นคุณแม่ทำขนมชั้น โดยใช้หัวมันสำปะหลังชุบเอาแต่น้ำ นำไปแช่น้ำ 30 นาที คั้นเอาแต่น้ำแป้ง พักไว้ให้แป้งตกตะกอนกรองเอาแต่น้ำ นำแป้งที่ได้จากหัวมันสำปะหลังไปนวดกับแป้งข้าวเจ้า แล้วก็ผสมกับกะทิ น้ำตาลได้เป็นส่วนผสมของขนมชั้นที่เห็นกันอยู่ในปัจจุบัน

ลักษณะของขนมชั้นจัดเป็นขนมประเภทแข็งหรือแข็ง หรือกึ่งแข็ง กึ่งเปียก (ส.พลายน้อย, 2546) ทำขนมชั้นให้เป็นการศิลปะจากขนมระดับชาวบ้านจนเป็นขนมระดับบารมี ชื่อของขนมชั้นแฝงไว้ด้วยความหมายและเป็นสิริมงคลสอดคล้องกับวาระ โดยมีความหมายของขนมชั้น คือ นิยมทำในงานฉลองยศเพราะหมายถึงลำดับชั้นยศถาบรรดาศักดิ์ ในสมัยก่อนคนไทยสมัยโบราณทำขนมชั้นต้องทำให้ถึง 9 ชั้น ถือเป็นเคล็ดว่าผู้เป็นเจ้าของงานจะได้มีความก้าวหน้า เจริญรุ่งเรืองในหน้าที่การงาน นอกจากนั้นขนมชั้นเป็นขนมไทยที่ใช้ในการเสริมราศีให้เป็นสิริมงคล ขนมชั้นจึงเป็นขนมไทยที่เหมาะสมกับชาวราศีพฤษภ (เกิดระหว่างวันที่ 15 พ.ค.-14 มิ.ย) กล่าวคือ ชาวราศีพฤษภ เป็นธาตุดิน เป็นคนหนักแน่น มั่นคงมีความรัก ชอบในศิลปะแบบโบราณ ขนมต้องกึ่งแข็งกึ่งเปียก ได้แก่ ขนมชั้น ขนมตะโก้ ขนมเปียกปูน ขนมหม้อแกง ขนมถั่วฝักยาว เครื่องดื่มที่รับประทานคู่กันควรเป็นน้ำมะตูม น้ำตะไคร้ น้ำเก็กฮวย (พุดน้ำบุตย์, 2552)

ดังนั้น ขนมชั้นเป็นขนมไทยโบราณที่มีคุณค่า เป็นเอกลักษณ์และรากฐานของความเป็นวัฒนธรรมไทย เป็นที่นิยมของคนธรรมดาระดับชาวบ้าน จนกระทั่งคนระดับมีบารมียศถาบรรดาศักดิ์ ขนมชั้นเป็นขนมที่ควรค่าแห่งการอนุรักษ์ไว้ นอกจากเป็นขนมที่นิยมรับประทานกันโดยทั่วไปแล้วไม่ว่าจะจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ ขนมชั้นก็เป็นขนมที่ควรค่ามอบให้กับหัวหน้า เจ้านาย ผู้ที่เคารพ หรือผู้มีพระคุณ และขนมชั้นก็เป็นตัวแทนของคำอวยพรชัยให้พร ได้เลื่อนชั้น เลื่อนยศ และสามารถประยุกต์สร้างสรรค์ ขนมชั้นให้เป็นขนมที่ใช้แทนขนมเค้กสำหรับอวยพรปีใหม่เช่นเดียวกัน

ตามที่ได้กล่าวมาแล้วว่าขนมชั้นเป็นขนมไทยโบราณ ที่นิยมใช้ในงานมงคล เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานฉลองวันเกิด งานฉลองเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่ง สื่อในความหมายของขนมชั้นก็คือ มีแต่สิ่งที่ดีงาม มีลำดับขั้นตอน ผู้ทำขนมชั้นได้ฝึกสมาธิขนมชั้นที่สำเร็จออกมาจะได้รูปสวยงาม ชั้นแต่ละชั้นมีความเท่ากัน ส่วนใหญ่นิยมหยอดขนมชั้นให้ได้ 9 ชั้น เพราะเลข 9 เป็นเลขที่เป็นมงคล มีความเจริญก้าวหน้าในชีวิตและหน้าที่การงาน

2.5 ความรู้เรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์

เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, (2552) ได้ให้นิยามของคำว่า "เศรษฐกิจสร้างสรรค์" คือแนวคิดการขับเคลื่อนเศรษฐกิจบนพื้นฐานของการใช้องค์ความรู้ (Knowledge) การศึกษา (Education) การสร้างสรรค์

(creative) และการใช้ทรัพย์สินทางปัญญา (Intellectual property) ที่เชื่อมโยงกับพื้นฐานทางวัฒนธรรม (Culture) การสั่งสมความรู้ของสังคม (Wisdom) และเทคโนโลยีนวัตกรรมสมัยใหม่ (Technology and Innovation)

2.5.1 สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (สศช.) ได้กำหนดบทบาทและหน้าที่เกี่ยวกับการจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ โดยมีหน้าที่ต้องจัดทำดังนี้

2.5.1.1 จัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เพื่อใช้เป็นกรอบและแนวทางในการพัฒนาประเทศในแต่ละช่วงระยะเวลา 5 ปี คือ

ก) สํารวจศึกษาและวิเคราะห์สภาวะเศรษฐกิจและสังคม เพื่อใช้ในการวางแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติและการเสนอแนะนโยบายมาตรการทางเศรษฐกิจและสังคมในการพัฒนาประเทศ

ข) วิเคราะห์ประเมินแผนงานและโครงการพัฒนาของส่วนราชการและรัฐวิสาหกิจให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์เป้าหมาย และแนวทางการพัฒนาของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

ค) ติดตามและประเมินผลแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ รวมทั้งแผนงานโครงการพัฒนาของส่วนราชการและรัฐวิสาหกิจ

ง) การประสานการพัฒนาเพื่อให้เกิดมีการแปลงแผนพัฒนาฯ ไปสู่การปฏิบัติรวมทั้งการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เพื่อการพัฒนาไปสู่ประชาชนทุกกลุ่มอาชีพได้ เกิดความรู้ความเข้าใจตลอดจนเสริมสร้างให้เกิดการเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาประเทศ

2.5.1.2 ปฏิบัติหน้าที่ตาม พ.ร.บ. ว่าด้วยการให้เอกชนเข้าร่วมงานหรือดำเนินงานในกิจการของรัฐ พ.ศ. 2535 โดยทำหน้าที่กำกับดูแล และติดตามผลการดำเนินงานให้เป็นไปตามระเบียบและกฎหมายในการพัฒนาบทบาทของภาคเอกชน ที่จะเข้ามาสนับสนุนกิจการของรัฐ ซึ่งเป็นโครงการที่มีการลงทุนหรือมีทรัพย์สินตั้งแต่หนึ่งพันล้านบาทขึ้นไป

2.5.1.3 ปฏิบัติหน้าที่ตามระเบียบว่าด้วยงบประมาณของรัฐวิสาหกิจ พ.ศ. 2522 ซึ่งมีหน้าที่สำคัญดังนี้

2.5.1.4 พิจารณาลงทุนประจำปีของรัฐวิสาหกิจเพื่อเสนอความเห็นต่อคณะรัฐมนตรี และกระทรวงเจ้าสังกัดของรัฐวิสาหกิจ ในประเด็นการบริหารจัดการรัฐวิสาหกิจตลอดจนความเหมาะสม และความเป็นไปได้ของโครงการลงทุนของแต่ละรัฐวิสาหกิจ

2.5.1.5 กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้รัฐวิสาหกิจแต่ละแห่งถือปฏิบัติโดยคำนึงถึงความคล่องตัวในการดำเนินงานของรัฐวิสาหกิจนั้น ๆ เป็นสำคัญ

2.5.1.6 ปฏิบัติงานตามหน้าที่เฉพาะกิจที่ได้รับมอบหมาย หรือสั่งการจากคณะรัฐมนตรีหรือนายกรัฐมนตรีโดยตรง โดยสำนักงานทำหน้าที่เป็นฝ่ายเลขานุการของคณะกรรมการพิเศษชุดต่าง ๆ ซึ่งมีนายกรัฐมนตรี หรือรองนายกรัฐมนตรีเป็นประธาน อาทิ คณะกรรมการพื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเลตะวันตก คณะกรรมการพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคใต้ คณะกรรมการร่วมภาครัฐบาลและเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาทางเศรษฐกิจ คณะกรรมการรัฐมนตรีเศรษฐกิจ เป็นต้น (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2552)

จากบทบาทและหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติดำเนินการศึกษาวางแผนพัฒนาประเทศ โดยกำหนดระยะเวลาในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนละ 5 ปี โดยมีรายละเอียดดังนี้

ก) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 1 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2504 – 2509 กำหนดนโยบายให้เป็นยุคทองของการวางแผนเศรษฐกิจ คือใช้แนวคิดความเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ เน้นการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน ยกกระดับมาตรฐานการครองชีพของประชาชนและบริหารงานให้มีประสิทธิภาพ

ข) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 2 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2510 – 2514 กำหนดนโยบายให้เป็นยุคทองของการพัฒนา คือ ใช้แนวคิดในการวางแผนพัฒนารายสาขา ขยายขอบเขตและการพัฒนารัฐวิสาหกิจและองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น พัฒนาชนบท พัฒนาการลงทุนในภูมิภาคและส่งเสริมให้เอกชนมีบทบาทพัฒนาประเทศ

ค) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 3 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2515 – 2519 กำหนดนโยบายการพัฒนาสังคมควบคู่ไปกับเศรษฐกิจคือ การวางแผนพัฒนาสังคม กระจายการพัฒนาสู่ภูมิภาค เพิ่มผลการผลิตเพิ่มรายได้ให้ประชาชน ความเท่าเทียมในการใช้ประโยชน์จากรัฐ โดยเน้นในเรื่องของการศึกษาและสาธารณสุข

ง) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 4 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2520 – 2524 กำหนดนโยบายเร่งฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมคือ การพัฒนาต่อเนื่องจากแผนฯ 3 ให้ยึดถือความมั่นคงของชาติเป็นพื้นฐานของการพัฒนาประเทศ ฟื้นฟูเสถียรภาพทางเศรษฐกิจของประเทศให้มีความมั่นคง เสริมสร้างสวัสดิภาพแก่คนในชาติมากกว่าการขยายตัวทางเศรษฐกิจ

จ) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 5 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2525 – 2529 กำหนดนโยบายการแก้ไขปัญหาและปรับปรุงการพัฒนายุคใหม่ คือมีการวางแผนโดยยึดหลักภูมิภาคพื้นที่ที่ยากจน แก้ไขปัญหาความยากจน เป้าหมายคือความมั่นคงและกำหนดพื้นที่รองรับอุตสาหกรรม เน้นการปรับโครงสร้างทางเศรษฐกิจ พัฒนาเศรษฐกิจให้เห็นในรูปภาคปฏิบัติอย่างชัดเจน

ฉ) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 6 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2530 – 2534 กำหนดนโยบายการจัดทำแผนสู่ระดับกระทรวง คือการกำหนดขอบเขต วิธีการใช้แผนฯ อย่างชัดเจน ปฏิบัติได้ถึงระดับกระทรวงพัฒนาประเทศด้านทรัพยากรมนุษย์ พัฒนาวิทยาศาสตร์และการปฏิบัติการจัดการ ยกคุณภาพปัจจัยพื้นฐานเพื่อลดต้นทุน

ช) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 7 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2535 – 2539 กำหนดนโยบายให้แนวคิดการพัฒนาแบบยั่งยืน มุ่งให้เกิดเสถียรภาพทางเศรษฐกิจ รักษาการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจพัฒนาคุณภาพชีวิต สิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ

ซ) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 8 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2540 – 2544 กำหนดนโยบายให้ “คน” เป็นศูนย์กลางของการพัฒนาและได้ใช้การพัฒนาเศรษฐกิจเป็นเครื่องมือ บูรณาการแบบองค์รวม ประชาชนมีส่วนร่วมพัฒนา สู่การปฏิบัติโดยยึดหลักการพื้นที่ภารกิจและการมีส่วนร่วม และในระหว่าง แผนฯ 8 เกิดวิกฤตมีการปรับแผนฯ 8 เพื่อให้เกิดการสอดคล้องยิ่งขึ้น เพราะประเทศเผชิญกระแสโลกาภิวัตน์ อย่างรุนแรง มีปัญหาสังคม คุณภาพชีวิตและทรัพยากรเสื่อมโทรม

ฌ) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 9 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2545 – 2549 โดยอัญเชิญปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงนำมาน้อมนำปฏิบัติ นำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ทั้งทางด้านสุขภาพ ยาเสพติดลดลงและได้มีการกระจายรายได้คือแก้ไขปัญหาค่าความยากจน พื้นฟูเศรษฐกิจให้มีเสถียรภาพที่มั่นคง ประเทศเข้มแข็งและยั่งยืน

ญ) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 10 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2550 – 2554 คือการปฏิบัติตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการสร้างความสมดุลและมีความอยู่เย็นเป็นสุขร่วมกัน กำหนดยุทธศาสตร์ที่สำคัญ 5 ยุทธศาสตร์ในการพัฒนาประเทศคือ

1) ยุทธศาสตร์การพัฒนาคุณภาพคนและสังคมไทยสู่สังคมแห่งภูมิปัญญาและการเรียนรู้

- 2) ยุทธศาสตร์การสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและสังคม
เป็นฐานที่มั่นคงของประเทศ
- 3) ยุทธศาสตร์การปรับโครงสร้างเศรษฐกิจให้สมดุลและยั่งยืน
- 4) ยุทธศาสตร์การพัฒนาบนฐานความหลากหลาย ทาง
ชีวภาพและสร้างความมั่นคงของฐานทรัพยากรและคุณภาพ
- 5) ยุทธศาสตร์การเสริมสร้างธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการ
ประเทศ

จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจสังคมแห่งชาติที่กล่าวมาแล้วทั้งหมด 10 แผนฯ ในทุกแผนฯ จะกำหนดนโยบายที่มุ่งเน้นในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศให้ประชาชนภายในประเทศมีวิถีชีวิตที่มั่นคง ประชาชนมีรายได้เกิดการสมดุลภายในประเทศ โดยเฉพาะในแผนฯ ที่ 10 เห็นได้ชัดเจนในเรื่องการสร้างสมดุลระหว่างทุน 3 ทุน คือ ทุนเศรษฐกิจ ทุนสังคม และทุนทรัพยากร โดยภาพรวมก็คือ การพัฒนาคนให้มีคุณภาพ คุณธรรมนำความรู้ เสริมสร้างเศรษฐกิจให้มีคุณภาพ สร้างความมั่นคงของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เกิดธรรมาภิบาล ภายใต้ระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข ถึงแม้ว่าแผนฯ ที่ 10 ไม่ได้กำหนดยุทธศาสตร์ที่กล่าวถึงเศรษฐกิจสร้างสรรค์โดยตรง แต่ได้กล่าวถึงนโยบายที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในยุทธศาสตร์การปรับโครงสร้างทางเศรษฐกิจให้สมดุลและยั่งยืน ซึ่งประกอบด้วยแนวทาง 3 แนวทางคือ

- 1) การปรับโครงสร้างเศรษฐกิจที่ให้ความสำคัญกับภาคเศรษฐกิจที่แท้จริง
- 2) การสร้างเสริมความเท่าเทียมและเป็นธรรมในระบบเศรษฐกิจ
- 3) การเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของระบบเศรษฐกิจ

โดยให้ความสำคัญเกี่ยวกับการศึกษา การเพิ่มผลผลิตและการนำภูมิปัญญาวัฒนธรรมท้องถิ่นไปสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ในกลุ่มต่าง ๆ และในแผนฯ ที่ 10 ดำเนินการมาถึงในช่วงสุดท้ายใน พ.ศ. 2554 คณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติระดมความคิดเห็น สู่แผนฯ ที่ 11 (พ.ศ. 2555 – 2559) ซึ่งในแผนฯ ที่ 11 ได้นำภาวะเศรษฐกิจของไทยเป็นแนวทางในการนำแผนฯ ที่ 11 ให้มีความสอดคล้องกับวิกฤติการณ์ของเศรษฐกิจโลกที่มีการเปลี่ยนแปลงจำเป็นต้องกำหนดยุทธศาสตร์ในแผนฯ ที่ 11 ให้ประเทศไทยมี

การขยายตัวทางเศรษฐกิจ และเร่งปรับโครงสร้างผลิตของประเทศและพัฒนาเศรษฐกิจยุคใหม่ซึ่งสรุปประเด็นความคิดเห็นของคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติคือ

- 1) ด้านท้าทายและโอกาสของเศรษฐกิจไทย
- 2) ด้านการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์
- 3) ด้านโอกาสบนวิกฤตภาวะโลกร้อน
- 4) ด้านสถาปัตยกรรมทางสังคม
- 5) ด้านสัญญาประชาคมใหม่

สำหรับขอบเขตการจัดทำแนวคิดในเรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในประเทศไทย ได้ยึดตามรูปแบบของ (UNCTAD) คือองค์การความร่วมมือเพื่อการค้าและการพัฒนา (United Nations Conference on Trade and Development) หน่วยงานนี้เป็นองค์กรสังกัดสหประชาชาติทำหน้าที่เป็นศูนย์ประสานงานขององค์การสหประชาชาติ เพื่อสร้างความเจริญก้าวหน้าทางการค้าและการพัฒนาสนับสนุนการดำเนินงาน ที่เกี่ยวข้องในสาขา การลงทุน การเงิน เทคโนโลยี การพัฒนาองค์กรธุรกิจและการพัฒนาอย่างยั่งยืน

ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (2552) ได้ให้ความหมายถึงแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ หมายถึง การสร้างสรรค์สินค้าและบริการใหม่ ๆ โดยเชื่อมโยงกับรากฐานทางวัฒนธรรม การสังคมนโยบายของสังคม ผสมกับเทคโนโลยีหรือนวัตกรรมสมัยใหม่ นำไปสู่กระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ เพื่อสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจและสังคม และสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (สศช.) ได้จัดประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ออกเป็น 4 กลุ่มหลักและ 15 สาขาย่อย ดังนี้

1. กลุ่มมรดกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติ (Heritage or Cultural / biodiversity – based Heritage) มีสาขาย่อยคือ

- งานฝีมือและหัตถกรรม
- อาหารไทย
- การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม / ความหลากหลายทางชีวภาพ
- การแพทย์แผนไทย

2. กลุ่มศิลปะ (Arts) มี 2 สาขาย่อยคือ

- ศิลปะการแสดง
- หัตถศิลป์

3. กลุ่มสื่อ (Media) มี 4 สาขาย่อย คือ
 - ภาพยนตร์และวีดิทัศน์
 - การกระจายเสียง
 - ทัศนศิลป์
 - การดนตรี
4. กลุ่มงานสร้างสรรค์และออกแบบ (Functional Creation)
 - งานออกแบบ
 - แฟชั่น
 - งานโฆษณา
 - สถาปัตยกรรม
 - ซอฟต์แวร์ (อาคม, 2552)

2.5.2 แนวคิดเกี่ยวกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy)

ปรเมธี (2553) รองเลขาธิการคณะกรรมการสภาพัฒนาการศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ อภิปรายเรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์กับการพัฒนาประเทศในงานสัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ประจำปี 2553 “เศรษฐกิจสร้างสรรค์ : มิติทางคหกรรมศาสตร์” กล่าวถึงความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ว่า ในปัจจุบันยังไม่มีerkกำหนดค่านิยมของคำว่าเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) ที่เป็นหนึ่งเดียวขึ้นอยู่กับการปรับใช้ให้เข้ากับระบบเศรษฐกิจของแต่ละประเทศ เช่น

2.5.2.1 ประเทศสหราชอาณาจักร (United Kingdom) ให้ความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) หมายถึง เศรษฐกิจที่ประกอบด้วยอุตสาหกรรมที่มีรากฐานจากความคิดสร้างสรรค์ของบุคคล ทักษะความชำนาญและความสามารถพิเศษซึ่งสามารถใช้ประโยชน์ในการสร้างความมั่งคั่งและสร้างงาน สามารถส่งสมและส่งผ่านจากรุ่นเก่าสู่รุ่นใหม่ด้วยการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา

2.5.2.2 องค์การความร่วมมือ เพื่อการค้าและการพัฒนา (UNCTAD) ให้ความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) หมายถึง แนวความคิดในการพัฒนาและสร้างความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ โดยใช้สินทรัพย์ที่เกิดจากการใช้ความคิดสร้างสรรค์

2.5.2.3 องค์การทรัพย์สินทางปัญญาโลก (WIPO) ให้ความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) หมายถึง อุตสาหกรรมทางวัฒนธรรม ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมและศิลปทั้งหมดในรูปแบบสินค้าและบริการที่ต้องอาศัยความพยายามในการสร้างสรรค์ไม่ว่าจะเป็นการทำให้ขึ้นมาโดยทันทีในขณะนั้นหรือผ่านกระบวนการผลิตมาก่อน

2.5.2.4 องค์การยูเนสโก (UNESCO) ให้ความหมายของคำว่า เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) หมายถึง อุตสาหกรรมที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์ ความชำนาญและความสามารถที่มีศักยภาพในการสร้างงานและความมั่งคั่ง โดยการผลิตและใช้ประโยชน์จากทรัพย์สินทางปัญญา

2.5.2.5 John Howkins เจ้าของแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ได้อธิบายง่าย ๆ ให้ความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์คือ การสร้างมูลค่าที่เกิดจากความคิดของมนุษย์โดยได้แยกความแตกต่างของ "ความคิดสร้างสรรค์" (Creativity) และ "เศรษฐกิจสร้างสรรค์" (Creative Economy)

"ความคิดสร้างสรรค์" (Creativity Economy) หมายถึง การผสมผสานในแนวความคิดเดิมพัฒนาให้เกิดแนวความคิดใหม่ ๆ โดยอาจใช้ความคิดของบุคคลแต่ละคนแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันขับเคลื่อนให้เกิดแนวความคิดใหม่ ๆ ออกมา

"เศรษฐกิจสร้างสรรค์" (Creative Economy) คือการนำแนวความคิดใหม่ ๆ ใ้เข้าไปในตัวสินค้าหรือบริการ เพื่อให้สินค้าหรือการบริการนั้น ๆ น่าสนใจมีคุณค่ามากขึ้นดึงดูดผู้บริโภคให้เกิดความสนใจโดยใช้วิธีการแลกเปลี่ยนความคิดซึ่งกันและกัน ทำให้ผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศมีราคาสูงขึ้นทำให้มีอัตราค่าเฉลี่ยของค่าแรงภายในประเทศสูงขึ้นเช่นกัน

จากแนวคิดดังกล่าว สรุปความหมายของคำว่าเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คือ การสร้างมูลค่าที่เกิดจากความคิดของมนุษย์โดยความคิดนั้นต้องมีความแตกต่างจากของเดิม และดึงจุดเด่นของประเทศมาใช้ให้เป็นประโยชน์ รายได้จึงมาจากผลทางความคิด การสร้างสรรค์จึงจัดได้ว่าเป็นทุนสำคัญในการพัฒนาประเทศ ทำให้คนในสังคมเกิดความพึงพอใจ

สุวิทย์ (2547) อ้างถึงใน อนุกุล (2553) ได้กล่าวว่า ความคิดสร้างสรรค์สถาบันกระบวนการทางปัญญาที่สามารถขยายขอบเขตความคิดที่มีอยู่เดิม สู่อความคิดที่แปลกใหม่แตกต่างไปจากความคิดเดิม และเป็นความคิดเดิมที่ใช้ประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม

ศรันยา (2553) สรุปการบรรยายของ ดร.สิงห์ อินทรชูโต ว่า เศรษฐกิจสร้างสรรค์ คือ การสร้างความคิด (คิดใหม่ ทำใหม่) คิดนอกกรอบแต่ต้องไม่ทิ้งของเดิม

การตี (2554) อาจารย์คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชีมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กล่าวว่า ผู้ประกอบการในยุคเศรษฐกิจสร้างสรรค์ต้องไม่คิดอะไรแบบเดิม ๆ เมื่อลูกค้ายุคนี้ไม่ได้ต้องการสินค้าเหมือน ๆ กัน แต่ต้องการความแตกต่าง ต้องการสุนทรีย์ในการใช้สินค้ามากขึ้น การจะทำธุรกิจออกมา จึงไม่ใช่เริ่มจากวิเคราะห์คู่แข่ง ดูว่าใครทำอะไร แล้วทำไปได้ดีกว่าเขา แต่ต้องเป็นการมองมุมกลับว่า “ความต้องการของลูกค้า” ที่แท้จริงคืออะไรแล้วผลิตสินค้านั้นออกมาแล้วสามารถนำความคิดนั้นไปขายได้ด้วยคือ “คิดได้ ผลิตได้ ขายได้”

พิริยะ (2554) กล่าวว่า เศรษฐกิจสร้างสรรค์เป็นการผลิตที่ใช้ฐานความรู้ที่เกิดจากคนหรือวัฒนธรรม หรือจากสังคม แล้วนำความรู้มาประยุกต์ ทำให้เกิดการสร้างมูลค่า ในเชิงความหมายแล้วเทียบเท่ากับคำว่า นวัตกรรม (สิ่งประดิษฐ์ที่สามารถนำมาใช้เชิงพาณิชย์)

ดังนั้น ผู้วิจัยสรุปความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) หมายถึง การสร้างหรือการผลิตสินค้า ผลิตภัณฑ์หรือการบริการ ซึ่งนักคิด นักออกแบบ นักทำ นักประดิษฐ์ สามารถใช้องค์ความรู้ที่มีอยู่หรือองค์ความรู้ใหม่ ๆ โดยให้คำนี้ถึงวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น มรดกทางวัฒนธรรม รวมทั้งทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม นำสิ่งเหล่านี้มาบูรณาการศึกษาค้นคว้าซึ่งอาจใช้นวัตกรรมหรือเทคโนโลยีใหม่ ๆ เข้ามาเชื่อมโยง นำไปสู่การพัฒนากระบวนการการคิดอย่างสร้างสรรค์ ทำให้สินค้า ผลิตภัณฑ์ หรือการบริการมีมูลค่าเพิ่มและมีประสิทธิภาพ สร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจ เชื่อมโยงไปสู่การสร้างสังคม สามารถพัฒนาในงานต่าง ๆ หรือพัฒนาในสายอาชีพให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคมนั้น ๆ ซึ่งประเทศที่พัฒนาแล้วหลายประเทศได้ใช้แนวคิดในลักษณะนี้เป็นแนวทางขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ

2.6 แนวคิดเกี่ยวกับความคิดสร้างสรรค์

2.6.1 องค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์ ความคิดสร้างสรรค์ไม่ได้ประกอบไปด้วยความคิดริเริ่มเพียงอย่างเดียวแต่ยังประกอบไปด้วยลักษณะการคิดอื่น ๆ อีกด้วย อย่างไรก็ตามความคิดริเริ่มก็ยังเป็นลักษณะหนึ่งแต่ความสำเร็จในการสร้างสรรค์ผลผลิตที่แปลกใหม่จำเป็นต้องอาศัยลักษณะอื่น ๆ อีกด้วย จากการวิเคราะห์และสังเคราะห์ทฤษฎีเกี่ยวกับองค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์ (สมพร, 2552) สรุปได้ว่า ความคิดสร้างสรรค์ ประกอบด้วยคุณลักษณะ 2 มิติที่มีความสัมพันธ์ต่อกันคือ มิติด้านความคิดและมิติด้านจิตใจและบุคลิกภาพ มิติด้านความคิดประกอบด้วย

2.6.1.1 ความคิดคล่องแคล่ว (Fluency) หมายถึง ปริมาณความคิดที่ไม่ซ้ำกันในเรื่องเดียวกัน

2.6.1.2 ความคิดยืดหยุ่น (Flexibility) หมายถึง ความสามารถที่จะพยายามคิดให้เกิดแนวคิดหลายประเภทอย่างอิสระ

2.6.1.3 ความคิดริเริ่ม (Originality) หมายถึง ลักษณะความคิดแปลกใหม่ แตกต่างจากความคิดธรรมดา อาจเกิดจากการนำเอาความรู้เดิมมาคิดดัดแปลงและประยุกต์ให้เกิดเป็นสิ่งที่ใหม่ขึ้น

2.6.1.4 ความคิดละเอียดลออ (Elaboration) เป็นคุณลักษณะที่จำเป็นในการสร้างผลงานที่มีความแปลกใหม่เป็นพิเศษให้สำเร็จ

ดังนั้นบุคคลที่มีความคิดสร้างสรรค์ไม่เพียงแต่คิดสิ่งแปลกใหม่ ๆ เท่านั้น แต่ต้องพยายามคิดและประสานความคิดติดตามให้ตลอด จนงานนั้นเกิดความสำเร็จด้วย

มิติด้านจิตใจและบุคลิกภาพ ความอยากรู้อยากเห็น ความกล้าเสี่ยง กล้าคิด และความมุ่งมั่นอดทน โดยที่ความคิดคล่องแคล่ว ความคิดยืดหยุ่น และความคิดริเริ่มจำเป็นต้องอาศัยความกล้าคิด กล้าเสี่ยง และยอมรับความคิดและประสบการณ์ใหม่ ๆ ความมุ่งมั่นในการทำงาน กล้าทดลอง อยากรู้อยากเห็น และความเชื่อมั่นในตนเอง มีความสัมพันธ์กับความคิดละเอียดลออ ที่จะทำงานให้สำเร็จ

2.6.2 หลักการส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์

สมพร (2552) ได้ศึกษาวิจัยเกี่ยวกับ การพัฒนาหลักสูตรเสริมเพื่อส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ สำหรับนักเรียนช่วงชั้นที่ 2 ได้ศึกษาหลักการส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ ไว้ดังนี้

ความคิดสร้างสรรค์เป็นคุณสมบัติที่อยู่ในตัวเด็กทุกคนและสามารถส่งเสริมให้พัฒนาได้ทั้งทางตรงและทางอ้อม ในทางตรง คือการสอน ฝึกฝนอบรม ในทางอ้อม คือการสร้างบรรยากาศและการจัดสภาพแวดล้อม ส่งเสริมความเป็นอิสระในการเรียนรู้ ดังนั้นองค์ประกอบที่มีความสำคัญในการส่งเสริมการเรียนรู้ คือ ครู หลักสูตร วิธีการสอน รวมทั้งการจัดห้องเรียน และการจัดสภาพแวดล้อม ถ้าองค์ประกอบทั้ง 3 ส่วน มีความสมบูรณ์ครบถ้วน การเรียนรู้ก็จะเกิดขึ้นอย่างสมบูรณ์เช่นเดียวกัน สำหรับความคิดสร้างสรรค์ ครูเป็นผู้ที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง ที่จะทำให้ผู้เรียนเกิดความคิดสร้างสรรค์ด้วยท่าที เจตคติ และอาจรวมถึงบุคลิกภาพของครูด้วย จากการศึกษาของเทอร์เนอร์และเดนนี่(Turner and Denny, 1969 "Teacher characteristics, teacher

behavior and change in pupil creativity”) พบว่า ครูที่มีความรู้สึกรอบอุ้ม เป็นกันเอง มีความเอาใจใส่และเชื้ออาหารต่อเด็ก จะเป็นตัวเร้าหรือกระตุ้นพฤติกรรมสร้างสรรค์ในเด็กนักเรียนมากกว่าครูที่มีลักษณะค่อนข้างเจ้าระเบียบและสร้างความสัมพันธ์ในลักษณะเข้มงวด ในส่วนของวิธีการสอนอย่างสร้างสรรค์ที่บังเกิดผลดี คือ การให้นักเรียนได้กระทำสิ่งต่างๆ ด้วยตนเอง ไม่ใช้การบังคับควบคุม แต่ใช้วิธีการที่ยืดหยุ่นใช้วิธีการสอนแบบให้เด็กมีส่วนร่วม ขณะเดียวกันก็ให้ความสำคัญในคุณค่าของการใช้กระบวนการคิด และใช้วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เป็นตัวกระตุ้น ซึ่งการจัดวิธีการเรียนการสอนแบบนี้จะส่งผลด้านการส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ได้มากกว่า รวมทั้งวิธีการสอนโดยให้เด็กสร้างความร่วมมือ ส่งเสริมให้ทำกิจกรรมที่มีการร่วมมือกันอย่างใกล้ชิด ขณะเดียวกันพยายามหลีกเลี่ยงกิจกรรมที่มีการแข่งขันกันมาก ๆ เนื่องจากผู้เรียนจะเกิดความเครียด ซึ่งเป็นอุปสรรคอย่างยิ่งต่อการเกิดขึ้นของความคิดสร้างสรรค์ เช่น ให้เด็กร่วมกันทำงานเป็นกลุ่มเล็ก ๆ และได้รับรางวัลจากผลการทำงานกลุ่มนั้น สามารถก่อให้เกิดประสิทธิภาพของงานในทางสร้างสรรค์มากกว่าการให้เด็กทำงานเป็นรายบุคคล และยังทำให้แรงจูงใจใฝ่สัมฤทธิ์สูงขึ้น

2.7 เศรษฐกิจสร้างสรรค์กับการศึกษา

ขจีจรัส (2553) กล่าวว่า เศรษฐกิจสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์พิจารณาขอบเขตแล้วเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในประเทศไทยจะเห็นว่าหลายประเภทคืองานของนักคหกรรมศาสตร์โดยตรง อาทิ กลุ่มงานฝีมือและหัตถกรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งงานจักสาน ถักทอ และดอกไม้ประดิษฐ์ ซึ่งสอดคล้องกับสาขาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม และสาขาศิลปะสัมพันธ์ในคหกรรมศาสตร์ กลุ่มงานอาหารไทย สอดคล้องกับสาขาอาหารและโภชนาการ กลุ่มงานออกแบบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการตกแต่งภายในและการผลิตของเล่น กลุ่มงานแฟชั่นสอดคล้องกับสาขาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์น่าจะเป็นมิติใหม่ของนักคหกรรมศาสตร์ที่จะปรับตัวให้รองรับได้ เนื่องมาจากเหล่านี้เป็นองค์ความรู้ของนัก คหกรรมศาสตร์อยู่แล้ว ขึ้นอยู่กับนักคหกรรมศาสตร์จะผนวกความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมใหม่ ๆ เข้าด้วยกัน

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สรุปปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์เกี่ยวกับการศึกษาไว้ส่วนหนึ่งว่า กระทรวงศึกษาเป็นหน่วยงานให้ความสำคัญการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ค่อนข้างน้อยเพราะขาดการพัฒนาหลักสูตร พัฒนาให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคการผลิตรายสาขา ดังนั้น สภาพัฒนาฯ จึงกำหนดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 11 ให้เป็นแผนการศึกษาชาติ เป็นแผนการศึกษาระยะยาวปฏิ

รูปการศึกษาทั้งระบบ จะต้องพัฒนาตั้งแต่การศึกษาขั้นพื้นฐาน การอาชีวศึกษา การอุดมศึกษา ที่เน้นการศึกษาวิจัย 5 เรื่อง คือ

- 1) มรดกทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา ความหลากหลายทางชีวภาพ
- 2) เอกลักษณ์ศิลปะและวัฒนธรรม
- 3) งานช่างฝีมือและหัตถกรรม
- 4) อุตสาหกรรมสีเขียวและซอฟต์แวร์
- 5) การออกแบบและพัฒนาสินค้าเชิงสร้างสรรค์

ณัฐประภา (2553) กล่าวไว้ในบทความวารสารห้องปฏิบัติการครู เกี่ยวกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สรุปได้ว่าเศรษฐกิจสร้างสรรค์ต้องอาศัยพื้นฐาน องค์ความรู้ทางการศึกษาเป็นหลัก โดยเฉพาะการพัฒนากระบวนการความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ควรปลูกฝังตั้งแต่การศึกษาระดับขั้นพื้นฐาน เพื่อส่งต่อไประดับอาชีวศึกษาและระดับอุดมศึกษา กระบวนการเรียนรู้แบบโครงการจึงเป็นกระบวนการเรียนรู้ที่สามารถพัฒนาผู้เรียนให้มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ นอกจากนั้นองค์ความรู้ทาง คหกรรมศาสตร์ ด้านต่าง ๆ เช่น อาหารและโภชนาการ ผ้าและเครื่องแต่งกาย ศิลปะประดิษฐ์ การจัดการด้านทรัพยากร ซึ่งทั้งหมดเป็นองค์ความรู้เกี่ยวกับการดำรงชีวิต ในบทบาทของคหกรรมศาสตร์ สามารถพัฒนาศึกษาองค์ความรู้ให้มีมูลค่าเพิ่มโดยไม่ยาก เช่น การพัฒนาอาหารไทย ภูมิปัญญาไทย มีการต่อยอดใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เชื่อมโยงกัน สร้างมูลค่าเพิ่มเป็นที่ยอมรับของชุมชน หรือเศรษฐกิจสร้างสรรค์กับการสอนการเย็บตะเข็บต่าง ๆ การติดกระดุม ผู้สอนให้ผู้เรียนนำเศษผ้ามาฝึกทำ เช่น การเนา การสอย การด้นถอยหลัง การติดกระดุม ครูได้ตรวจผลงานของผู้เรียนถูกหรือไม่แล้วผลงานคืนผู้เรียนไปหรือทิ้งไปไม่ได้ประโยชน์อะไร แต่ถ้าปรับการเรียนการสอนโดยการแนะนำหรือแนะแนวทางให้ผู้เรียนได้นำมาออกแบบทำเป็นของใช้ เช่น กระเป๋าผ้า ที่จับของร้อน ผ้ากันเปื้อน กิ๊บติดผม ตกแต่งลวดลายให้สวยงาม ตกแต่งชิ้นงานให้มีความสร้างสรรค์เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มของชิ้นงาน ผู้เรียนที่สนใจหรือชอบ อาจพัฒนาความคิดริเริ่มสร้างสรรค์นี้ให้เป็นแนวทางให้เกิดชิ้นงาน นำไปสู่การพัฒนาเป็นอาชีพได้

มณีรัตน์ (2553) กล่าวถึงเศรษฐกิจสร้างสรรค์เกี่ยวกับการศึกษา สรุปได้คือ ครอบครัวเป็นจุดเริ่มต้นให้เกิดนักสร้างสรรค์ คือ พ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย จะเป็นผู้สอนให้ลูก หลาน ยึดอาชีพหรือแนวทางของตระกูล และให้นำความรู้ใหม่ๆ มาพัฒนา ต่อยอดให้ก้าวหน้า โดยเฉพาะครอบครัวที่เป็นนักสร้างสรรค์ด้านเศรษฐกิจนอกจากนั้นในสถาบันการศึกษา ครูและนักเรียนต้องช่วยกันค้นหาความเป็นตัวตน ความถนัดของตนเอง และช่วยส่งเสริมสิ่งนั้นให้ชัดเจน ดีเด่น โดดเด่นขึ้นเพื่อที่จะยึดเป็นอาชีพและนักเศรษฐกิจสร้างสรรค์นั้น ๆ

ชะวักชัย (2552) กล่าวถึงกระบวนการเรียนรู้และปฏิบัติการ ต้องมีองค์ประกอบของการสร้างสรรค์ที่เน้นให้ผู้เรียนได้ประดิษฐ์สร้างสรรค์สิ่งที่ถนัดและสนใจหรือสืบค้นเองจากแหล่งความรู้ มีปฏิสัมพันธ์กับชุมชน ซึ่งผู้เรียนอาจใช้แหล่งความรู้ในท้องถิ่นนั้นมาสร้างสรรค์งานได้ ในข้อมูลดังกล่าวก็สามารถระบุได้ว่าการสอนต้องสอดแทรกให้ผู้เรียนพัฒนากระบวนการคิดให้ได้เกิดความคิดสร้างสรรค์และมีโอกาสที่จะนำไปพัฒนาไปสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้

สุวิทย์ (2547) กล่าวว่า ความคิดสร้างสรรค์เป็นกระบวนการทางปัญญาที่สามารถขยายขอบเขตความคิดที่มีอยู่เดิม สู่ความคิดที่แปลกใหม่แตกต่างไปจากความคิดเดิมและเป็นความคิดที่ใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม ซึ่งในความคิดสร้างสรรค์มีคุณลักษณะดังนี้

- 1) ต้องเป็นสิ่งใหม่หรือความคิดที่แปลกใหม่
- 2) ต้องเป็นความคิดที่สามารถนำไปใช้ได้จริงและดีกว่าความคิดเดิม
- 3) ต้องมีความเหมาะสม คิดอย่างเป็นเหตุเป็นผล มีคุณค่า คนทั่วไปยอมรับ

วันดี (2553) กล่าวว่า แนวความคิดที่จะสร้างความเป็นไทยยังคงวัฒนธรรมที่น่าภูมิใจ และหวังเหวนั้น ควรมีการนำทางโดยบุคลากรที่ฉลาดหลักแหลม และต้องมีทักษะการเรียนรู้ อย่างฉลาด มีหลักการและต้องมีทักษะในการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น นำความคิดสร้างสรรค์มาผสมผสานกับความเป็นอาหารไทย โดยยังคงเป็นความไทยแท้ ทั้งในเรื่องการจัดหาวัสดุ การประกอบอาหาร เทคนิคต่าง ๆ และต้องมีการนำเสนอ ที่ละเอียดละไมอ่อนช้อย สร้างรายการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ในรูปแบบที่เหมาะสมกับยุคปัจจุบัน ตามลักษณะการบริโภคของลูกค้าน่าแต่ ละชาติพันธุ์ และต้องคำนึงถึงบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและทันสมัยด้วย

เกรียงศักดิ์ (2553) อ่างถึงใน ศรีนยา (2554) กล่าวถึง แนวทางการสร้างความคิดสร้างสรรค์ให้เด็กหรือเยาวชนคือ ต้องสร้างนิสัยให้กับเด็กหรือเยาวชน ให้เป็นผู้ที่มีความอยากรู้อยากเห็นคิดในเชิงบวก สร้างประสบการณ์โดยให้มีกิจกรรมต่าง ๆ ได้เข้าร่วมในกิจกรรมนั้น ๆ รวมทั้งสร้างความคิดให้เด็กหรือเยาวชนได้คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์เป็น และสามารถจัดระเบียบข้อมูลให้เกิดองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์ได้

สิงห์ (2553) อ่างถึงใน ศรีนยา (2554) เสนอแนวคิดในการสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ คือ การคิดใหม่ ทำใหม่ หรือการสร้างความคิดคิดนอกกรอบ แต่ต้องไม่ทิ้งของเดิม เปิดโอกาสให้ผู้เรียน นิสิต นักศึกษา คิดใหม่และลงมือทำ งาน คหกรรมศาสตร์ จึงเป็นพื้นฐานของเศรษฐกิจสร้างสรรค์โดยเน้นความคิดเป็นหลัก

มาลี (2553) อ้างถึงใน ศรันยา (2554) กล่าวถึง การสอนนักศึกษาที่มักพบปัญหาคือ นักศึกษาไม่ค่อยถาม ต้องเปลี่ยนวิธีการสอนต้องให้เด็กใช้ภูมิปัญญาของตนเอง ใช้องค์ความรู้ของตนเองร่วมกับประสบการณ์ของเด็ก นำความรู้มาแลกเปลี่ยนในกลุ่มเพื่อน กล่าวคือต้องสร้าง ใจทยขึ้นมา แล้วให้ใช้ภูมิปัญญาที่มีอยู่นำมาคิดเพื่อแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกัน สรุปง่าย ๆ ก็คือ ต้องมีการพัฒนาภูมิปัญญา

ประหยัด (2553) อ้างถึงใน ศรันยา (2554) เสนอความคิดการพัฒนาการเรียนการสอน ครูต้องเรียนรู้ลักษณะเด่นและลักษณะด้อยโดยให้มีการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบและนำผู้นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาร่วมกันทดลองทำ นำไปสู่การปรับปรุงเพื่อให้เกิดการพัฒนา กล่าวคือ ความคิดสร้างสรรค์ต้องไม่ควรหยุดนิ่งอยู่กับที่

นักวิชาการและนักการศึกษาได้นำเศรษฐกิจสร้างสรรค์มาเชื่อมโยงให้เข้ากับการจัดการเรียนการสอน ซึ่งในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติที่ 11 (พ.ศ.2555 – 2559) ได้กำหนดไว้ในเรื่องของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่เป็นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจบนพื้นฐานความรู้ การศึกษา การสร้างสรรค์งาน การใช้ทรัพย์สินทางปัญญา มีเชื่อมโยงจากฐานทางวัฒนธรรม การสั่งสมความรู้ของสังคมและเทคโนโลยี นวัตกรรมสมัยใหม่และสภาพพัฒนาเศรษฐกิจสังคมแห่งชาติได้เสนอการพัฒนาแบ่งออกเป็น 19 ประเภท ตามที่ได้กล่าวมาแล้ว ในเรื่องอาหาร เป็นเป้าหมายหลักที่เป็นนโยบายในการขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศ จะสามารถมองเห็นได้ในหลายประเทศที่ใช้อาหารเป็นการขับเคลื่อนในการพัฒนาประเทศ เช่น ประเทศเกาหลีที่เป็นต้นแบบอุตสาหกรรมแบบสื่อ อาหารและวัฒนธรรมอย่างโดดเด่น ซึ่งขนมไทยก็เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่สื่อถึงความเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่า สามารถนำความรู้เรื่องขนมไทยมาจัดเข้าสู่กระบวนการเรียนการสอนให้ผู้เรียนได้เกิดความคิดสร้างสรรค์และสามารถพัฒนาไปถึงกระบวนการเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้เช่นกัน

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมพยายามทำให้ขนมไทยเป็นผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่สามารถส่งออกได้ และส่งเสริมให้มีการผลิตขนมไทยในเชิงอุตสาหกรรมสร้างมูลค่าส่งออกหลายล้านบาท จนกระทั่งเป็นที่ชื่นชอบของนานาชาติ เช่น ประเทศจีน สิงคโปร์ มาเลเซีย หรือเวียดนาม ซึ่งในประเทศเหล่านี้นิยมรับประทาน ขนมเหนียว ถังแปบ ฝอยทอง แม้กระทั่งตลาดทวีปยุโรปก็มีขนมไทยวางในชั้นของซูเปอร์มาร์เก็ต เช่นประเทศอิตาลีจะนิยมรับประทานขนมไทย คือ คุกกี้ ขนมฝิง ลูกชุบ ขนมอาลัว

2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่องขนมชั้น ผู้เชี่ยวชาญสร้างสรรค์ พบว่าผลที่ได้จากงานวิจัยในแต่ละเรื่องนั้นได้สอดคล้องกับการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และเกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

เศวต (2545) ได้ทำการวิจัยเรื่องการพัฒนาแผนการสอนกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ ประสบการณ์ชีวิตที่เน้นกระบวนการ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เรื่อง สารเสพติดให้โทษ พบว่าแผนการสอนมีประสิทธิภาพ 87.51/81.14 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่ตั้งไว้

กุลลาภรณ์ (2547) ได้นำการวิจัยเรื่องการพัฒนาแผนการจัดการเรียนรู้แบบโครงงาน เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากวัสดุท้องถิ่น สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 พบว่า นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในเรื่องความรู้ความเข้าใจ ทักษะในการปฏิบัติงาน มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับดี นักเรียนได้มีโอกาสศึกษาค้นคว้า ปฏิบัติจริงตามที่ตนเองสนใจจนประสบผลสำเร็จ ได้แผนการจัดการเรียนรู้แบบโครงการที่มีความเหมาะสมสำหรับนักเรียนโรงเรียนบ้านพะยัคต์ดอยแช่ อำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน

วันทนี (2550) ได้ทำการวิจัยเรื่องการพัฒนาแผนการจัดการเรียนรู้เรื่องการประดิษฐ์บายศรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 พบว่า นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนอยู่ในระดับดีมาก ทั้งความรู้ในด้านทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ซึ่งแผนการจัดการเรียนรู้ในเรื่องการประดิษฐ์บายศรี จำนวน 3 แผน มีความเหมาะสมกับนักเรียนโรงเรียนบ้านร่องน้ำ อำเภอสันป่าตอง จังหวัด เชียงใหม่

ยุวดี (2550) ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการศึกษาสมรรถนะด้านการบริหารการจัดการใน ห้องเรียนของครูอาชีวศึกษาจังหวัดกาญจนบุรี พบว่า ครูมีสมรรถนะการบริหารจัดการใน ห้องเรียนในด้านการสอน การพัฒนาตนเอง การจัดกิจกรรมในการตั้งคำถาม การใช้สื่อการสอน การสื่อสารกับผู้เรียนได้อย่างมีคุณภาพ รวมทั้งการประสานประโยชน์และการนำนวัตกรรมใหม่ ๆ มาใช้ในการบริหารจัดการ อยู่ในระดับดีมาก ทำให้เห็นถึงความสำคัญของการบริหารจัดการ ห้องเรียนของครูให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน

วัลลภ (2550) ได้ศึกษาวิจัย เรื่อง การสร้างแผนการจัดการเรียนรู้เรื่องการประดิษฐ์ ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 พบว่า แผนการจัดการเรียนรู้เรื่องการ ประดิษฐ์ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ มีความเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ สำหรับนักเรียนได้รับ คะแนนอยู่ในระดับดีมาก นักเรียนผ่านเกณฑ์ตามที่โรงเรียนกำหนดไว้ นักเรียนสามารถมีความรู้

และทักษะในการปฏิบัติงาน ดังนั้นแผนการจัดการเรียนรู้เรื่องการประดิษฐ์ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ มีความเหมาะสมที่สามารถจะนำไปใช้กับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ของโรงเรียนวัดจอมทอง อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่

ภณทิตลา (2550) ได้ศึกษาวิจัยการจัดการจัดการเรียนการสอนของครูในวิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี พบว่า ครูผู้สอนในวิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรีมีการจัดการจัดการเรียนการสอนในด้านการยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ ด้านยึดความคิดรวบยอด และด้านการยึดกระบวนการสร้างนิสัย ซึ่งพิจารณาพบว่าอยู่ในระดับดีมากทุกด้าน คือครูได้ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ได้ตนเอง ฝึกปฏิบัติ ฝึกคิดและแก้ปัญหา และเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะและนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ได้และให้ความสำคัญกับกระบวนการคิดและกระบวนการทำงาน

ปัทมณันท์ (2550) ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการจัดการจัดการเรียนรู้อาหารประกอบอาหารมังสวิรัตเพื่อสุขภาพ พบว่า การจัดทำแผน การจัดการเรียนรู้ที่สร้างขึ้นในเรื่องนี้ จำนวน 5 แผน สำหรับนักเรียนโรงเรียนพิงครัตน์ จังหวัดเชียงใหม่ นักเรียนผ่านเกณฑ์การประเมินทุกคน มีความรู้ความเข้าใจในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกคน โดยครูผู้สอนประเมินนักเรียนในเรื่องพฤติกรรมการทำงานของนักเรียน หลังจากได้ศึกษาแล้วพบว่าพฤติกรรมการทำงานของนักเรียนอยู่ในระดับดีมาก นักเรียนมีเจตคติต่อการจัดการจัดการเรียนรู้อาหารประกอบอาหารมังสวิรัตเพื่อสุขภาพและส่งเสริมให้นักเรียนบูรณาการความรู้ที่หลากหลาย บริโภคอาหารที่ดีและดูแลสุขภาพของตนเอง

นัยน์ปพร (2550) ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการจัดการเรียนรู้อยู่โดยเน้นทักษะการจัดการแบบพี ดี ซี เอ วิชาโครงการประดิษฐ์สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนแม่แตง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ในการจัดการเรียนการสอนแบบ P D C A วิชาโครงการประดิษฐ์ เรื่องการประดิษฐ์ของใช้ภายในบ้าน โดยใช้วิธีกระบวนการกลุ่ม นักเรียนได้รับความรู้ในเรื่องการเขียนโครงการและประเมินผลงานผ่านเกณฑ์ตามที่กำหนดไว้ รวมทั้งนักเรียนเป็นผู้ที่มีความคุณธรรมจริยธรรมและค่านิยมอันพึงประสงค์ผ่านเกณฑ์ทุกคน

มยุรี (2551) ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการสร้างบทเรียนโมดูล เรื่อง ทำเค้ก สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ พบว่า บทเรียนโมดูล เรื่อง การทำเค้กมีความเหมาะสมกับนักศึกษา นักศึกษาสามารถใช้บทเรียนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยผ่านเกณฑ์ตามที่กำหนด และนักศึกษามีความคิดเห็นต่อบทเรียนโมดูล

เรื่องการทำแค่ว่ามีอิสระในการเรียนด้วยบทเรียน เป็นสื่อที่น่าสนใจ ทำให้ก่อเกิดการเรียนรู้ได้ด้วยตนเองดีขึ้น

อำพร (2553) ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาแผนการจัดการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมไทย โดยใช้สื่อธรรมชาติ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ของเรียนบ้านไร่ อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า แผนการจัดการเรียนจำนวน 7 แผน มีความเหมาะสมสำหรับนักเรียนนำแผนไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ นักเรียนผ่านเกณฑ์การประเมินในด้านความรู้และการประเมินชิ้นงานทุกคน

จากข้อมูลแหล่งความรู้ต่าง ๆ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งหมดชี้ให้เห็นว่า การสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ที่ผู้วิจัยแต่ละท่านสร้างขึ้นมามีประสิทธิภาพ สามารถนำไปใช้ในกระบวนการเรียนการสอนได้จริง ทำให้การเรียนการสอนดำเนินการไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ แผนการจัดการเรียนรู้จะช่วยทำให้ผู้เรียนมีทักษะเกิดกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ มีความก้าวหน้าในการเรียนวิชาชีพ และมีผลการเรียนที่ดีขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ



บทที่ 3

วิธีดำเนินการศึกษา

การศึกษาค้นคว้าวิจัยได้ทำการสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่อง ขนมชั้น
สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ชั้นปีที่ 2 ประเภทวิชาคหกรรม สาขางานอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี
สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ผู้วิจัยได้มีวิธีการดำเนินการศึกษาตามรายละเอียด
ดังต่อไปนี้

- 3.1 กลุ่มประชากร
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
- 3.3 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
- 3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.6 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 กลุ่มประชากร

กลุ่มประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้คือผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมไทย เรื่องขนมชั้น ระดับ
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ประเภทวิชาคหกรรม สาขางานอาหารและโภชนาการ
วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี จังหวัดกรุงเทพฯ จำนวน 15 คน ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2554

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

3.2.1 แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
สำหรับผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 จำนวน 3 แผนการจัดการเรียนรู้
แผนการจัดการเรียนรู้ละ 6 ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น 18 ชั่วโมง

3.2.1.1 แผนการจัดการเรียนรู้เรื่องความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกวัสดุในการทำขนมชั้น และทำแบบประเมินความรู้ก่อนเรียน 30 นาที ฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นบรรจุถาด จำนวน 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

3.2.1.2 แผนการจัดการเรียนรู้เรื่องการทำขนมชั้นในรูปทรงพิมพ์ชนิดต่าง ๆ เช่น รูปกระต่าย รูปปลา รูปดอกไม้ รูปทรงกลมพิมพ์ขนมเค้ก จำนวน 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์และฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นในรูปทรงต่าง ๆ จำนวน 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

3.2.1.3 แผนการจัดการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ และการจัดทำขนมชั้นเป็นของขวัญมอบในโอกาสพิเศษเพื่อเป็นแนวทางในการทำขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ จำนวน 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

3.2.2 ขนมชั้นที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ ขนมชั้นตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนมชั้นในพิมพ์รูปต่างๆ เช่นรูปกระต่าย รูปปลา รูปดอกไม้ ขนมชั้นดอกกุหลาบ ขนมชั้นรูปแบบของขวัญมอบในโอกาสพิเศษ

3.2.3 แบบประเมินด้านพุทธิพิสัย ใช้แบบทดสอบเรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เป็นแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนด้านพุทธิพิสัยคือทดสอบผู้เรียนในเรื่อง ความรู้ ความจำ ความเข้าใจ การนำไปใช้วิเคราะห์ สังเคราะห์ และการประเมินค่า ชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ ใช้เวลา 50 นาที

3.2.4 แบบประเมินด้านทักษะพิสัย คือการประเมินผู้เรียนในเรื่องทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน

3.2.5 แบบประเมินด้านจิตพิสัย คือประเมินผู้เรียนในเรื่องความรับผิดชอบ มีวินัย ประหยัด ซื่อสัตย์ กตัญญูกตเวทী อดทน อดกลั้น พึ่งตนเอง

3.2.6 แบบประเมินแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2

3.3 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

3.3.1 จัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ผู้ศึกษาได้ดำเนินการดังต่อไปนี้

3.3.1.1 ศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง 2546) ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ

3.3.1.2 วิเคราะห์หลักสูตรมาตรฐานการเรียนรู้และคำอธิบายรายวิชาในเนื้อหา สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

3.3.1.3 นำเนื้อหาที่ได้จากการวิเคราะห์มากำหนดจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ 3 แผนการจัดการเรียนรู้ ซึ่งแต่ละแผนประกอบด้วย สาระสำคัญของการเรียนรู้ จุดประสงค์การเรียนรู้ สาระการเรียนรู้ กิจกรรมการเรียนรู้ สื่อและแหล่งการเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล เครื่องมือการประเมิน บันทึกผลหลังการเรียนรู้ ใบมอบหมายงาน ใบความรู้

3.3.1.4 นำแผนการจัดการเรียนรู้ที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้นไปให้อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา ภาษาที่ใช้ และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง

3.3.1.5 ปรับปรุงแผนการจัดการเรียนรู้ไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหาตลอดจนภาษาที่ใช้เพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไข

3.3.1.6 นำแผนการจัดการเรียนรู้ที่ได้ปรับปรุงแก้ไขแล้วนำไปทดลองใช้กับผู้เรียนที่ไม่ใช่กลุ่มประชากรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 กลุ่ม คอ. 2/1 วิทยาลัย อาชีวศึกษาธนบุรี จำนวน 15 คน

3.3.1.7 นำแผนการจัดการเรียนรู้ที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วไปใช้กับกลุ่มประชากร ผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 กลุ่ม คอ. 2/2 วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี จำนวน 15 คน

3.3.2 การสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ด้านพุทธิพิสัย คือ วัดความรู้ ความจำ ความเข้าใจ การนำไปใช้ วิเคราะห์ สังเคราะห์ การประเมินค่า มีลำดับขั้นตอนการสร้างต่อไปนี้

3.3.2.1 ศึกษาเอกสารการเรียนรู้ ตำรา สื่อชนิดต่าง ๆ และงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสร้างแบบทดสอบ

3.3.2.2 วิเคราะห์จุดประสงค์และเนื้อหาสาระการเรียนรู้ เพื่อสร้างแบบทดสอบ ชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ วัดผลสัมฤทธิ์ผู้เรียนด้านพุทธิพิสัย คือ การวัดความรู้ ความจำก่อนและหลังเรียน เรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ให้ครอบคลุมจุดประสงค์การเรียนรู้และสาระการเรียนรู้

3.3.2.3 นำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ผู้เรียนด้านพุทธิพิสัยไปให้อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์และผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความสอดคล้องตามวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม(IOC)/แก้ไข แล้วนำไปปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ

3.3.2.4 ปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องของแบบทดสอบ ตามที่อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์พิจารณาและให้ข้อเสนอแนะแล้วนำไปทดลองใช้กับผู้เรียนที่ไม่ใช่กลุ่มประชากร ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 กลุ่ม คอ.2/1 วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี จำนวน 15 คน

3.3.2.5 นำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ผู้เรียน ด้านพุทธิพิสัยมาตรวจให้คะแนนข้อ ที่ตอบถูกได้ 1 คะแนน ข้อที่ตอบผิด ข้อที่ไม่ได้ทำ หรือข้อที่ตอบมากกว่า 1 ตัวเลือกได้ 0 คะแนน

3.3.2.6 นำผลการตรวจให้คะแนนของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ ด้านพุทธิพิสัย มาหาค่าความยาก (p) และค่าอำนาจจำแนก (r) เป็นรายข้อ โดยวิธีหาอัตราส่วนระหว่างผู้ตอบถูก กับจำนวนผู้เข้าสอบทั้งหมด เลือกเฉพาะข้อทดสอบที่มีความยากระหว่าง 0.23 -0.63 และมีค่าอำนาจจำแนกตั้งแต่ 0.20 – 0.87 จำนวน 40 ข้อ

3.3.2.7 นำแบบทดสอบหาความเชื่อมั่นโดยใช้สูตรการคำนวณของ Kuder – Richardson – 21 (KR-20) โดยแบบทดสอบจะต้องได้ค่าความเชื่อมั่น 0.84

3.3.2.8 นำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนด้านพุทธิพิสัยไปใช้กับกลุ่ม ประชากร

3.3.3 การสร้างแบบประเมินทักษะพิสัย คือการประเมินผู้เรียนในเรื่องทักษะการ ปฏิบัติงานและผลงาน

3.3.3.1 ศึกษา ตำรา เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการประเมินทักษะการ ปฏิบัติงานและผลงาน

3.3.3.2 วิเคราะห์จุดประสงค์และเนื้อหาสาระการเรียนรู้ แผนการจัดการเรียนรู้
 ขนมไทยเรื่องขนมชั้น ผู้เชี่ยวชาญสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
 เพื่อนำไปสร้างแบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน

3.3.3.3 สร้างแบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน โดยกำหนด
 พฤติกรรมที่จะประเมินดังนี้ ด้านกระบวนการทำงาน ด้านคุณลักษณะในการทำงาน และสร้าง
 เกณฑ์การให้คะแนนการปฏิบัติงานและผลงาน

3.3.3.4 นำแบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงานไปให้อาจารย์ที่ปรึกษา
 วิทยานิพนธ์และผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบแก้ไข แล้วนำไปปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ

3.3.3.5 นำแบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงานไปทดลองใช้กับผู้เรียนที่
 ไม่ใช่กลุ่มประชากร ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) กลุ่ม คอ.2/1 วิทยาลัยอาชีวศึกษา
 ธนบุรี จำนวน 15 คน

3.3.3.6 ปรับปรุงแก้ไขแบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน แล้วนำไปใช้
 กับกลุ่มประชากร

3.3.4 การสร้างแบบประเมินวัดผลสัมฤทธิ์ด้านจิตพิสัย คือการประเมินผู้เรียน
 คุณธรรมและจริยธรรมในเรื่อง ความรับผิดชอบ มีวินัย ประหยัด ซื่อสัตย์ กตัญญูทเวที อดทน
 อดกลั้นและพึ่งตนเอง

3.3.4.1 ศึกษา ตำรา เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการประเมินผู้เรียน
 คุณธรรมและจริยธรรม

3.3.4.2 วิเคราะห์จุดประสงค์ของแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทยเรื่องขนมชั้น ผู้
 เชี่ยวชาญสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) เพื่อนำไปสร้างแบบ
 ประเมินผู้เรียนคุณธรรมและจริยธรรม

3.3.4.3 สร้างแบบประเมินผู้เรียนคุณธรรมและจริยธรรม ในเรื่องความรับผิดชอบ
 มีวินัย ประหยัด ซื่อสัตย์ กตัญญูทเวที อดทน อดกลั้น และพึ่งตนเอง และสร้างเกณฑ์การให้
 คะแนนผู้เรียน

3.3.4.4 นำแบบประเมินผู้เรียนคุณธรรมและจริยธรรมไปให้อาจารย์ที่ปรึกษา
 วิทยานิพนธ์และผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบแก้ไข แล้วนำไปปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ

3.3.4.5 นำแบบประเมินผู้เรียนคุณธรรมและจริยธรรมไปทดลองใช้กับผู้เรียนที่ไม่ใช่กลุ่มประชากรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) กลุ่ม คอ.2/1 วิทยาลัยอาชีวศึกษานบุรี จำนวน 15 คน

3.3.4.6 ปรับปรุงแก้ไขแบบประเมินผู้เรียนคุณธรรมและจริยธรรม แล้วนำไปใช้กับกลุ่มประชากร

3.3.5. การสร้างแบบประเมินแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2

3.3.5.1 ศึกษา ตำรา เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการประเมินแผนการจัดการเรียนรู้

3.3.5.2 ผู้วิจัยสร้างแบบประเมินแผนการจัดการเรียนรู้ให้ครอบคลุมองค์ประกอบของแผนการจัดการเรียนรู้ 10 ด้าน ดังนี้

- ก) สาระสำคัญ
- ข) จุดประสงค์การเรียนรู้
- ค) สาระการเรียนรู้
- ง) เนื้อหา
- จ) กิจกรรมการเรียนรู้
- ฉ) สื่อการเรียนการสอน
- ช) ใบความรู้และใบงาน
- ซ) กระบวนการที่นักเรียนได้ฝึก
- ฌ) การวัดผลและการประเมินผล
- ญ) ความสอดคล้องกันของแผนการเรียนรู้ (ตั้งแต่ข้อ 1-9)

3.3.5.3 สร้างแบบประเมินแผนการสอน มีลักษณะเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งมี 5 ระดับ คือ ความเหมาะสมมากที่สุด ความเหมาะสมมาก ความเหมาะสมปานกลาง ความเหมาะสมน้อย ความเหมาะสมน้อยที่สุด (บุญชม , 2543)

3.3.5.4 กำหนดเกณฑ์การให้คะแนนแบบประเมินแผนการสอน สำหรับผู้เชี่ยวชาญ ดังนี้

ความเหมาะสมมากที่สุด	ให้ 5 คะแนน
ความเหมาะสมมาก	ให้ 4 คะแนน
ความเหมาะสมปานกลาง	ให้ 3 คะแนน
ความเหมาะสมน้อย	ให้ 2 คะแนน
ความเหมาะสมน้อยที่สุด	ให้ 1 คะแนน

3.3.5.5 นำแบบประเมินแผนการจัดการเรียนรู้เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษา ตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสม เพื่อปรับปรุงแก้ไขก่อนนำไปใช้จริง

3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.4.1 ทดสอบก่อนเรียน (Pre-test) กับผู้เรียน ด้วยแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้ว จำนวน 40 ข้อ ทดสอบก่อนที่จะทำการทดลองสอนในคาบแรก เพื่อศึกษาความรู้เดิมของผู้เรียน แล้วทำการเก็บข้อมูลที่ได้จากการทดสอบไว้เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลในขั้นต่อไป

3.4.2 ดำเนินการสอนตามแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ จำนวน 3 แผนการจัดการเรียนรู้ แผนการจัดการเรียนรู้ละ 6 ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น 18 ชั่วโมง เวลา 3 สัปดาห์ และดำเนินการทดสอบย่อยท้ายบทเรียนในแต่ละแผนการจัดการเรียนรู้

3.4.3 ดำเนินการประเมินพฤติกรรมกรรมการเรียน โดยครูผู้สอนประเมินนักเรียนรายบุคคลระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ด้านทักษะพิสัย และด้านจิตพิสัย เพื่อศึกษาพฤติกรรมกรรมการเรียนของผู้เรียน และทำการเก็บข้อมูลไว้เพื่อวิเคราะห์ในขั้นต่อไป

3.4.4 ทำการทดสอบหลังจากการเรียนการสอนขนมไทยเรื่องขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ ซึ่งเป็นฉบับเดียวกันกับที่ใช้ทดสอบก่อนเรียนแล้วทำการตรวจคะแนนทั้งสองครั้ง แล้วนำผลไปวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อหาค่าเฉลี่ยของส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนที่ผู้เรียนทำได้

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

นำคะแนนที่ได้จากแบบประเมินด้านพุทธิพิสัยคือการประเมินผู้เรียนในเรื่องความรู้ ความจำ ความเข้าใจ การนำไปใช้ วิเคราะห์ สังเคราะห์ และการประเมินค่า ชนิดเลือกตอบ 5 ตัวเลือกจำนวน 40 ข้อ 20 คะแนน และนำคะแนนที่ได้จากการประเมินผู้เรียนด้านทักษะพิสัยคือการประเมินผู้เรียนในเรื่องทักษะการปฏิบัติตนและผลงาน รวมทั้งคะแนนที่ได้จากการประเมินผู้เรียนด้านจิตพิสัย คือการประเมินผู้เรียนคุณธรรมและจริยธรรมในเรื่องความรับผิดชอบ มีวินัย ประหยัด ซื่อสัตย์ กตัญญูกตเวที อุดหนุน อุดกัลลและพึ่งตนเอง 80 คะแนน การประเมินด้าน ทักษะพิสัยและจากจิตพิสัย ทำการวิเคราะห์โดยการหาค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยรวมเป็นรายด้านและรายข้อใช้เกณฑ์การแปลความหมายค่าเฉลี่ยดังนี้

- ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 4.50-5.00 หมายถึง การประเมินอยู่ในระดับดีมาก
- ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 3.50-4.49 หมายถึง การประเมินอยู่ในระดับดี
- ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 2.50-3.49 หมายถึง การประเมินอยู่ในระดับปานกลาง
- ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 1.50-2.49 หมายถึง การประเมินอยู่ในระดับปรับปรุง
- ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 1.00-1.49 หมายถึง การประเมินอยู่ในระดับควรแก้ไข

3.6 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์

3.6.1 สถิติพื้นฐาน คือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation) และ t - test Dependent แบบ Difference Score

3.6.1.1 ค่าร้อยละ

3.6.1.2 ค่าเฉลี่ย (ล้วน และอันควนา, 2538)

$$\mu = \frac{\sum X}{N}$$

เมื่อ μ	แทน	ค่าเฉลี่ย
$\sum X$	แทน	ผลรวมของคะแนนทั้งหมด
N	แทน	จำนวนข้อมูลทั้งหมด

3.6.1.3 ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

$$\sigma = \sqrt{\frac{\sum f(x - \mu)^2}{N}}$$

เมื่อ σ	แทน	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
$\sum X^2$	แทน	ผลรวมของคะแนนยกกำลังสอง
$(\sum X)^2$	แทน	กำลังสองผลรวมของคะแนน
N	แทน	จำนวนข้อมูลทั้งหมด

3.6.1.4 การทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของคะแนนก่อนเรียนและหลังเรียน โดยใช้วิธีการทางสถิติ t - test Dependent แบบ Difference Score

$$t = \frac{\sum D}{\sqrt{\frac{n \sum D^2 - (\sum D)^2}{(n-1)}}}$$

เมื่อ t	แทน	ค่าสถิติที่ใช้เปรียบเทียบกับค่าวิกฤต เพื่อทราบความมีนัยสำคัญ
D	แทน	ค่าผลต่างระหว่างคู่คะแนน
n	แทน	จำนวนกลุ่มตัวอย่างหรือจำนวนคู่คะแนน

3.6.2 สถิติที่ใช้ในการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

3.6.2.1 ค่าความยาก (Difficulty)

$$p = \frac{f_H - f_L}{n}$$

เมื่อ p แทน ค่าของความยากของข้อสอบแต่ละข้อ

f_H แทน จำนวนผู้ตอบถูกในกลุ่มสูง

f_L แทน จำนวนผู้ตอบถูกในกลุ่มต่ำ

n แทน จำนวนผู้ตอบทั้งหมด

3.6.2.2 ค่าอำนาจจำแนก

$$r = \frac{f_H - f_L}{n/2}$$

เมื่อ r แทน ค่าอำนาจจำแนกของข้อสอบแต่ละข้อ

f_H แทน จำนวนผู้ตอบถูกในกลุ่มสูง

f_L แทน จำนวนผู้ตอบถูกในกลุ่มต่ำ

n แทน จำนวนผู้ตอบทั้งหมด

3.6.2.3 ค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบ (Reliability) ของแบบทดสอบทั้งฉบับ ใช้สูตรคูเดอร์-ริชาร์ดสัน 20 (KR-20)

$$r_{tt} = \frac{k}{k-1} \left(1 - \frac{\sum pq}{S_t^2} \right)$$

เมื่อ r_{tt} แทน ค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบ

k แทน จำนวนข้อสอบทั้งหมด

p แทน สัดส่วนของจำนวนคนที่ทำข้อสอบถูก

q แทน สัดส่วนของจำนวนคนที่ทำข้อสอบผิด

S_t^2 แทน ความแปรปรวนของคะแนนทั้งฉบับ

3.6.2.4 ค่าดัชนีความสอดคล้อง (Item Objective Congruence : IOC)

(เกษม, 2540)

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ IOC	แทน	ดัชนีความสอดคล้องระหว่างเนื้อหาของชุดการสอน
$\sum R$	แทน	ผลรวมของคะแนนความคิดเห็น
N	แทน	จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

3.6.2.5 ประสิทธิภาพของเอกสารประกอบการเรียนรู้ (กองวิจัยทางการศึกษา ,2545) โดยการวิเคราะห์คะแนน ใช้สูตรคำนวณ ดังนี้

$$E_1 = \frac{\sum X}{N} \times 100 \quad \text{หรือ} \quad E_1 = \frac{\bar{X}}{A} \times 100$$

เมื่อ E_1	แทน	ประสิทธิภาพของกระบวนการ
$\sum X$	แทน	ผลรวมของคะแนนนักเรียนจากการวัดระหว่างเรียน
A	แทน	คะแนนเต็มของแบบวัด
N	แทน	จำนวนผู้เรียน

$$E_2 = \frac{\sum y}{N} \times 100 \quad \text{หรือ} \quad E_2 = \frac{\bar{X}}{B} \times 100$$

เมื่อ E_2	แทน	ประสิทธิภาพของผลลัพธ์ได้จากคะแนนเฉลี่ยของการทำแบบทดสอบหลังเรียนของผู้เรียนทั้งหมด
$\sum y$	แทน	คะแนนรวมของผลลัพธ์หลังเรียน
B	แทน	คะแนนเต็มของการสอบหลังเรียน

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล และอภิปรายผล

การศึกษาครั้งนี้ผู้ศึกษาได้ทำการสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น ผู้เชี่ยวชาญสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ประเภทวิชาคหกรรม สาขางานอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยวัตถุประสงค์ของการศึกษาครั้งนี้เพื่อ 1) สร้างแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น ผู้เชี่ยวชาญสร้างสรรค์สำหรับผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ที่มีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 80/80 2) เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนระหว่างก่อนเรียนและหลังเรียนเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น ผู้เชี่ยวชาญสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน และ 3) เพื่อประเมินพฤติกรรมการเรียนรู้ความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย และด้านจิตพิสัยของผู้เรียน หลังจากการเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น ผู้เชี่ยวชาญสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน และตั้งสมมติฐานการศึกษาไว้ดังนี้

1. แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น ผู้เชี่ยวชาญสร้างสรรค์สำหรับผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ที่สร้างขึ้นมีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 80/80
2. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียน หลังเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น ผู้เชี่ยวชาญสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนสูงกว่าก่อนเรียน
3. ผลการประเมินพฤติกรรมการเรียนรู้ความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย และด้านคุณธรรมจริยธรรม ของนักเรียนหลังจากการเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น ผู้เชี่ยวชาญสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน อยู่ในระดับดีขึ้นไป

4.1 การวิเคราะห์ข้อมูล

จากวัตถุประสงค์และสมมติฐานดังกล่าว ผู้ศึกษาได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

4.1.1 ลำดับชั้นในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1.3 การทดสอบสมมติฐาน

4.1.1 ลำดับชั้นในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้ดำเนินการดังนี้

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์หาประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนระหว่างก่อนเรียนและหลังเรียนเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์พฤติกรรมของผู้เรียนด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย และจิตพิสัย ที่เกิดจากกิจกรรมการเรียนการสอน ในแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2

4.1.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์หาประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2



ตาราง 4.1 คะแนนเฉลี่ยของผู้เรียน จากการทำการประเมินท้ายแผนการจัดการเรียนรู้ของนักเรียน เรื่อง
 งามชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

แผนการจัดการเรียนรู้	คะแนน เต็ม	ค่าเฉลี่ย	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน	ร้อยละ
1. เรื่องความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงามไทย ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกวัสดุในการทำงามชั้น	20	17.37	0.56	86.85
2. เรื่องการทำงามชั้นในรูปแบบทรงพิมพ์ชนิดต่าง ๆ	20	17.74	0.88	88.71
3. เรื่องการทำงามชั้นดอกกุหลาบ และการจัดทำงาม ชั้นเป็นของขวัญมอบในโอกาสพิเศษเพื่อเป็นแนวทางใน การทำงามชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์	20	17.46	0.71	87.28
รวม	60	52.57	1.89	87.61

จากตาราง 4.1 แสดงให้เห็นว่าคะแนนเฉลี่ยของผู้เรียนจากการประเมินท้ายแผนการจัดการเรียนรู้ของนักเรียน เรื่อง งามชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ที่เน้นกระบวนการ มีค่าเท่ากับ 52.57 จากคะแนนเต็ม 60 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 87.61



ตาราง 4.2 คะแนนเฉลี่ยของผู้เรียนที่ได้จากการทดสอบหลังเรียน

คะแนนที่ผู้เรียนสอบได้ คะแนนเต็ม 20 คะแนน	จำนวนผู้เรียนที่สอบได้	คะแนนรวม
18	5	90
17	6	102
16	1	16
15	1	15
14	1	14
13	-	0
12	1	12
รวม	15	249
คะแนนเฉลี่ย	-	16.60
คิดเป็นร้อยละ	-	83.00

จากตาราง 4.2 แสดงให้เห็นว่า ผู้เรียน 15 คน ได้คะแนนเฉลี่ย 16.60 คิดเป็นร้อยละ 83.00 และพิจารณาจากคะแนนของผู้เรียนจากการทดสอบหลังเรียนพบว่าส่วนใหญ่ (ร้อยละ 80) มีคะแนนมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 80 และมีนักเรียนจำนวน 3 คน ได้คะแนนต่ำกว่าร้อยละ 80 แต่ยังคงอยู่ในระดับคะแนนร้อยละ 60 ขึ้นไป ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ผ่านพอใช้

ตาราง 4.3 ประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

รายการ	คะแนน เต็ม	ค่าเฉลี่ย	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน	ร้อยละ
คะแนนเฉลี่ยจากการประเมินท้ายแผนการจัดการ เรียนรู้ จำนวน 3 เรื่อง	60	52.57	1.89	87.61
ผลการทดสอบด้วยแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ ทางการเรียนด้านพุทธิพิสัย	20	16.60	1.72	83.00

จากตาราง 4.3 แสดงให้เห็นว่าคะแนนเฉลี่ยของผู้เรียนจากการประเมินทำแผนการจัดการเรียนรู้ จำนวน 3 แผน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 52.57 คิดเป็นร้อยละ 87.61 ของคะแนนเต็ม และผลการทดสอบด้วยแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนด้านพุทธิพิสัย ได้คะแนนเฉลี่ย 16.60 คิดเป็นร้อยละ 83.00 ดังนั้น ประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมหไทย เรื่อง ขนมหชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เป็น 87.61/83.00 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่ตั้งไว้ หมายความว่า ประสิทธิภาพของกระบวนการการจัดกิจกรรมตามแผนการจัดการเรียนรู้(E1) ซึ่งวิเคราะห์จากผลการเรียนทำแผนการจัดการเรียนรู้ ผู้เรียนได้คะแนนเฉลี่ยของผู้เรียนจากการประเมินทำแผนการจัดการเรียนรู้ขนมหไทย เรื่อง ขนมหชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ที่เน้นกระบวนการ มีค่าเท่ากับ 52.57 จากคะแนนเต็ม 60 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 87.61 และประสิทธิภาพของผลลัพธ์การเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้(E2) ผู้เรียน 15 คน ได้คะแนนเฉลี่ย 16.60 คิดเป็นร้อยละ 83.00 ดังนั้น ประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้จึงเท่ากับ 87.61/83.00 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่ตั้งไว้

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนระหว่างก่อนเรียนและหลังเรียนเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมหไทยเรื่องขนมหชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

ตาราง 4.4 เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนระหว่างก่อนเรียนและหลังเรียนเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมหไทยเรื่องขนมหชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยใช้การทดสอบที (T-test)

ผลสัมฤทธิ์ด้านพุทธิพิสัย	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ค่าการทดสอบที df =13	Sig.
ก่อนเรียน	11.88	1.48	11.89	.00**
หลังเรียน	16.60	1.72		

** มีนัยสำคัญที่ระดับ 0.01

จากตาราง 4.4 แสดงให้เห็นว่าผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนก่อนเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สุพรรณบุรีจตุรจักรสร้างสรรค์ ได้คะแนนเฉลี่ย 11.88 ซึ่งน้อยกว่าหลังเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สุพรรณบุรีจตุรจักรสร้างสรรค์ ได้คะแนนเฉลี่ย 16.60 และเมื่อทำการทดสอบค่าสถิติที เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยก่อนเรียนและหลังเรียน พบว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.01 แสดงให้เห็นว่า ด้วยค่าความเชื่อมั่นร้อยละ 99 คะแนนเฉลี่ยหลังเรียนด้วยแผนการเรียนรู้สูงกว่าคะแนนเฉลี่ยก่อนเรียนจริง ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเมื่อเรียนด้วยชุดแผนการเรียนรู้ที่สร้างขึ้น ผู้เรียนมีความก้าวหน้าการเรียนจริง

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์พฤติกรรมของผู้เรียนด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย และจิตพิสัย ที่เกิดจากกิจกรรมการเรียนการสอน ในแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สุพรรณบุรีจตุรจักรสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2

ตาราง 4.5 ประเมินพฤติกรรมของผู้เรียน ด้านทักษะพิสัย

รายการประเมิน	คะแนนการประเมิน		การแปลผล ระดับการ ประเมิน
	ค่าเฉลี่ย	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน	
1. กระบวนการทำงาน	3.96	0.17	ระดับดี
1.1 มีความพร้อมในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	4.20	0.77	ระดับดี
1.2 ปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน	4.13	0.83	ระดับดี
1.3 ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด	3.53	0.52	ระดับดี
2. คุณลักษณะในการทำงาน	3.67	0.49	ระดับดี
2.1 มีชุดปฏิบัติการ หมวก ผ้าเช็ดมือ	3.67	0.49	ระดับดี
2.2 มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ตรงเวลา มีระเบียบ	3.67	0.49	ระดับดี
2.3 เก็บรักษาอุปกรณ์สะอาดและเป็นระเบียบ	3.67	0.49	ระดับดี
3. คุณภาพของผลงาน	3.84	0.14	ระดับดี
3.1 ลักษณะของขนมชั้นที่ถูกต้อง	3.93	0.59	ระดับดี
3.2 รสชาติถูกต้องตามลักษณะของขนมชั้น	3.93	0.59	ระดับดี
3.3 นำเสนอผลงานที่เกิดจากแนวคิดสร้างสรรค์	3.67	0.62	ระดับดี

จากตาราง 4.5 แสดงให้เห็นว่าพฤติกรรมของผู้เรียน ด้านทักษะพิสัย ซึ่งแบ่งออกเป็นด้านกระบวนการ ด้านคุณลักษณะในการทำงาน และด้านคุณภาพของผลงาน พบว่าอยู่ในระดับที่ดีในทุกด้าน ดังนี้ ด้านกระบวนการทำงานในภาพรวมอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.96 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.17 โดยมีค่าเฉลี่ยมากที่สุดในเรื่อง ความพร้อมในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.20 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.77 รองลงมาคือ การปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.13 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.83 และการปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนดอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.53 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.52 ตามลำดับ ในด้านคุณภาพของผลงานในภาพรวมอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.84 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.14 โดยมีค่าเฉลี่ยมากที่สุดในเรื่อง ลักษณะของขนมชั้นที่ถูกต้องและรสชาติถูกต้องตามลักษณะของขนมชั้นอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.93 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.59 และด้านนำเสนอผลงาน น่าสนใจตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.67 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.62 **คุณลักษณะในการทำงาน** ภาพรวมอยู่ในระดับดีและในแต่ละเรื่องคือ มีชุดปฏิบัติการ หมวก ผ้าเช็ดมือ มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ตรงเวลา มีระเบียบ การเก็บรักษาอุปกรณ์ สะอาดและเป็นระเบียบค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 3.67 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.49



ตาราง 4.6 ประเมินพฤติกรรมของผู้เรียน ด้านจิตพิสัย

รายการประเมิน	คะแนนการประเมิน		การแปลผล ระดับการ ประเมิน
	ค่าเฉลี่ย	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน	
1. ความรับผิดชอบ	4.08	0.63	ระดับดี
1.1 มีความพร้อมในการเรียน	4.40	0.51	ระดับดี
1.2 ปฏิบัติงานด้วยความตั้งใจ	4.40	0.51	ระดับดี
1.3 มีความละเอียดรอบคอบ	3.87	0.52	ระดับดี
1.4 ปฏิบัติงานเสร็จตามกำหนดเวลา	3.80	0.86	ระดับดี
1.5 มีความพากเพียรพยายามในการเรียนและปฏิบัติงาน	3.93	0.79	ระดับดี
1.6 รู้หน้าที่ของตนเอง	4.13	0.74	ระดับดี
1.7 ยอมรับผลการกระทำของตนเอง	4.07	0.46	ระดับดี
2. มีวินัย	4.33	0.58	ระดับดี
2.1 ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับและข้อตกลงระหว่าง ครูและผู้เรียน	4.13	0.52	ระดับดี
2.2 ตรงต่อเวลา	4.53	0.64	ระดับดีมาก
3. ความซื่อสัตย์สุจริต	4.33	0.72	ระดับดี
3.1 ไม่นำผลงานผู้อื่นมาแอบอ้าง	4.33	0.72	ระดับดี
3.2 ไม่ทุจริตในการสอบ	4.33	0.72	ระดับดี
4. การมีสัมมาคารวะ	4.27	0.60	ระดับดี
มีสัมมาคารวะต่ออาจารย์อย่างสม่ำเสมอทั้งต่อหน้าและลับ หลัง ช่วยเหลือครูอาจารย์ด้วยความเต็มใจเมื่อมีโอกาส			
5. ความอดทนอดกลั้น			
มีสติและสามารถควบคุมตัวเองได้ดี ควบคุมกิริยามารยาท ในสถานการณ์ที่ไม่พึงประสงค์ได้	4.47	0.64	ระดับดี
6. การพึ่งตนเอง			
สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ด้วยตนเอง สามารถ ทำงานที่ได้ด้วยตนเอง	4.27	0.60	ระดับดี

จากตาราง 4.6 แสดงให้เห็นว่าผลประเมินพฤติกรรมของผู้เรียน ด้านจิตพิสัย ประกอบไปด้วย ความรับผิดชอบ มีวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต การมีสัมมาคารวะ ความอดทนอดกลั้น และการพึ่งตนเอง พบว่าอยู่ในระดับดีในทุกหัวข้อ โดยจะเรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ ความอดทนอดกลั้น มีสติและสามารถควบคุมตัวเองได้ดี ควบคุมกิริยามารยาทในสถานการณ์ที่ไม่พึงประสงค์ได้ อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.47 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.64 การมีวินัย อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.33 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.58 ในเรื่องตรงต่อเวลา อยู่ในระดับดีมาก ค่าเฉลี่ย 4.53 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.64 และการปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับและข้อตกลงระหว่างครูและผู้เรียน อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.13 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.52 ด้านความซื่อสัตย์สุจริต ในเรื่องไม่นำผลงานผู้อื่นมาแอบอ้างและไม่ทุจริตในการสอบ อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.33 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.72 เท่ากัน การมีสัมมาคารวะ มีสัมมาคารวะต่ออาจารย์อย่างสม่ำเสมอทั้งต่อหน้าและลับหลัง ช่วยเหลือครูอาจารย์ด้วยความเต็มใจเมื่อมีโอกาส และการพึ่งตนเอง สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ด้วยตนเอง สามารถทำงานที่ได้ด้วยตนเอง ทั้ง 2 หัวข้อนี้อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.27 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.60 และความรับผิดชอบในภาพรวมอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.08 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.63 ดังนี้ มีความพร้อมในการเรียน และปฏิบัติงานด้วยความตั้งใจอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.40 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.51 ภูหน้ำทีของตนเอง อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.13 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.74 ยอมรับผลการกระทำของตนเองอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.07 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.46 มีความพากเพียรพยายามในการเรียนอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.93 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.79 ปฏิบัติงาน มีความละเอียดรอบคอบ อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.87 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.52 และปฏิบัติงานเสร็จตามกำหนดเวลา อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.80 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.86

4.1.3 การทดสอบสมมติฐาน

4.1.3.1 แผนการจัดการเรียนรู้ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์สำหรับผู้เรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ที่สร้างขึ้นมีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 80/80 จากผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์สำหรับผู้เรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ที่สร้างขึ้นมี ประสิทธิภาพ เป็น 87.61/83.00 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่ตั้งไว้ ดังนั้นจึงเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

4.1.3.2 ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียน หลังเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนสูงกว่าก่อนเรียน

จากผลการวิเคราะห์ผลต่างของคะแนนเฉลี่ยผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนระหว่างก่อนเรียนและหลังเรียน โดยใช้ค่าสถิติที (t-test) พบว่าผลการเรียนหลังเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนสูงกว่าก่อนเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.01 ดังนั้นจึงเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

4.1.3.3 ผลการประเมินพฤติกรรมการเรียนรู้ความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย และด้านคุณธรรมจริยธรรม ของนักเรียนหลังจากการเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน อยู่ในระดับดีขึ้นไป

จากผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการเรียนรู้ความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย และด้านคุณธรรมจริยธรรม พบว่าส่วนใหญ่อยู่ในระดับดีและพฤติกรรมด้านวินัย เรื่องการตรงต่อเวลา อยู่ในระดับดีมาก ดังนั้นจึงเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

4.2 อภิปรายผล

จากผลของการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้รายงานขอนำผลของการศึกษามาอภิปรายผล ดังนี้

4.2.1 ประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เท่ากับ 87.61/83.00 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่ตั้งไว้ แสดงให้เห็นว่าแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ที่สร้างขึ้นมานั้น มีการวางแผนการจัดทำและพัฒนาอย่างเป็นระบบ โดยมีการศึกษาเอกสาร หลักสูตร และเอกสารที่เกี่ยวข้องในการใช้หลักสูตร การวิเคราะห์เนื้อหาสาระอย่างละเอียด นอกจากนี้ยังได้นำแผนการจัดการเรียนรู้ให้อาจารย์ที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญตรวจ แก้ไข ข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหา การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล ตลอดจนทั้งการนำแผนการจัดการเรียนรู้ไปทดลองสอนและปรับปรุงให้ได้แผนที่สามารถเกิดประโยชน์กับผู้เรียนอย่างสูงสุด เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง ซึ่งผลการศึกษาดังกล่าวสอดคล้องกับ เศวต (2545)

4.2.2 ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนก่อนเรียน โดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้
 ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ได้คะแนนเฉลี่ย 11.88 ซึ่งน้อยกว่าหลังเรียนโดยใช้
 แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ได้คะแนนเฉลี่ย 16.60 และเมื่อ
 พิจารณาจากคะแนนของนักเรียนจากการทดสอบหลังเรียนพบว่าส่วนใหญ่ (ร้อยละ 80) มีคะแนน
 มากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 80 และมีนักเรียนจำนวน 3 คน ได้คะแนนต่ำกว่าร้อยละ 80 แต่ยังคงอยู่ใน
 ระดับคะแนนร้อยละ 60 ขึ้นไป ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ผ่านพอใช้ ซึ่งจากการทดสอบหลังเรียนเป็น
 การประเมินผลด้านพุทธิพิสัย คือ ประเมินผลด้านการเรียนรู้หรือพฤติกรรมด้านสมองของ
 Bloom (1956) ได้แก่ ด้านความรู้ความจำ ความเข้าใจ การนำไปใช้ การวิเคราะห์ การสังเคราะห์
 และการประเมินค่า ทั้งนี้เมื่อศึกษาพฤติกรรมของผู้เรียน 3 คน ที่ได้คะแนนไม่ถึงร้อยละ 80 ผู้เรียน
 ทั้ง 3 คน ก็สามารถปฏิบัติชิ้นงานได้ตามที่กำหนด ดังนั้นผู้วิจัยจึงคิดว่าในด้านพุทธิพิสัย ผู้เรียนจะ
 ทำการทดสอบแยกเป็นรายบุคคล ซึ่งวัดความสามารถในด้านความรู้ความจำ แสดงให้เห็นว่า
 ผู้เรียนอาจมีความสามารถในด้านความรู้ความจำต่ำกว่าปกติ หรือขาดสมาธิในการเรียนรู้ใน
 ช่วงเวลาบรรยายทฤษฎี ทำให้ได้คะแนนน้อยกว่าร้อยละ 80 และเมื่อทำการทดสอบค่าสถิติที่
 เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยก่อนเรียนและหลังเรียน พบว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทาง
 สถิติ 0.01 จากผลการศึกษาดังกล่าวมีส่วนสะท้อนให้เห็นว่า ผู้เรียนสามารถจดจำความรู้ที่ได้ศึกษา
 และเข้าใจได้ดีขึ้น ทั้งนี้เนื่องมาจากแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจ
 สร้างสรรค์ จัดกิจกรรมที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง ผู้เรียนเกิดความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียนได้ง่ายขึ้น
 ซึ่งผลการศึกษาดังกล่าว สอดคล้องกับ วันทนีย์ (2550) ยุกดี (2550) และวัลลภ (2550)

4.2.3 การประเมินพฤติกรรมผลการเรียนรู้ ด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย
 และด้านจิตพิสัย ของผู้เรียนหลังจากการเรียน โดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น
 สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน พบว่าผู้เรียนมีพฤติกรรมผลการเรียนรู้
 ด้านทักษะพิสัย และด้านจิตพิสัย อยู่ในระดับดี จากผลการศึกษาดังกล่าวมีส่วนสะท้อนให้เห็นว่า
 ผู้เรียนมีพฤติกรรมผลการเรียนรู้ความคิดสร้างสรรค์ผลงาน สามารถต่อยอดองค์ความรู้พัฒนาให้
 ผลงานเกิดแตกต่าง เพื่อนำมาออกแบบขนมชั้นรูปแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์สร้างมูลค่าเพิ่มได้เป็น
 อย่างดี ซึ่งในระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ได้ดำเนินการประเมินพฤติกรรมผลการเรียนรู้
 ของนักเรียน โดยใช้แบบประเมินพฤติกรรมด้านทักษะพิสัย เพื่อประเมินทักษะการปฏิบัติงานและ
 ผลงาน และด้านจิตพิสัย เพื่อประเมินคุณธรรมและจริยธรรม ซึ่งสอดคล้องกับจากการวิเคราะห์
 และสังเคราะห์ทฤษฎีเกี่ยวกับองค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์ สมพร (2552) และ ญรัฐประภา

(2553) โดยสรุปแล้วการเรียนรู้เรื่องขนมชั้น สุเครษฐกิจสร้างสรรค์ เป็นกระบวนการทำงานอย่างมีระบบ พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะการออกแบบใช้องค์ความรู้เดิมมาพัฒนาให้เกิดความแตกต่าง มีมูลค่าเพิ่มในผลงาน ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ ความสามารถ ทักษะ และ ความดีที่หล่อหลอมรวมกันจนเป็นคุณลักษณะที่ดีของผู้เรียนตามมาตรฐานการเรียนรู้ จึงควรได้รับการสนับสนุนจัดการเรียนการสอนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ในเรื่องอื่นๆ ต่อไป



บทที่ 5

สรุปผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาค้นคว้าวิจัยได้ทำการสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น
สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ชั้นปีที่ 2 ประเภทวิชาคหกรรม สาขางานอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี
สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

5.1 วัตถุประสงค์และวิธีดำเนินการ

5.1.1 วัตถุประสงค์

5.1.1.1 เพื่อสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจ
สร้างสรรค์สำหรับผู้เรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ที่มีประสิทธิภาพตาม
เกณฑ์ 80/80

5.1.1.2 เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนระหว่างก่อนเรียนและ
หลังเรียนเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัด
กิจกรรมการเรียนการสอน

5.1.1.3 เพื่อประเมินพฤติกรรมการเรียนรู้ความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย
และด้านจิตพิสัย ของผู้เรียนหลังจากการเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่องขนมชั้น
สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

5.1.2 กลุ่มประชากร

5.1.2.1 ประชากรที่ใช้ในการศึกษา

กลุ่มประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้างนี้คือ ผู้เรียนที่เรียนขนมไทยในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ประเภทวิชาคหกรรม สาขางานอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวน 15 คน

5.1.2.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

เนื้อหาขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เป็นส่วนหนึ่งของวิชา ขนมไทย รหัสวิชา 2402 – 2013 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2554 ซึ่งบรรจุในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หมวดวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขางานอาหารและโภชนาการ โดยใช้เวลาในการเรียนการสอน 3 สัปดาห์ 18 ชั่วโมง ครอบคลุมเนื้อหา ดังนี้

- ก) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย
- ข) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกวัสดุและอุปกรณ์การทำขนมชั้น
- ค) การจัดทำขนมชั้นรูปบรรจุถาด
- ง) การจัดทำขนมชั้นในพิมพ์รูปแบบต่าง ๆ เช่น รูปกระต่าย รูปปลา รูปดอกไม้ รูปทรงพิมพ์ขนมเค้ก
- จ) การจัดทำขนมชั้นดอกกุหลาบ
- ฉ) การจัดทำขนมชั้นเป็นรูปแบบของขวัญมอบในโอกาสพิเศษ เพื่อเพิ่มมูลค่า เป็นแนวทางในการทำของขนมชั้น เป็นขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

5.1.2.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

ก) แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 จำนวน 3 แผนการจัดการเรียนรู้ แผนการจัดการเรียนรู้ละ 6 ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น 18 ชั่วโมง ได้แก่

1. แผนการจัดการเรียนรู้เรื่องความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกวัสดุในการทำขนมชั้น และทำแบบประเมินความรู้ก่อนเรียน 30 นาที ฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นบรรจุถาด จำนวน 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

2. แผนการจัดการเรียนรู้เรื่องการทำขนมชั้นในรูปทรงพิมพ์ชนิดต่าง ๆ เช่น รูปกระต่าย รูปปลา รูปดอกไม้ รูปทรงกลมพิมพ์ขนมเค้ก จำนวน 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์และฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นในรูปทรงต่าง ๆ จำนวน 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

3. แผนการจัดการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและการจัดทำขนมชั้นเป็นของขวัญมอบในโอกาสพิเศษเพื่อเป็นแนวทางในการทำขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ จำนวน 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

ข) แบบประเมินด้านพุทธิพิสัย ใช้แบบทดสอบเรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์เป็นแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนด้านพุทธิพิสัยคือทดสอบผู้เรียนในเรื่อง ความรู้ ความจำ ความเข้าใจ การนำไปใช้วิเคราะห์ สังเคราะห์ และการประเมินค่า ชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ ใช้เวลา 50 นาที

ค) แบบประเมินด้านทักษะพิสัย คือการประเมินผู้เรียนในเรื่องทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน

ง) แบบประเมินด้านจิตพิสัย คือประเมินผู้เรียนในเรื่องความรับผิดชอบ มีวินัย ประหยัด ซื่อสัตย์ กตัญญู กตเวทิตา อุดม อุดมกมล ฟังตนเอง

จ) แบบประเมินแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2

5.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้ดำเนินการดังนี้

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์หาประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนระหว่างก่อนเรียนและหลังเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์พฤติกรรมของผู้เรียนด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย และจิตพิสัย ที่เกิดจากกิจกรรมการเรียนการสอน ในแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2

5.3 สรุปผลการศึกษา

ในการศึกษา ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลแล้วพบว่า

5.3.1 ประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เท่ากับ 87.61/83.00 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่ตั้งไว้ ซึ่งสอดคล้อง เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 1 ที่ตั้งไว้

5.3.2 ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนก่อนเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนก่อนเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ได้คะแนนเฉลี่ย 11.88 ซึ่งน้อยกว่าหลังเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ได้คะแนนเฉลี่ย 16.6 และเมื่อทำการทดสอบค่าสถิติที เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยก่อนเรียนและหลังเรียน พบว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.01 แสดงให้เห็นว่าด้วยความเชื่อมั่นร้อยละ 99 คะแนนเฉลี่ยหลังเรียนด้วยแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สูงกว่าคะแนนเฉลี่ยก่อนเรียนจริง ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเมื่อเรียนด้วยแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ที่สร้างขึ้น นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนสูงขึ้นจริง ซึ่งสอดคล้อง เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 2 ที่ตั้งไว้

5.3.3 ประเมินพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้ ด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะพิสัย และด้านจิตพิสัยของผู้เรียนหลังจากการเรียนโดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน พบว่าผู้เรียนมีพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย และด้านจิตพิสัย อยู่ในระดับดี ดังนี้

5.3.3.1 พฤติกรรมของผู้เรียน ด้านทักษะพิสัย ซึ่งแบ่งออกเป็นด้านกระบวนการ ด้านคุณลักษณะในการทำงาน และด้านคุณภาพของผลงาน พบว่าอยู่ในระดับที่ดีในทุกด้าน ดังนี้ ด้านกระบวนการทำงานในภาพรวมอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.96 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.17 โดยมีค่าเฉลี่ยมากที่สุดในเรื่อง ความพร้อมในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.20 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.77 รองลงมาคือ การปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.13 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.83 และการปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนดอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.53 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.52 ตามลำดับ ในด้านคุณภาพของผลงานในภาพรวมอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.84 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.14 โดยมีค่าเฉลี่ยมากที่สุดในเรื่อง ลักษณะของขนมชั้นที่ถูกต้องและรสชาติถูกต้องตามลักษณะของขนมชั้นอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.93 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.59 และด้านนำเสนอผลงานนำเสนอใจตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.67 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.62 คุณลักษณะในการทำงาน ภาพรวมอยู่ในระดับดีและในแต่ละเรื่องคือ มีชุดปฏิบัติการ หมวก ผ้าเช็ดมือ มีकिनส์ที่ดีในการปฏิบัติงาน ตรงเวลา มีระเบียบ การเก็บรักษาอุปกรณ์สะอาดและเป็นระเบียบค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 3.67 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.49

5.3.3.2 ผลประเมินพฤติกรรมของผู้เรียน ด้านจิตพิสัย ประกอบไปด้วย ความรับผิดชอบ มีวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต การมีสัมมาคารวะ ความอดทนอดกลั้น และการพึ่งตนเอง พบว่าอยู่ในระดับดีในทุกหัวข้อ โดยจะเรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ ความอดทนอดกลั้น มีสติและสามารถควบคุมตัวเองได้ดี ควบคุมกริยามารยาทในสถานการณ์ที่ไม่พึงประสงค์ได้ อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.47 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.64 การมีวินัย อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.33 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.58 ในเรื่องตรงต่อเวลา อยู่ในระดับดีมาก ค่าเฉลี่ย 4.53 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.64 และการปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับและข้อตกลงระหว่างครูและผู้เรียน อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.13 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.52 ด้านความซื่อสัตย์สุจริต ในเรื่องไม่นำผลงานผู้อื่นมาแอบอ้างและไม่ทุจริตในการสอบ อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.33 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.72 เท่ากัน การมีสัมมาคารวะ มีสัมมาคารวะต่ออาจารย์อย่างสม่ำเสมอทั้งต่อหน้าและลับหลัง ช่วยเหลือครูอาจารย์ด้วยความเต็มใจเมื่อมีโอกาส และการพึ่งตนเอง สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ด้วยตนเอง สามารถทำงานที่ได้ด้วยตนเอง ทั้ง 2 หัวข้อนี้อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.27 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.60 และความรับผิดชอบในภาพรวมอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.08 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.63 ดังนี้ มีความพร้อมในการเรียนและปฏิบัติงานด้วยความตั้งใจอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.40 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.51 หน้าที่ของตนเอง อยู่ใน

ระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.13 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.74 ยอมรับผลการกระทำของตนเองอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 4.07 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.46 มีความพากเพียรพยายามในการเรียนอยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.93 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.79 ปฏิบัติงาน มีความละเอียดรอบคอบ อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.87 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.52 และปฏิบัติงานเสร็จตามกำหนดเวลา อยู่ในระดับดี ค่าเฉลี่ย 3.80 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.86

5.4 ข้อเสนอแนะ

5.4.1 ข้อเสนอแนะในการนำเอกสารประกอบการเรียนรู้ไปใช้

5.4.1.1 ในการศึกษาการสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ชั้นมัธยมศึกษา เรื่อง ขนมหันต์ ผู้เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับผู้เรียนที่เรียนในวิชาขนมหันต์ไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2 ผู้บริหารสถานศึกษาและผู้เกี่ยวข้องในการจัดการศึกษา ควรให้ความสนใจและนำแผนการสอนที่เน้นกระบวนการความคิดสร้างสรรค์หรือเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อเป็นนวัตกรรม การศึกษาที่สามารถพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและต่อยอดองค์ความรู้สู่การสร้างสรรค์สร้าง รายได้หรืออาชีพให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

5.4.1.2 ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ตลอดจนผู้เกี่ยวข้องในการจัดการศึกษา ควรให้ความสนใจในการศึกษาค้นคว้า ฝึกอบรม และส่งเสริมให้การสนับสนุนให้มีการจัดทำและ นำแผนการจัดการเรียนรู้เน้นแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ มาใช้ในการจัดการเรียนการสอนใน สถานศึกษาและเป็นการตอบสนองต่อนโยบายของรัฐบาลอีกด้วย

5.4.2 ข้อเสนอแนะในการศึกษาค้นคว้าต่อไป

5.4.2.1 ควรมีการสร้างแผนการจัดการเรียนรู้เน้นแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในระดับชั้นหรือรายวิชาอื่นๆ หรือในสถาบันอาชีวศึกษาอื่นๆ ด้วย

5.4.2.2 ควรมีการขยายผลนำแผนการจัดการเรียนรู้ที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้นไปทดลอง หาประสิทธิภาพกับผู้เรียนในสถาบันอาชีวศึกษาต่างๆ เพื่อจะได้ข้อสรุปผลการศึกษาที่กว้างขวาง ยิ่งขึ้น

5.4.2.3 ควรมีการศึกษามผลการสอนด้วยแผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย เรื่อง
ขนมชั้น ผู้เชี่ยวชาญกิจสร้างสรรค์กับตัวแปรอื่น ๆ เช่น เจตคติ ระดับความคิดสร้างสรรค์เชิงจิตวิทยา
เป็นต้น



เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ. 2544. **คู่มือการจัดการเรียนรู้ กลุ่มสาระการเรียนรู้ และเทคโนโลยี**. กรุงเทพมหานคร, กรุงเทพฯ ฯ.
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2550. **นพวรรณชนมไทย ชี้ออกาสเจาะตลาดชนมไทยในต่างแดน**. อุตสาหกรรมสาร. 2550, 50 (กันยายน – ตุลาคม) : 10 - 11, 37
- _____. 2550. **วารสารอุตสาหกรรม**. จีเอ็ม มัลติมีเดีย จำกัด, กรุงเทพฯ ฯ.
- กรมอาชีวศึกษา. 2538. **ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาชีวศึกษา 4 หน่วยศึกษานิเทศก์**. 2538. **หนังสือเรียนวิชาชนมไทย 1**. ประเภทวิชาคหกรรม. กรมอาชีวศึกษา, กรุงเทพฯ ฯ.
- กระทรวงศึกษาธิการ. 2545. **หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545**. หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมอาชีวศึกษา, กรุงเทพฯ ฯ.
- กระทรวงศึกษาธิการ. 2546. **หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง 2546)**. สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ สำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา, กรุงเทพฯ ฯ.
- กองวิจัยทางการศึกษา กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ. 2545. **รายงานการวิจัย เรื่อง การพัฒนาและการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการเรียนการสอน : กรณีศึกษาโรงเรียน ประถมศึกษา**. โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, กรุงเทพฯ ฯ.
- กาญจนา คุณารักษ์. 2539. **การออกแบบการเรียนการสอน**. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยศิลปากร, นครปฐม.
- กุศลภรณ์ จันทร์ภิรมย์. 2547. **“การสร้างแผนการจัดการเรียนรู้แบบโครงงาน เรื่องผลิตภัณฑ์จากวัสดุท้องถิ่น สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6”**. การค้นคว้าแบบอิสระ ปริญญาโท. สาขาวิชาประถมศึกษา. บัณฑิตวิทยาลัย. คณะศึกษาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เกษม สานราษฎร์. 2543. **ระเบียบวิธีวิจัย**. ภาควิชาการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์. มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก.
- ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. 2553. **“เศรษฐกิจสร้างสรรค์ : แนวคิดน่าสนใจสำหรับ นักคหกรรมศาสตร์”**. **วารสารคหเศรษฐศาสตร์**. 53, 3 (กันยายน - ธันวาคม) : 46 – 49
- ครัวไพลิน. ม.ป.ป. **ชนมไทย ทำกินได้ ทำขายดี**. ครัวไพลิน. กรุงเทพฯ ฯ.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ชะวั้งชัย ภาคินชู, พลาคศิย สิริธัญญิกิจ และ สุนทรี่ ตีรนานกุล. 2552. กระบวนฯ **ชั้นการ
พัฒนาความฉลาด การรับรู้และเชาวน์ปัญญาสร้างสรรค์ผู้เรียน**. ธารอักษร,
กรุงเทพ ฯ.
- ณัฐประภา เศรษฐกสิวิทย์. 2552. "ห้องปฏิบัติการ...ครู". **วารสารคนเศรษฐศาสตร์**.
52, 2 (พฤษภาคม - สิงหาคม) : 56 - 61
- _____. 2552. "ห้องปฏิบัติการ...ครู". **วารสารคนเศรษฐศาสตร์**.
52, 3 (กันยายน - ธันวาคม) : 51 - 52
- ดา นานาวัน. 2553. Interview. **อุตสาหกรรมสาร**. 53 (พฤศจิกายน - ธันวาคม) : 6 - 7.
- ถวัลย์ มาศจรัส. 2546. PDCA **นวัตกรรมการเรียนแผนการจัดการเรียนรู้
โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญและการเรียนหนังสือสำหรับครูและผู้บริหาร**.
21 เซ็นจูรี่, กรุงเทพ ฯ.
- ทิตนา เขมมณี. 2548. **รูปแบบการเรียนการสอน**. พิมพ์ครั้งที่ 3.
โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพ ฯ.
- ทิตนา เขมมณี. 2552. **ศาสตร์การสอน**. พิมพ์ครั้งที่ 10. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,
กรุงเทพ ฯ.
- นัยนัปร ดวงแก้ว. 2550. "การจัดการเรียนรู้โดยเน้นทักษะการจัดการแบบ พี ดี ซี เอ วิชา
โครงการประดิษฐ์ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3". การค้นคว้าแบบอิสระ
ปริญญาโท. สาขาวิชาอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย. คณะศึกษาศาสตร์.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นพวรรณ จงสุขสันติกุล. 2554. สัมภาษณ์, 4 สิงหาคม.
- บุญชม ศรีสะอาด. 2543. **การวิจัยเบื้องต้น**. สุวีริยาสาส์น, กรุงเทพ ฯ.
- บุปผา ใจชอบชื่น. 2549. **ขนมชั้น**. แม่บ้าน, กรุงเทพ ฯ.
- ประเสริฐ ลีอำนนต์กุล. 2546. "การจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ของอาจารย์
วิทยาลัยพัฒนการเซตุน และวิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ". การค้นคว้าแบบ
อิสระปริญญาโท. สาขาวิชาธุรกิจศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ประกอบ ศรีตระกูล. 2550. "การศึกษาสภาพและความต้องการพัฒนาสมรรถนะด้านการ
จัดการเรียนรู้ของครูอาชีวศึกษาจังหวัดราชบุรี". สารนิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาการ
บริหารการศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ปพิชญานันท์ รัตนหงษ์ทอง. 2550. "การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในการประกอบอาหารมังสวิรัต เพื่อสุขภาพ". การค้นคว้าแบบอิสระปริญญาโท. สาขาวิชาอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปัญญา สังข์ภิรมย์ และสุนันท์ สิ้นธพานนท์. 2550. **สุดยอดวิธีสอนการทำงานอาชีพและเทคโนโลยี นำไปสู่...การจัดการเรียนรู้ของครูยุคใหม่**. อักษรเจริญทัศน์, กรุงเทพฯ ฯ.
- ปรเมธี วิมลศิริ. 2553. "สรุปการสัมมนาวิชาการคณกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 18" **วารสารคหเศรษฐศาสตร์**. 52, 1 (มกราคม - เมษายน) : 58
- พิมพ์พันธ์ เดชะคุปต์ และเพยาว์ ยินดีสุข. 2551. **ทักษะ 5C เพื่อการพัฒนาหน่วยการเรียนรู้ และการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการ**. พิมพ์ครั้งที่ 6. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ ฯ.
- พุดน้ำบุตย์. 2552. **รวมสูตรขนมไทย**. ไทยควอลิตี้บุ๊คส์, กรุงเทพฯ ฯ.
- ภณิติลา ดอกจันรี. 2550. "การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของครูในวิทยาลัยอาชีวศึกษา-อนุปริญญาตรี". สารนิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาการบริหารการศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- มณีนีรัตน์ จันทนะผลิน. 2553. "สรุปการสัมมนาวิชาการคณกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 18" **วารสารคหเศรษฐศาสตร์**. 54, 1 (มกราคม - เมษายน) : 59 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มยุรี ชมพูนาม. 2551. "การสร้างบทเรียนโมดูล เรื่อง การทำเค้กสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี". วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มานิต มานิตเจริญ. 2547. **พจนานุกรมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 22. รวมสาสน์, กรุงเทพฯ ฯ.
- มานพ ถนอมศรี. 2552. **ท้าวทองกีบม้า**. เอิร์น เอ็ดดูเคชั่น พิมพ์ลักษณ์, กรุงเทพฯ ฯ.
- ยุวดี ยางสวย. 2550. "ศึกษาสมรรถนะด้านการบริหารการจัดการในห้องเรียนของครู". สารนิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาการบริหารการศึกษา. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ราชกิจจานุเบกษา. 2551. **พระราชบัญญัติ การอาชีวศึกษา พ.ศ. 2553**.
- รุจิรุ้ ภู่อาระ. 2546. **การเขียนแผนการเรียนรู้**. บั๊ค พอยท์, กรุงเทพฯ ฯ.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ราชบัณฑิตยสถาน. 2546. **พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2552**.
 นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่น, กรุงเทพฯ.
- ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ. 2538. **เทคนิคการวิจัยทางการศึกษา**. พิมพ์ครั้งที่ 5.
 สุวีริยาสาส์น, กรุงเทพฯ.
- วรัทยา ธรรมกิตติภพ. 2553. **หลักสูตรและทฤษฎีทางอาชีวศึกษาเพื่อการพัฒนาเร่งระบบ**.
 ภาควิชาอาชีวศึกษา. คณะศึกษาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วัฒนาพร ระบับทุกข์. 2543. **แผนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ**. วัฒนาพานิช,
 กรุงเทพฯ.
- วันชัย อิงปัญจลาภ. 2539. **ขนมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 2. วัฒนาพานิช, กรุงเทพฯ.
- วันที ไชยวัฒน์. 2550. "การสร้างแผนการจัดการเรียนรู้เรื่อง การประดิษฐ์บายศรี สำหรับ
 นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6". การค้นคว้าแบบอิสระปริญญาโท.
 สาขาวิชาประถมศึกษา. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วัลลภ รัตนยุ้น. 2550. "การสร้างแผนการจัดการเรียนแบบโครงการ เรื่องการประดิษฐ์
 ดอกไม้ จากวัสดุธรรมชาติสำหรับนักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6W. การค้นคว้าแบบ
 อิสระปริญญาโท. สาขาวิชาประถมศึกษา. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศรันยา เกษมบุญญากร. 2553. "สรุปการสัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 18"
วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 54, 1 (มกราคม - เมษายน) : 58 - 65
- ส. พลายน้อย. 2545. **ขนมแม่เอี้ย**. สารคดี, กรุงเทพฯ.
- สมพร หลิมเจริญ. 2552. "การพัฒนาหลักสูตรเสริมเพื่อส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์
 สำหรับนักเรียนช่วงชั้นปีที่ 2". ปริญญาการศึกษาดุสิตบัณฑิต.
 สาขาการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- สิรางค์ กลั่นคำสอน. 2553. "แกะรอยเทคโนโลยียึดอายุขนม". **อุตสาหกรรมสาร**.
 53 (พฤศจิกายน - ธันวาคม) : 25 - 26.
- สุวัฒน์ วัฒนาวงค์. 2551. **รวมบทความแนวคิดทางอาชีวศึกษาและการศึกษาผู้ใหญ่**.
 โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- สุวิทย์ มูลคำและอรทัย มูลคำ. 2545. 19 **วิธีจัดการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะ**. พิมพ์ครั้งที่ 3. การพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- สุวิทย์ มูลคำ. 2547. **กลยุทธ์...การสอนคิดสร้างสรรค์**. พิมพ์ครั้งที่ 3. การพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- สุภาพ ฉัตรภรณ์. 2548. **การสอนคหกรรมศาสตร์**. พิมพ์ครั้งที่ 3. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- เส้นทางขนมไทย**. 2553. แสงแดด, กรุงเทพฯ.
- แสงแดด. 2553. **ขนมไทย**. พิมพ์ดี, กรุงเทพฯ.
- สำลี รัชสุทธิ. 2544. **เทคนิควิธีการจัดการเรียนการสอนและเขียนแผนการสอนโดยยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ**. เอ็น.ที.พี.เพลส, กรุงเทพฯ.
- เศวต ไชยโสภณ. 2545. "การพัฒนาแผนการสอนกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิตที่เน้นกระบวนการชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เรื่อง **สารเสพติดให้โทษ**". รายงานการศึกษาค้นคว้าอิสระปริญญาโท. สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- อาคม เต็มพิทยาไพสิฐ. 2552. **แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 1 - 11**. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, กรุงเทพฯ. (อัดสำเนา)
- อนุกุล พลศิริ. 2553. "แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ด้านคหกรรมศาสตร์" **สัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 18 เศรษฐกิจสร้างสรรค์ : มิติทางคหกรรมศาสตร์**. (พฤศจิกายน) : 42
- อำพร อินสา. 2553. "การพัฒนาแผนการจัดการเรียนรู้เรื่อง **การทำขนมไทย โดยใช้สีธรรมชาติ**". การศึกษาค้นคว้าแบบอิสระ. ปริญญาโท. สาขาวิชาประถมศึกษา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Bloom, B.S. 1956. **Taxonomy of educational objectives book 1: cognitive domain**. London: Longman.
- Rivara, Angel E. 1988. **Characteristics of Effective Teaching of Eight Grade Mathematics**. Dissertation Abstracts International.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก :

<http://www.thaigoodview.com/library/index.html>, 22 พฤศจิกายน 2554.

ครั้งคืออะไร. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก :

<http://www.thaiwoodcentral.com>, 20 พฤศจิกายน 2554.

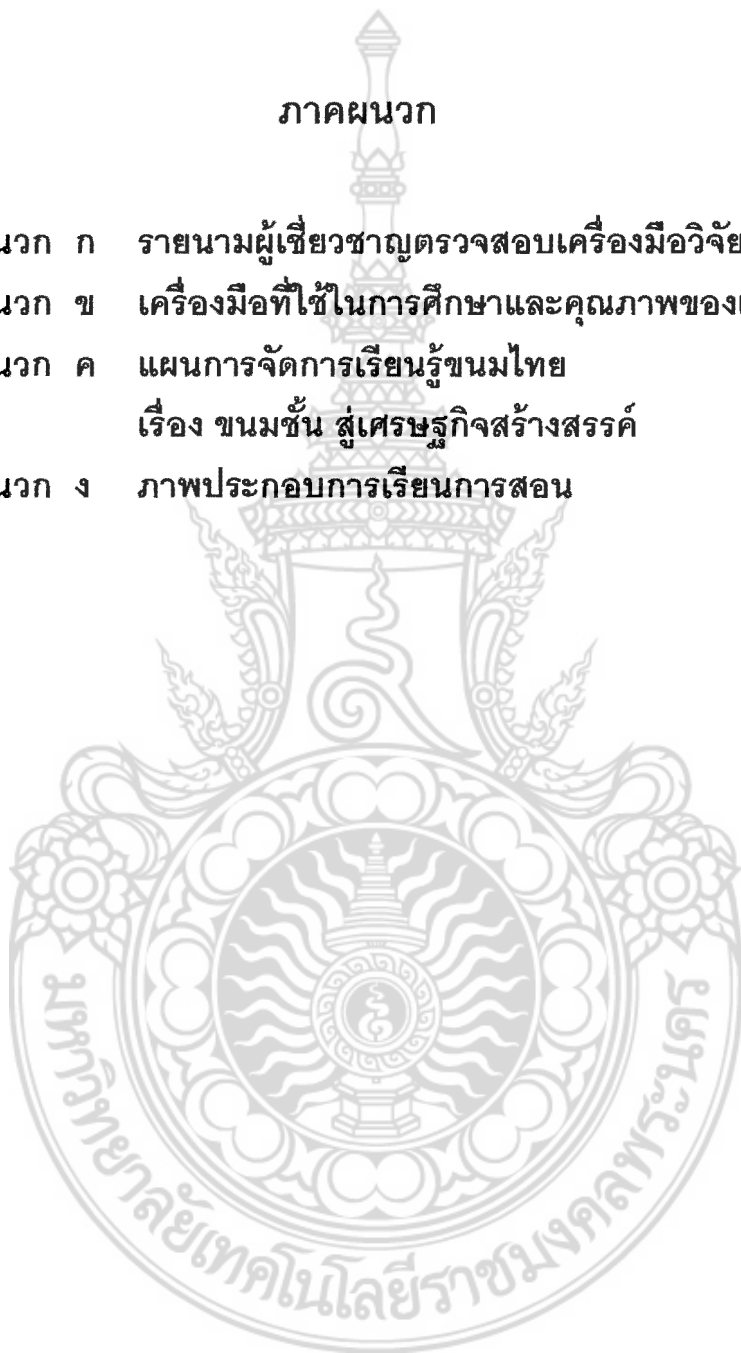
เครื่องดื่ม 'ฝาง' ใครรู้จักบ้างยกมือขึ้น. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก :

<http://m.thaihealth.or.th/healthcontent/article/10007>, 10 ตุลาคม 2554.



ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย
- ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาและคุณภาพของเครื่องมือ
- ภาคผนวก ค แผนการจัดการเรียนรู้ขนมไทย
เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
- ภาคผนวก ง ภาพประกอบการเรียนการสอน

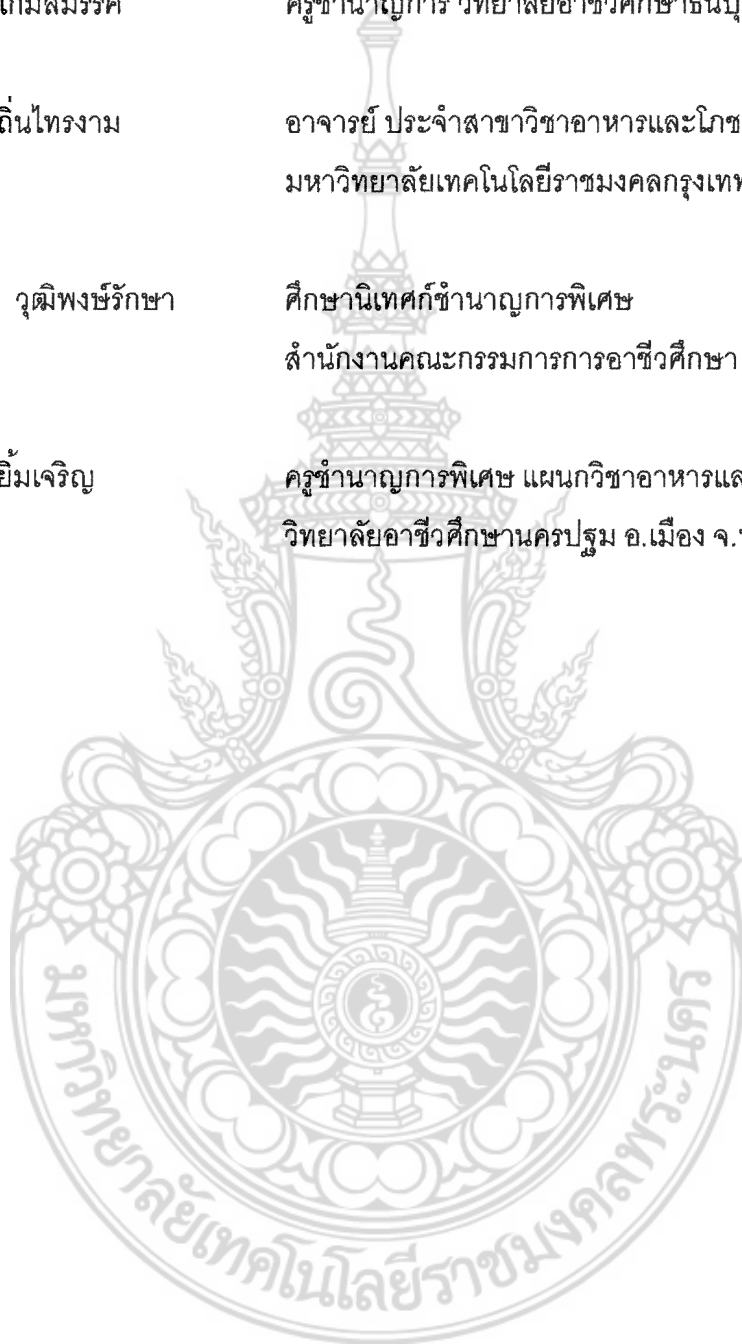


ภาคผนวก ก
รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย



รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

1. ดร.ลาวัลย์ ภักดีลิขิต รองผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ
วิทยาลัยกาญจนภิเษกช่างทองหลวง
อ.ศาลายา จ.นครปฐม
2. ดร.องอาจ โกมลมรรค ครูชำนาญการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี
3. ดร.นวพร ถิ่นไทรงาม อาจารย์ ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพมหานคร
4. นางสาวปิยวีร์ วุฒิพงษ์รักษา ศึกษานิเทศก์ชำนาญการพิเศษ
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
5. นางศรีพัชรา ยิ้มเจริญ ครูชำนาญการพิเศษ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ
วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม อ.เมือง จ.นครปฐม



ภาคผนวก ข
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาและคุณภาพของเครื่องมือ



แบบประเมินแผนการจัดการเรียนรู้ ขนบไทย เรื่องขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2
สำหรับผู้เชี่ยวชาญ

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย **x** หรือ **✓** ในช่องคะแนนความคิดเห็นที่ตรงกับความคิดของท่านมากที่สุดโดยให้ผู้เชี่ยวชาญแสดงความคิดเห็น มี 5 ระดับ

ถ้าตอบว่า	ความเหมาะสมมากที่สุด	ให้ 5 คะแนน
	ความเหมาะสมมาก	ให้ 4 คะแนน
	ความเหมาะสมปานกลาง	ให้ 3 คะแนน
	ความเหมาะสมน้อย	ให้ 2 คะแนน
	ความเหมาะสมน้อยที่สุด	ให้ 1 คะแนน

รายการที่ประเมิน	ระดับความเหมาะสม				
	5	4	3	2	1
1. สาระสำคัญ					
2. จุดประสงค์การเรียนรู้					
3. สาระการเรียนรู้					
4. เนื้อหา					
5. กิจกรรมการเรียนรู้					
6. สื่อการเรียนการสอน					
7. ใบความรู้และใบงาน					
8. กระบวนการที่นักเรียนได้ฝึก					
9. การวัดผลและการประเมินผล					
10. ความสอดคล้องกันของแผนการเรียนรู้ (ตั้งแต่ข้อ 1-9)					

ลงชื่อ ผู้ตรวจประเมิน

(.....)

วันที่ประเมิน/...../.....

แบบประเมินความสอดคล้องระหว่างข้อสอบและวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม
เรื่อง ขนมชั้น สูตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์

พิจารณาข้อสอบในแต่ละข้อว่าเหมาะสมและตรงตามจุดประสงค์ที่กำหนดไว้ โดย ใส่เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗ ลงในช่องคะแนนพิจารณาตามความคิดเห็นของท่าน โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

- +1 ถ้าแน่ใจว่าข้อสอบนั้นวัดจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมที่ระบุไว้จริง
- 0 ถ้าไม่แน่ใจว่าข้อสอบนั้นวัดจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมที่ระบุไว้
- 1 ถ้าแน่ใจว่าข้อสอบข้อนั้นไม่ได้วัดจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมที่ระบุไว้

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนน		
		-1	0	+1
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย	1. คำว่า "ขนม" ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานอธิบายคำนี้ไว้ว่าอย่างไร ก. ของหวานที่เป็นของแห้งมีแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนประกอบ ข. อาหารไทยที่มีกะทิ แป้งข้าวเจ้า น้ำตาล เป็นส่วนประกอบ ค. ของว่างที่มีแป้ง มะพร้าว น้ำตาลทราย เป็นส่วนประกอบ ง. ของกินที่ไม่ใช่กับข้าวมักปรุงแต่งด้วยแป้งหรือข้าวกับกะทิ หรือน้ำตาล			
	2. ในสมัยกรุงสุโขทัยหรืออยุธยาเรียกตลาดขายขนมว่าอะไร ก. ข้าวหนม ข. ป่าขนม ค. ย่านขนม ง. กาดขนม			
	3. ราชนิของขนมไทยคือใคร ก. ท้าวศรีสุดาจันทร์ ข. ท้าวศรีสุนทร ค. ท้าวทองกีบม้า ง. ท้าวเทพกษัตรี			

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนน		
		-1	0	+1
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย	4. ขนมไทยชนิดใดที่มีต้นกำเนิดมาจากชาวโปตุเกส ก. ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ข. ขนมด้วง ขนมลอดช่อง ค. ขนมกง ขนมลา ง. ขนมละอองฟ้า ขนมไส้ไก่			
	5. ขนมไทยชนิดใดที่กล่าวถึงในวรรณคดีไทยเรื่อง "ขุนช้าง ขุนแผน" ก. ขนมหม้อแกง ข. ขนมเป็๋อง ค. ขนมบัวลอย ง. ขนมจาก			
	6. ขนมไทยชนิดใดที่นิยมนำมาใช้ในพิธีบวงสรวงการไหว้ครู ก. ขนมเผือก ขนมมันสำปะหลัง ข. ขนมถั่วตัด ขนมข้าวพอง ค. ขนมเทียน ขนมไข่ ง. ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว			
	7. ขนมไทยชนิดใดที่ใช้วิธีการกวนเป็นหลัก ก. ขนมสังขยา ข. ขนมน้ำดอกไม้ ค. ขนมกาละแม ง. ขนมถั่วแปบ			
	8. การทำบุญเดือนสิบเป็นงานเทศกาลของภาคใดและใช้ขนมชนิดใดในการทำบุญ ก. ภาคเหนือ ใช้ขนมนางเล็ด ขนมเทียนในการทำบุญ ข. ภาคกลาง ใช้ขนมต้มขาว ต้มแดงในการทำบุญ ค. ภาคใต้ ใช้ขนมลา และขนมพองในการทำบุญ ง. ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ใช้ขนมกาละแม ขนมกระยาสารทในการทำบุญ			

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนน		
		-1	0	+1
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย	9. ขนมชนิดใดที่นิยมทำถวายพระในวันเข้าพรรษา ก. ข้าวต้มผัด ข. ขนมเทียน ค. ขนมสอดไส้ ง. ขนมลอดช่อง			
	10. เอกลักษณ์ของความเป็นขนมไทยคือเรื่องใด ก. ต้องเป็นขนมไทยที่ทำมาจากไข่ ข. ต้องเป็นขนมไทยที่ผ่านกรรมวิธีตั้งแต่ 3 ขั้นตอนขึ้นไป ค. ต้องมีกลิ่นหอม หวาน มัน มีความประณีตในการทำ ง. ต้องเป็นขนมที่ประกอบด้วยวัสดุจากแป้ง			
	11. การนำแป้งข้าวเจ้ามาทำขนมไทย ผู้ประกอบขนมไทยมีวิธีการเลือกซื้อแป้งอย่างไร ก. เนื้อแป้งเป็นผงละเอียด สะอาด ขาวนวล ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นสาบ ข. เนื้อแป้งเป็นผงหยาบ สะอาด ขาวใส ไม่มีมอด และไม่มีกลิ่นสาบ ค. เนื้อแป้งมีความยืดหยุ่น จับตัวเป็นก้อนใส ไม่มีฝุ่นละออง ไม่มีกลิ่นสาบ ง. เนื้อแป้งเป็นผงหยาบ ละลายน้ําได้ดี ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นสาบ			

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนน		
		-1	0	+1
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย	<p>12. การใช้สีซีเปียที่เป็นสีสังเคราะห์ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยา นำมาใช้ทำขนมไทยแล้วสีไม่สลายมีวิธีการอย่างไรที่ทำให้สีซีเปียสวยขึ้น</p> <p>ก. ใช้สีขาวลดความเข้มของสีซีเปียหรือใช้น้ำตาลเพิ่มความสว่างของสีซีเปีย</p> <p>ข. ใช้สีชมพูลดความเข้มของสีซีเปียหรือใช้สีม่วงเพิ่มความสว่างของสีซีเปีย</p> <p>ค. ใช้สีส้มลดความเข้มของสีซีเปียหรือใช้สีฟ้าเพิ่มความเข้มของสีซีเปีย</p> <p>ง. ใช้สีเหลืองลดความเข้มของสีซีเปีย หรือใช้สีแดงเพิ่มความเข้มของสีซีเปีย</p>			
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมชั้นได้	<p>13. การหยอดขนมชั้นที่มีความนิ่มหยอดชั้นให้ได้ 9 ชั้น สื่อความหมายถึงอะไร</p> <p>ก. ทำเป็นประเพณีของการหยอดขนมชั้นต้องได้ 9 ชั้น</p> <p>ข. การฝึกสมาธิให้มีความสงบ</p> <p>ค. ความเจริญก้าวหน้าในชีวิตและหน้าที่การงาน</p> <p>ง. การทำงานที่มีลำดับขั้นตอน</p>			
	<p>14. แป้งชนิดใดที่ใช้ทำขนมชั้น</p> <p>ก. แป้งมัน แป้งสาลี</p> <p>ข. แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า</p> <p>ค. แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน</p> <p>ง. แป้งข้าวโพด แป้งมัน</p>			

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนน		
		-1	0	+1
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมชั้นได้	<p>15. ขนมชั้นที่ดีต้องมีลักษณะอย่างไร</p> <p>ก. เนื้อขนมแข็งตัวจับตัวเป็นเนื้อเดียวกัน สีสวย กลิ่นหอม</p> <p>ข. เนื้อขนมแข็งตัวจับเป็นก้อนมีความนุ่ม สีเสมอกันทุกชั้น</p> <p>ค. เนื้อขนมเหนียวมีความยืดหยุ่น กะทิหอม สีสวยเสมอกันทุกชั้น</p> <p>ง. เนื้อขนมเหนียวนุ่ม กลิ่นหอม สีสวยสลับชั้นระหว่างสีที่นำมาใช้และสีขาว</p>			
	<p>16. หลักการใดที่ต้องระมัดระวังที่สุดในการนึ่งขนมชั้น</p> <p>ก. ต้องนึ่งทีละชั้นและให้สุกทุกชั้น</p> <p>ข. ต้องนึ่งใช้ไฟแรงเสมอน้ำเดือดตลอดเวลา</p> <p>ค. ต้องนึ่งในภาชนะที่ต้องทาน้ำมันรองก้นภาชนะก่อนหยอดแป้ง</p> <p>ง. ต้องนึ่งไฟอ่อนตลอดเวลาและใช้เวลาตั้งแต่ละชั้นนาน</p>			
	<p>17. โดยส่วนใหญ่พบเห็นขนมชั้นมีสีอะไร จากวัสดุชนิดใด</p> <p>ก. สีแดง จากดอกกุหลาบ</p> <p>ข. สีกาแฟ จากน้ำกาแฟ</p> <p>ค. สีเขียว จากใบเตย</p> <p>ง. สีเหลือง จากดอกกรรณิการิ</p>			
	<p>18. วิธีการใดที่ไม่นิยมใช้ในการทำขนมชั้น</p> <p>ก. การนึ่งขนมชั้นต้องเขี่ยฝาลงถึงด้านในก่อนปิด</p> <p>ข. นำขนมชั้นที่สุกแล้วแช่น้ำเย็นทันที</p> <p>ค. ชั้นสุดท้ายของขนมชั้นต้องเป็นสีเข้ม</p> <p>ง. การนึ่งขนมชั้นใช้ไฟแรงปานกลาง น้ำไม่เดือดพล่านเกินไป</p>			

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนน		
		-1	0	+1
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมชั้นได้	<p>19. การลายนํ้าลอยดอกมะลิวิธีการใดเป็นวิธีที่ถูกต้อง</p> <p>ก. เลือกมะลิดอกตูม นำไปลอยในนํ้าเย็นปิดฝาให้สนิท</p> <p>ข. เลือกดอกมะลิที่กลีบสมบูรณ์ลนไฟให้หอม ลอยในนํ้าสะอาด ปิดฝาภาชนะให้สนิท</p> <p>ค. เลือกดอกมะลิที่ไม่เนาแต่นํ้าอุ่น จนกระทั่งนํ้าเย็นแล้ว นำมะลิขึ้นกรองนํ้าให้สะอาด</p> <p>ง. เลือกมะลิดอกแย้มล้างให้สะอาด ลอยในนํ้าสะอาด ตอนเย็นปิดฝาภาชนะที่ลอยให้สนิท</p>			
	<p>20. สมัยก่อนใช้แป้งสาคูทำขนมชั้น แป้งสาคูได้จากวัสดุชนิดใด</p> <p>ก. ข้าวสาลี</p> <p>ข. ข้าวโพด</p> <p>ค. ข้าวเจ้า</p> <p>ง. ข้าวฟ่าง</p>			
	<p>21. เพราะเหตุใดใช้นํ้าอุ่นในการคั้นมะพร้าวเพื่อให้ได้นํ้ากะทิมาทำขนม</p> <p>ก. นํ้ากะทิที่ได้จากการคั้นมะพร้าวด้วยนํ้าอุ่นมีความเข้มข้นสูงและมีความมันมาก</p> <p>ข. นํ้ากะทิที่ได้จากการคั้นมะพร้าวด้วยนํ้าอุ่นเป็นนํ้ากะทิที่ไม่ต้องกรองกากมะพร้าว</p> <p>ค. นํ้ากะทิที่ได้จากการคั้นมะพร้าวด้วยนํ้าอุ่นได้นํ้ากะทิใสบริสุทธิ์ทำขนมอร่อย</p> <p>ง. นํ้ากะทิที่ได้จากการคั้นมะพร้าวด้วยนํ้าอุ่นสีของขนมจะสวยงามกว่าปกติ</p>			
	<p>22. ขนมชั้นจังหวัดใดนิยมใช้สีแดง</p> <p>ก. จังหวัดจันทบุรี</p> <p>ข. จังหวัดตราด</p> <p>ค. จังหวัดปราจีนบุรี</p> <p>ง. จังหวัดนครนายก</p>			

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนน		
		-1	0	+1
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมชั้นได้	23. สีแดงที่ใช้ในการทำขนมชั้นได้มาจากสิ่งใด ก. แมลงตัวเล็กมีชื่อเรียกว่า ครั่ง ข. ต้นไม้ชนิดหนึ่งเรียกว่า ต้นจำฉา ค. ดอกไม้ชนิดหนึ่งเรียกว่า ดอกดาหลา ง. เปลือกไม้ชนิดหนึ่งเรียกว่า ฝางเสน			
	24. ความหมายของขนมชั้นสื่อถึงเรื่องใด ก. ความรัก ความสุข ที่เกิดขึ้นในครอบครัว ข. การปลูกบ้านใหม่ ขึ้นเสาเอก ค. ชีวิตแต่งงานที่มีความสุข รากฐานมั่นคง ง. ได้เลื่อนยศ จดลองรับตำแหน่ง ได้ชั้นยศถาบรรดาศักดิ์			
	25. ในการเสริมชะตา เสริมราศีให้เป็นสิริมงคลขนมชั้นเหมาะกับผู้เกิดราศีใด ก. ราศีพฤษภ ข. ราศีเมถุน ค. ราศีกรกฎ ง. ราศีสิงห์			
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้เรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้	26. การจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เพื่อให้เป็นกรอบแนวทางพัฒนาประเทศกำหนดช่วงระยะเวลากี่ปี ก. 2 ปี ข. 3 ปี ค. 4 ปี ง. 5 ปี			
	27. "เศรษฐกิจสร้างสรรค์" มีความหมายตรงกับภาษาอังกฤษในข้อใด ก. Culture Economy ข. Creative Economy ค. Homes Economy ง. Heritage Economy			

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนน		
		-1	0	+1
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้เรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้	28. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กำหนดอาหารไทยอยู่ในประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์กลุ่มใด ก. กลุ่มงานสร้างสรรค์และออกแบบ ข. กลุ่มสื่อ ทัศนศิลป์ ค. กลุ่มมรดกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติ ง. กลุ่มศิลปะสร้างสรรค์			
	29. UNCTAD คือหน่วยงานใด ก. องค์การความร่วมมือเพื่อการค้าและการพัฒนา ข. องค์การอนามัยโลก ค. องค์การอาหารและยา ง. องค์การพัฒนาฝีมือแรงงาน			
	30. "เศรษฐกิจสร้างสรรค์" หมายถึงอะไร ก. การศึกษาภาวะเศรษฐกิจของประเทศเพื่อการลงทุนในอนาคต ข. การคิดอย่างสร้างสรรค์เพื่อสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจและสังคมแต่ไม่ทิ้งรากฐานทางวัฒนธรรม ค. การพัฒนาประเทศโดยใช้การลงทุนด้านการเงินเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอย่างยั่งยืน ง. การพัฒนาด้านเกษตรกรรมไปสู่ภาคอุตสาหกรรม			
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปการทำขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้ในเรื่องการพัฒนาและสร้างสรรค์ขนมชั้นในรูปแบบต่าง ๆ	31. เรื่องใดในงานอาหารไทยที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ก. แยมมัสมั่นไก่บรรจุกระป๋อง ข. รูปภาพแยมมัสมั่นไก่ที่ใส่กรอบสวยงาม ค. ภาชนะใส่แยมมัสมั่นไก่ทำจากกระเบื้อง ง. การคำนวณข้อมูลทางโภชนาการของแยมมัสมั่นไก่			

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนน		
		-1	0	+1
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปการทำขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้ในเรื่องการพัฒนาและสร้างสรรค์ขนมชั้นในรูปแบบต่าง ๆ	32. การพัฒนาให้ผู้เรียนเกิดความคิดสร้างสรรค์ต้องส่งเสริมเรื่องใด ก. แบ่งกลุ่มให้ผู้เรียนเท่า ๆ กัน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน ข. การทำตารางเวลากำหนดให้ผู้เรียนปฏิบัติงาน ค. จัดหนังสือให้อ่านท่องให้แม่นยำแล้วคัดลอกส่งครู ง. กระตุ้นให้ผู้เรียนมีความอยากรู้อยากเห็น อยากทำและคิดในเชิงบวก			
	33. ขนมไทยชนิดใดมีรูปแบบที่เด่นชัดในเรื่องการใช้เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ก. ลูกชุบ ข. ถั่วแปบ ค. เม็ดขนุน ง. เต้าส่วน			
	34. การดึงดูดผู้บริโภคให้สนใจผลิตภัณฑ์มากที่สุดคือเรื่องใด ก. รสชาติอาหาร ข. การขยายสาขาจัดจำหน่าย ค. บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ง. การโฆษณาสินค้า			
	35. ขนมชั้นในรูปทรงสี่เหลี่ยมบรรจุภาชนะสามารถนำมาสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์อย่างไร ก. ใส่ถุงพลาสติกใสเนื้อหนา ติดฉลากราคาสินค้า ข. ใช้สีผสมอาหารที่เป็นสีสังเคราะห์โดยหนึ่งขนมชั้น หนึ่งภาชนะให้มีหลากสี ค. ส่งเสริมการจัดจำหน่ายโดยการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ ง. ตกแต่งขนมชั้นให้มีความแปลก เช่น แต่งด้านบนขนมชั้นด้วยดอกกุหลาบจากขนมชั้น			

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนน		
		-1	0	+1
ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปการทำขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้ในเรื่องการพัฒนาและสร้างสรรค์ขนมชั้นในรูปแบบต่าง ๆ	36. กรณีศึกษาเศรษฐกิจสร้างสรรค์เกี่ยวกับงานเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย สิ่งใดที่เป็นเรื่องของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ก. ความรู้เรื่องเส้นใยผ้าและไปซื้อผ้ามาตัดเสื้อใส่เอง ข. ความรู้พื้นฐานการเย็บกระดุม แล้วนำไปพัฒนานำกระดุมแบบต่าง ๆ ไปตกแต่งเสื้อ ค. ความรู้พื้นฐานการใช้สีตัดกัน แล้วนำมาแต่งตัวให้เหมาะสมกับรูปร่าง ง. ความรู้เรื่องการวัดตัวแล้วนำไปวัดตัวคนอ้วน คนผอม			
ผู้เรียนสามารถออกแบบและฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นอย่างสร้างสรรค์ได้	37. การทำขนมชั้นแบบสี่เหลี่ยมจัตุรัส สู่ขนมชั้นดอกกุหลาบ เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้อย่างไร ก. เพิ่มทักษะการปฏิบัติงานให้กับผู้เรียน ข. การส่งเสริมการขายให้กับผู้บริโภค ค. พัฒนาความคิดสร้างงานใหม่แต่ไม่ทิ้งของเดิม ง. การใช้ประโยชน์ของวัสดุที่ทำให้คุ้มค่า			
	38. สิ่งที่ต้องคงไว้ในเรื่องของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คือเรื่องใด ก. เลือกวัตถุดิบที่มีการนำเข้ามาจากต่างประเทศและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ข. สถานที่ร้านค้ามีความพร้อมในการลงสินค้าจำหน่ายและมีบริการลูกค้าตลอดเวลา ค. ความต้องการของลูกค้าที่พอใจบริโภคสินค้าใหม่ ๆ และมีให้ผู้บริโภคทดลองใช้ก่อนซื้อ ง. วัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น มรดกทางวัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม			
	39. หน่วยงานใดที่ส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมไทย ก. กรมอนามัย ข. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ค. กรมพาณิชย์สัมพันธ์ ง. กรมการค้าภายใน			

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนน		
		-1	0	+1
ผู้เรียนสามารถออกแบบและฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นอย่างสร้างสรรค์ได้	40. ขนมไทยชนิดใดที่นำไปวางขายในประเทศอิตาลี ก. ถั่วแปบ ข. ขนมเหนียว ค. วุ้นกะทิ ง. ทองม้วน			

เฉลย เฉลยแบบทดสอบวัดความรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

- | | |
|-----------|-----------|
| ข้อ 1 ง. | ข้อ 21 ก. |
| ข้อ 2 ข. | ข้อ 22 ข. |
| ข้อ 3 ค. | ข้อ 23 ก. |
| ข้อ 4 ก. | ข้อ 24 ง. |
| ข้อ 5 ข. | ข้อ 25 ก. |
| ข้อ 6 ง. | ข้อ 26 ง. |
| ข้อ 7 ค. | ข้อ 27 ข. |
| ข้อ 8 ค. | ข้อ 28 ค. |
| ข้อ 9 ก. | ข้อ 29 ก. |
| ข้อ 10 ค. | ข้อ 30 ข. |
| ข้อ 11 ก. | ข้อ 31 ก. |
| ข้อ 12 ง. | ข้อ 32 ง. |
| ข้อ 13 ค. | ข้อ 33 ก. |
| ข้อ 14 ข. | ข้อ 34 ค. |
| ข้อ 15 ง. | ข้อ 35 ง. |
| ข้อ 16 ก. | ข้อ 36 ข. |
| ข้อ 17 ค. | ข้อ 37 ค. |
| ข้อ 18 ข. | ข้อ 38 ง. |
| ข้อ 19 ง. | ข้อ 39 ข. |
| ข้อ 20 ค. | ข้อ 40 ค. |

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนด้วยแผนการจัดการเรียนรู้

ลำดับที่	คะแนนก่อนเรียน		แบบฝึกหัดแบ่งเป็น 8 ตอน			คะแนนหลังเรียน		คะแนนทักษะ พิสัย คะแนนเฉลี่ย เต็ม 5	คะแนนจิตพิสัย คะแนนเฉลี่ย เต็ม 5
	รวม	คะแนน เต็ม 100	หน่วยการเรียนรู้ ที่			รวม	คะแนน เต็ม 100		
			1	2	3				
1	15	75	17	18	18	18	90	3.89	3.47
2	12	60	18	18	18	18	90	3.11	3.60
3	12	60	18	17	18	15	75	4.22	3.07
4	11	55	17.5	18	18	12	60	3.00	3.80
5	13	65	19	19	19	17	85	3.67	4.00
6	12	60	17	17.5	17	17	85	3.89	3.87
7	10	50	18	18	18	16	80	4.22	3.73
8	12	60	17	18.5	17	18	90	4.33	4.67
9	14	70	15	18.5	15	17	85	3.89	3.93
10	10	50	18	17	18	18	90	4.22	3.73
11	12	60	17	17	17	17	85	3.44	4.00
12	13	65	17	17	17	17	85	4.22	4.00
13	15	75	18	18.5	18	17	85	4.00	4.40
14	12	60	17	17	17	18	90	4.22	4.33
15	10	50	17	17	17	14	70	3.00	4.33

ผลการวิเคราะห์ข้อสอบวัดผลสัมฤทธิ์ด้วยแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย
เรื่อง ขนมหันธุ์ สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ จำนวน 40 ข้อ

ข้อสอบเรื่อง ขนมหันธุ์ สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์		
ข้อที่	ค่าความยาก (p)	ค่าอำนาจจำแนก (r)
1	0.53	0.67
2	0.43	0.47
3	0.43	0.87
4	0.63	0.60
5	0.50	0.73
6	0.57	0.73
7	0.63	0.47
8	0.60	0.67
9	0.57	0.60
10	0.57	0.20
11	0.60	0.80
12	0.53	0.80
13	0.47	0.67
14	0.57	0.73
15	0.57	0.73
16	0.47	0.40
17	0.60	0.40
18	0.60	0.67
19	0.63	0.60
20	0.63	0.20

ข้อที่	ค่าความยาก (p)	ค่าอำนาจจำแนก (r)
21	0.23	0.27
22	0.50	0.60
23	0.47	0.40
24	0.63	0.47
25	0.57	0.47
26	0.57	0.33
27	0.53	0.67
28	0.60	0.53
29	0.53	0.67
30	0.57	0.60
31	0.60	0.53
32	0.53	0.53
33	0.53	0.67
34	0.50	0.87
35	0.60	0.40
36	0.60	0.53
37	0.53	0.67
38	0.57	0.60
39	0.60	0.53
40	0.53	0.53

ค่าความเชื่อมั่น KR - 20 : 0.84

ผลการวิเคราะห์ข้อสอบ

สรุปค่าดัชนีความสอดคล้องกับจุดประสงค์(IOC) ของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

ข้อที่	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5	ผลรวม	ค่า IOC
1	1	1	1	1	1	5	1
2	1	1	1	1	1	5	1
3	1	1	1	1	1	5	1
4	1	1	1	1	1	5	1
5	1	1	1	1	1	5	1
6	1	1	1	1	1	5	1
7	0	1	1	1	1	4	0.8
8	1	1	1	1	1	5	1
9	1	1	1	1	1	5	1
10	1	1	1	1	1	5	1
11	1	0	1	1	1	4	0.8
12	1	1	0	1	1	4	0.8
13	1	1	1	1	1	5	1
14	0	1	1	1	1	4	0.8
15	1	1	1	1	1	5	1
16	0	1	1	1	1	4	0.8
17	1	1	1	1	1	5	1
18	1	1	1	1	1	5	1
19	1	1	0	1	1	4	0.8
20	1	1	1	1	1	5	1

ข้อที่	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5	ผลรวม	ค่า IOC
21	1	1	1	1	1	5	1
22	1	1	1	1	1	5	1
23	1	1	1	1	1	5	1
24	1	1	1	1	1	5	1
25	1	1	1	1	1	5	1
26	1	1	1	1	1	5	1
27	0	1	1	1	1	4	0.8
28	1	1	1	1	1	5	1
29	1	1	1	1	1	5	1
30	1	1	1	1	1	5	1
31	1	0	1	1	1	4	0.8
32	1	1	0	1	1	4	0.8
33	1	1	1	1	1	5	1
34	0	1	1	1	1	4	0.8
35	1	1	1	1	1	5	1
36	0	1	1	1	1	4	0.8
37	1	1	1	1	1	5	1
38	1	1	1	1	1	5	1
39	1	1	0	1	1	4	0.8
40	1	1	1	1	1	5	1
ค่าเฉลี่ย						0.94	

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน เพื่อหาค่าความสอดคล้องของข้อคำถามกับจุดประสงค์เชิงพฤติกรรม จากข้อสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน จำนวน 40 ข้อ พบว่ามีข้อสอบที่มีค่าดัชนีความสอดคล้องอยู่ระหว่าง 0.8 – 1.00 จำนวน 40 ข้อ และมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.94 แสดงว่าข้อสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

สรุปผลแบบประเมินแผนการจัดการเรียนรู้ ขนมไทย เรื่องขนมชั้น
สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 2
สำหรับผู้เชี่ยวชาญ

รายการที่ประเมิน	ระดับความเหมาะสมของผู้เชี่ยวชาญแต่ละท่าน					ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	แปลผล
	1	2	3	4	5			
1. สาระสำคัญ	4	4	5	5	4	4.4	0.548	เหมาะสมมาก
2. จุดประสงค์การเรียนรู้	5	4	4	5	4	4.4	0.548	เหมาะสมมาก
3. สาระการเรียนรู้	5	3	5	5	4	4.4	0.894	เหมาะสมมาก
4. เนื้อหา	5	3	5	4	4	4.2	0.837	เหมาะสมมาก
5. กิจกรรมการเรียนรู้	5	3	4	4	4	4	0.707	เหมาะสมมาก
6. สื่อการเรียนการสอน	5	2	5	4	4	4	1.225	เหมาะสมมาก
7. ใบความรู้และใบงาน	4	4	5	4	4	4.2	0.447	เหมาะสมมาก
8. กระบวนการที่นักเรียนได้ฝึก	5	4	5	4	5	4.6	0.548	เหมาะสมมากที่สุด
9. การวัดผลและการประเมินผล	5	3	5	4	5	4.4	0.894	เหมาะสมมาก
10. ความสอดคล้องกันของแผนการเรียนรู้ (ตั้งแต่ข้อ 1-9)	5	4	5	4	4	4.4	0.548	เหมาะสมมาก

ภาคผนวก ค
แผนการจัดการเรียนรู้ชั้นมัธยมศึกษา เรื่อง ขนมหันต์สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์



แผนการจัดการเรียนรู้ประจำหน่วยเรียน

รหัสวิชา 2408 – 2013 ชื่อวิชา ขนมไทย ระดับชั้น ปวช.2 จำนวน 3 หน่วยกิต
ชื่อเรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทยและความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมชั้น เวลา 6 ชั่วโมง

สาระสำคัญ

ขนมไทยเป็นอาหารคู่สำหรับกับข้าวของคนไทย ซึ่งนับได้ว่าขนมไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมและเป็นวัฒนธรรมประจำชาติอย่างหนึ่งของไทย แสดงให้เห็นถึงความละเอียดประณีตในการทำขนมไทย ขนมชั้นก็เป็นขนมไทยโบราณอีกชนิดหนึ่งของไทย มีส่วนประกอบหลักคือ แป้ง น้ำตาลทราย กะทิ มีลักษณะเหนียวนุ่ม รสชาติหวาน กลิ่นหอม และนิยมนำมาใช้ในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานฉลองวันเกิด งานฉลองเลื่อนยศ เลื่อนชั้น เลื่อนตำแหน่ง ส่วนใหญ่นิยมหยอดขนมชั้นให้ได้ 9 ชั้น เพราะเลข 9 เป็นเลขที่มงคล มีแต่ความเจริญก้าวหน้าในชีวิตและหน้าที่การงาน ซึ่งโดยทั่วไปจะพบเห็นการทำขนมชั้นบรรจุภาชนะไว้สำหรับรับประทานในครัวเรือนหรือมีจำหน่ายในท้องตลาดสามารถหาซื้อได้ง่าย

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย
2. ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทยได้ในเรื่อง
 - ประวัติและชื่อของขนมไทย
 - ประวัติราชินีขนมไทย
 - ขนมไทยที่ใช้ในพิธีต่าง ๆ
 - ความหมายของขนมไทยที่ใช้ในงานมงคล
 - วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำขนมไทย
3. ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมชั้นได้ในเรื่อง
 - ประวัติของขนมชั้น
 - วัสดุที่นำมาทำขนมชั้น
 - สีที่ใช้ในการทำขนมชั้น
 - ลักษณะที่ดีของขนมชั้น
 - ข้อเสนอแนะหรือเทคนิคการทำขนมชั้น
4. ผู้เรียนสามารถอธิบายส่วนผสมและปฏิบัติตามขั้นตอนของการทำขนมชั้นได้
5. ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติขนมชั้นบรรจุภาชนะได้ถูกต้องตามลักษณะที่ดีของขนมชั้น

6. ผู้เรียนสามารถสรุปและนำเสนอผลงานได้ตามความเหมาะสม
7. ผู้เรียนสามารถพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมได้ตามเกณฑ์การประเมิน

สาระการเรียนรู้

1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับชนมไทย
2. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับชนมชั้น
3. ฝึกปฏิบัติการทำชนมชั้นบรรจุถาด

กระบวนการเรียนรู้

1. ครูสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปของชนมไทยและความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับชนมชั้นว่ามีประวัติและลักษณะของชนมชั้นที่ดีเป็นอย่างไร
2. ครูซักถามผู้เรียนเกี่ยวกับชนมชั้นที่ผู้เรียนรู้จักและเคยเห็นว่าชนมชั้นมีลักษณะและรสชาติเป็นอย่างไร

ขั้นการเรียนรู้

1. ครูนำชนมชั้นที่เป็นของจริงให้ผู้เรียนได้ศึกษาแล้วสนทนาส่วนประกอบต่าง ๆ ที่นำมาใช้ทำชนมชั้นและอธิบายชนมชั้นที่ดีมีลักษณะอย่างไร
2. ครูแบ่งกลุ่มผู้เรียน 4 กลุ่ม กลุ่มละ 3-4 คน ให้แต่ละกลุ่มเตรียมความพร้อมในเรื่องวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน แต่ละคนเตรียมความพร้อมในเรื่อง เครื่องแต่งกาย และ อุปกรณ์ส่วนตัว
3. ครูแจกใบความรู้เรื่องความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับชนมไทยและความรู้เรื่องชนมชั้นให้ผู้เรียนได้ศึกษาแล้วให้แต่ละกลุ่มสรุปความรู้ที่ได้ศึกษากลุ่มละ 3 นาที
4. ครูแจกใบมอบหมายงานการฝึกปฏิบัติชนมชั้นบรรจุถาดให้ผู้เรียนศึกษารายละเอียดเพื่อให้ผู้เรียนทำความเข้าใจในการฝึกปฏิบัติงานและครูซักถามความเข้าใจของผู้เรียน
5. ครูอธิบายที่ละขั้นตอนของการทำชนมชั้นบรรจุถาดและให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำชนมชั้นบรรจุถาด
6. ครูสาธิตการทำชนมชั้นบรรจุถาดให้ผู้เรียนดู อธิบายที่ละขั้นตอนและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำตามทีละขั้นตอน
7. ครูมอบหมายให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มฝึกปฏิบัติการทำชนมชั้นบรรจุถาด
8. ครูสังเกต แนะนำ และให้การช่วยเหลือผู้เรียนแต่ละกลุ่มตามความเหมาะสม เช่น อธิบายเพิ่มเติมหรือยกตัวอย่างกลุ่มที่ทำงานได้ดีให้นำไปเป็นตัวอย่างเพื่อได้ปฏิบัติตาม
9. ครูแนะนำและอธิบายความสำคัญในการทำความสะอาดดูแลอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน

10. ผู้เรียนทำความสะอาดอุปกรณ์และหน่วยปฏิบัติงานให้เป็นระเบียบเรียบร้อย
11. ครูแนะนำผู้เรียนเรื่องการนำเสนอผลงานให้มีความสวยงามและน่าสนใจ
12. ผู้เรียนแต่ละกลุ่มนำขนมชั้นบรรจุภาชนะที่เสร็จแล้วนำเสนอหน้าชั้นเรียน แล้วส่งตัวแทนอธิบายขั้นตอนการทำงาน ปัญหาที่เกิดขึ้นและวิธีแก้ปัญหานั้น

ขั้นสรุป

ครูสรุปผลงานการที่ผู้เรียนนำเสนอขนมชั้นบรรจุภาชนะของแต่ละกลุ่ม และประเมินผู้เรียนจากการสังเกตการทำงาน การประเมินผลงานผู้เรียนและประเมินคุณธรรมจริยธรรมตามแบบประเมิน ชี้แจงให้ผู้เรียนเข้าใจการทำงานที่ดีควรทำอย่างไร สิ่งที่ต้องแก้ไขเพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้และปรับปรุงให้ดีขึ้นในโอกาสการทำงานครั้งต่อไป

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. รูปภาพขนมชั้นในแบบขนมชั้นบรรจุภาชนะ เช่น ภาชนะที่เหลี่ยมขนาดเล็ก ขนมสี่เหลี่ยมขนาดใหญ่
2. ของจริงขนมชั้นจากแหล่งขายขนมชั้น เช่น ตลาดสด ศูนย์การค้า ร้านขนมไทยที่มีชื่อเสียง
3. วัสดุ – อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมชั้นบรรจุภาชนะ ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งเท้ายายม่อม น้ำตาลทราย กะทิ เทียนอบ ไข่แดง สีผสมอาหาร ภาชนะขนมชั้น ถ้วยตวง ช้อนตวง อ่างผสม ทัพพี ผ้าขาวบาง กระชอน ลังถึง ตะแกรงพักขนม
4. ใบความรู้ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทยและใบความรู้เรื่องขนมชั้น
5. ใบมอบหมายงานเรื่องขนมชั้นบรรจุภาชนะ

การวัดผลประเมินผล

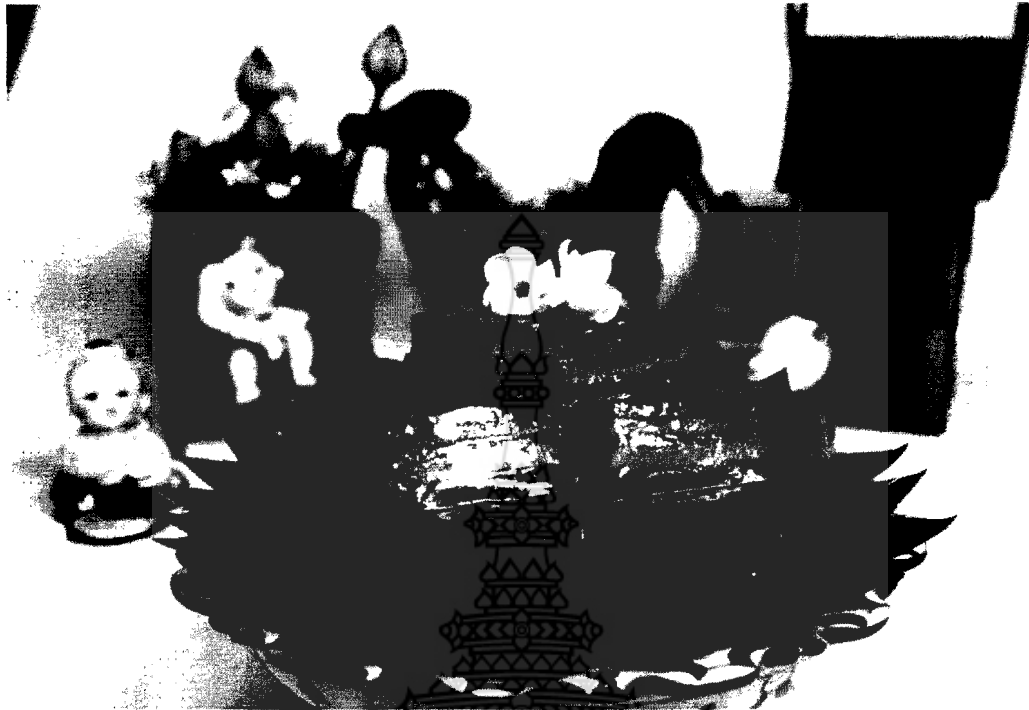
1. สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในระหว่างการฟังครูอธิบาย การฝึกปฏิบัติทำงานภายในกลุ่ม
2. ประเมินผู้เรียนในเรื่องทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน
3. ประเมินผู้เรียนในเรื่องคุณธรรมและจริยธรรม

เครื่องมือ

1. แบบประเมินคุณธรรมและจริยธรรม
2. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน

ใบมอบหมายงาน

ขนมชั้นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส



จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. ผู้เรียนอธิบายส่วนผสม และวิธีทำขนมชั้นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสได้ถูกต้องตามลำดับขั้นตอน
2. ผู้เรียนปฏิบัติงาน ฝึกทักษะการทำขนมชั้นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสได้ตามลำดับขั้นตอน
3. ผู้เรียนนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนพร้อมอธิบายได้
4. ผู้เรียนสามารถพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมได้ตามเกณฑ์การประเมิน

งานที่มอบหมาย

1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้และใบมอบหมายงาน
2. จัดทำขนมชั้นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสตาม ส่วนผสมและวิธีทำของใบมอบหมายงาน
3. จัดส่งผลงานและนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
4. จัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์ ภายในห้อง ปฏิบัติให้เรียบร้อย
5. เขียนรายงาน การปฏิบัติงานและสรุปปัญหาในการทำงาน

ข้อเสนอแนะ

1. ลักษณะที่ดีของขนมขนมชั้น ขนมชั้นแต่ละชั้นสลับสีขาวยกเว้นชั้นบนสุดสีเข้มกว่าทุกชั้น
2. ขนมชั้นที่ดีสามารถลอกได้ที่ละชั้น
3. รสชาติขนมชั้นมีรสหวานอ่อนๆ กลิ่นหอมของใบเตยกับกะทิสด
4. นึ่งขนมชั้นต้องสุกที่ละชั้นทุกชั้น ถ้าชั้นใดไม่สุกขนมจะไม่สุกทั้งหมด
5. ไฟที่ใช้นึ่งขนมชั้นต้องแรงเสมอกัน น้ำเดือดมากเกินไปขนมไม่เรียบ
6. ขนมชั้นต้องรอให้เย็นโดยอุณหภูมิของห้องแล้วจึงตัดเป็นชั้น

อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับทำขนมชั้น

- | | |
|---|--------|
| 1. ถ้วยตวง | 1 ชุด |
| 2. ช้อนตวง | 1 ชุด |
| 3. อ่างผสม | 2-3 ใบ |
| 4. ทัพพี | 2 อัน |
| 5. ถาดขนมชั้นสีเหลี่ยมจัตุรัสหรือสีเหลี่ยมผืนผ้า 9 x 9 นิ้ว | 2 ใบ |
| 6. ผ้าขาวบาง | 1 ผืน |
| 7. กระชอน | 1 อัน |
| 8. ลังถึง | 1 ชุด |
| 9. ตะแกรงพักขนม | 1 อัน |

ส่วนผสม

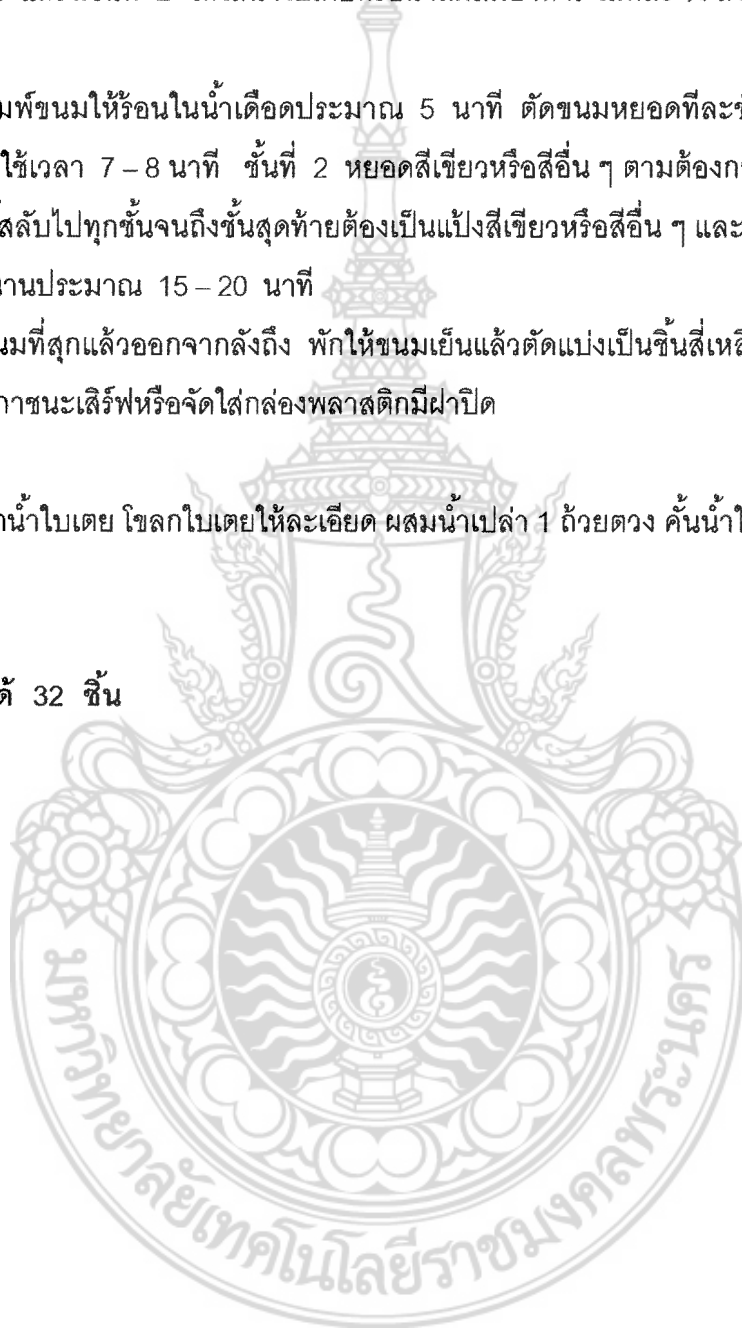
	น้ำหนักกรัม	สูตรตวง
แป้งมัน	225	2 1/4 ถ้วยตวง
แป้งข้าวเจ้า	50	1/2 ถ้วยตวง
แป้งเท้ายายม่อม	25	1/4 ถ้วยตวง
น้ำกะทิชั้น ๆ	720	3 ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	400	2 ถ้วยตวง
น้ำใบเตยชั้น ๆ	220	1 ถ้วยตวง
(ใบเตยหั่นละเอียด 200 กรัม ต่อน้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง)		
(หรือสีผสมอาหาร เช่น สีชมพู สีฟ้า สีม่วง)	4	1/4 ช้อนชา
น้ำสีผสมอาหาร	220	1 ถ้วยตวง

วิธีทำ

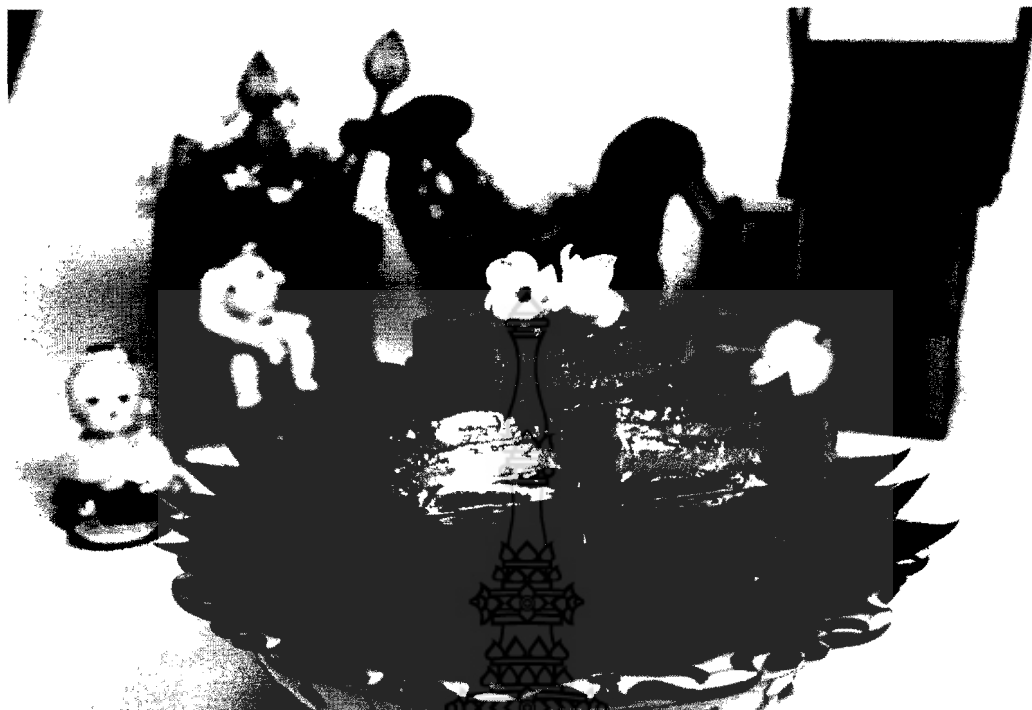
1. ร่อนแป้งทั้ง 3 ชนิดเข้าด้วยกัน นวดแป้งกับน้ำกะทิที่กรองแล้วทีละน้อยจนแป้งมีลักษณะจับตัวเป็นก้อน ผีวสัมผัสนุ่ม พักแป้งไว้ 15 นาที ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำบิดหมาด ๆ คลุมแป้งไว้
2. นวดแป้งกับน้ำตาลทรายแล้วใส่กะทิที่เหลือจนกระทั่งน้ำตาลทรายละลายรวมเป็นเนื้อเดียวกับแป้ง
3. แบ่งน้ำแป้งใส่ภาชนะ เป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1 ไม่ต้องใส่สีให้เป็นสีขาว ปริมาณให้มากกว่าส่วนที่ 2 และส่วนที่ 2 ให้ใส่น้ำใบเตยหรือน้ำสีผสมอาหาร สีทีละ $\frac{1}{4}$ ถ้วยตวง จนครบ 1 ถ้วยตวง
4. นึ่งพิมพ์ขนมให้ร้อนในน้ำเดือดประมาณ 5 นาที ตัดขนมหยอดทีละชั้น โดยหยอดสีขาวก่อนแล้วหนึ่งใช้เวลา 7-8 นาที ชั้นที่ 2 หยอดสีเขียวหรือสีอื่น ๆ ตามต้องการ หยอดให้ชั้นเท่ากัน ทำเช่นนี้สลับไปทุกชั้นจนถึงชั้นสุดท้ายต้องเป็นแป้งสีเขียวหรือสีอื่น ๆ และเพิ่มสีให้เข้มข้น ใช้เวลานึ่งต่อไปนานประมาณ 15-20 นาที
5. นำขนมที่สุกแล้วออกจากลังถึง พักให้ขนมเย็นแล้วตัดแบ่งเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัสเล็ก ๆ เท่า ๆ กัน จัดใส่ภาชนะเสิร์ฟหรือจัดใส่กล่องพลาสติกมีฝาปิด

หมายเหตุ วิธีทำน้ำใบเตย โขลกใบเตยให้ละเอียด ผสมน้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง คั้นน้ำใบเตยแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง

ปริมาณขนมที่ได้ 32 ชิ้น

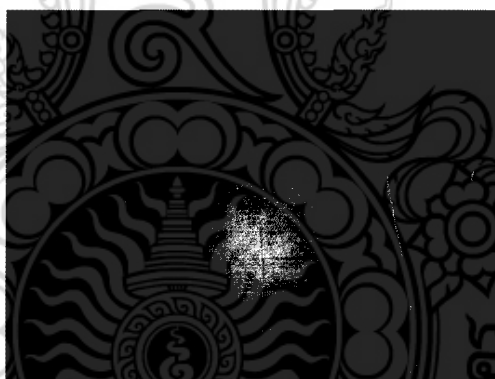


ขนมชั้นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส



อุปกรณ์เฉพาะ

พิมพ์ขนมชั้นเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส หรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า



พิมพ์ขนมชั้น

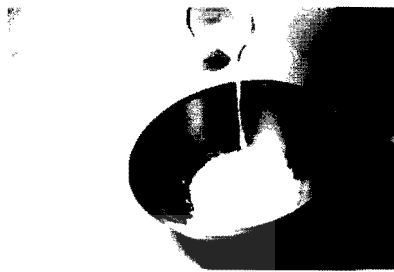
อุปกรณ์เครื่องใช้ทั่วไป

ช้อนตวง, ถ้วยตวง, ที่ปาด, อ่างผสม, ที่ร่อนแป้ง, ผ้าขาวบาง, ทัพพี, หม้อสแตนเลส

ขั้นตอนการทำขนมชั้นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส
ขั้นตอนการผสมแป้ง



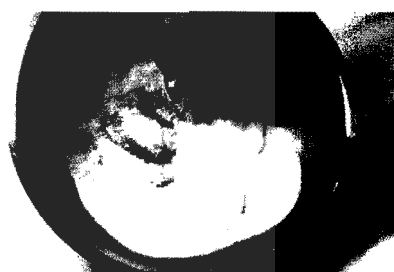
1. ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิด เข้าด้วยกัน



2. นวดกับน้ำกะทิที่ละน้อย



3. นวดแป้งกับน้ำตาลทราย



4. นวดให้เข้ากัน



5. ใส่กะทิที่เหลือจนจนกระทั่งน้ำตาลละลาย

ขั้นตอนการแบ่งแป้งและใส่น้ำใบเตย

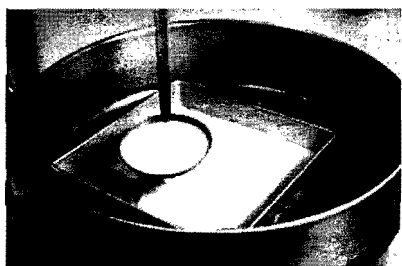


1. ส่วนที่ 1 ไม่ต้องใส่น้ำ เป็นสีขาว

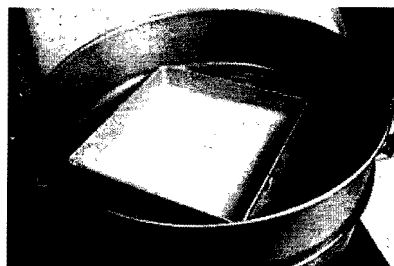


2. ส่วนที่ 2 ใส่น้ำใบเตยเข้มข้น

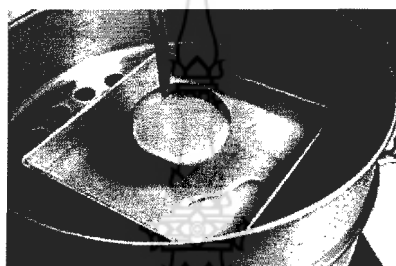
ขั้นตอนการนึ่งแป้ง



1. ตักขนมหยอดที่ละชั้น เริ่มสีขาว

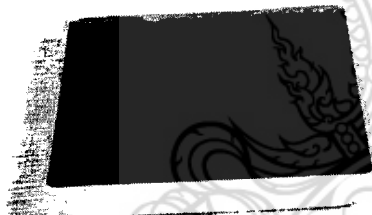


2. แล้วนึ่งให้สุก 7-8 นาที มีลักษณะใส

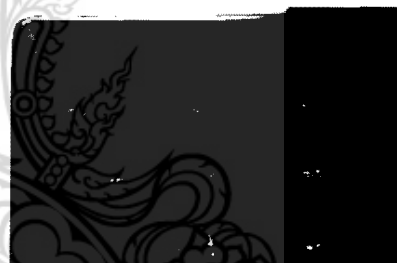


3. หยอดสีเขียวหยอดแป้งสลับชั้น

ขั้นตอนการตัดขนมที่สุกแล้ว



1. พักขนมชั้นให้เย็น



2. ตัดแบ่ง ลักษณะสี่เหลี่ยมจัตุรัส

แผนการจัดการเรียนรู้ประจำหน่วยเรียน

รหัสวิชา 2408 – 2013 ชื่อวิชา ขนมไทย ระดับชั้น ปวช.2 จำนวน 3 หน่วยกิต
ชื่อเรื่อง การทำขนมชั้นในรูปทรงพิมพ์ชนิดต่าง ๆ เวลา 6 ชั่วโมง

สาระสำคัญ

ขนมชั้นเป็นขนมไทยโบราณนิยมนำมารับประทานในงานมงคล เช่น งานทำบุญบ้าน งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานฉลองวันเกิด งานฉลองเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่ง ซึ่งในส่วนของขนมชั้นประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งมันสำปะหลัง แป้งเท้ายายม่อม น้ำตาลทรายขาว กะทิ สีจากธรรมชาติและสีสังเคราะห์ แล้วนำส่วนผสมมาหยอดในรูปทรงพิมพ์ชนิดต่าง ๆ เช่น รูปพิมพ์กระดาษ รูปปลา รูปดอกไม้ รูปทรงกลมพิมพ์ขนมเค้ก ซึ่งทำให้รูปลักษณะของขนมชั้นดัดแปลงไปจากเดิมได้ในอีกลักษณะหนึ่ง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมชั้นในรูปทรงพิมพ์ชนิดต่าง ๆ ได้
2. ผู้เรียนสามารถอธิบาย สรุปรูป การทำขนมชั้นจากการทำขนมชั้นที่บรรจุในถาด
3. ผู้เรียนสามารถสร้างสรรค์ขนมชั้นบรรจุถาด สู่การทำขนมชั้นในรูปแบบต่างๆ เช่น การใช้พิมพ์ขนมชนิดต่างๆ พิมพ์รูปกระดาษ พิมพ์รูปปลา พิมพ์รูปดอกไม้ พิมพ์ทรงจีบชนิดต่าง ๆ พิมพ์ทรงกลม เป็นต้น
4. ผู้เรียนสามารถอธิบายส่วนผสมและวิธีทำขนมชั้นในรูปทรงพิมพ์ชนิดต่าง ๆ ได้ เช่น พิมพ์รูปกระดาษ พิมพ์รูปปลา พิมพ์รูปดอกไม้ พิมพ์ทรงจีบชนิดต่าง ๆ พิมพ์ทรงกลม เป็นต้น
5. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติได้ถูกต้องตามลำดับขั้นตอนของการทำขนมชั้นในรูปทรงพิมพ์ชนิดต่าง ๆ ได้ เช่น พิมพ์รูปกระดาษ พิมพ์รูปปลา พิมพ์รูปดอกไม้ พิมพ์ทรงจีบชนิดต่าง ๆ พิมพ์ทรงกลม เป็นต้น
6. ผู้เรียนสามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการปฏิบัติงานได้
7. ผู้เรียนสามารถสรุปและนำเสนอผลงานได้ตามความเหมาะสม
8. ผู้เรียนสามารถพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมได้ตามเกณฑ์การประเมิน

สาระการเรียนรู้

การทำขนมชั้นในรูปทรงพิมพ์ชนิดต่าง ๆ

- พิมพ์รูปกระต่าย
- พิมพ์รูปปลา
- พิมพ์รูปดอกไม้
- พิมพ์รูปทรงกลมพิมพ์ขนมเค้ก

กระบวนการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. ครูสนทนาซักถามผู้เรียนในการทำขนมชั้นบรรจุถาดและพุดคุยขนมชั้นชนิดต่าง ๆ ที่ผู้เรียนได้พบเห็น
2. ครูนำรูปภาพขนมชั้นที่บรรจุในรูปพิมพ์ชนิดต่าง ๆ ให้ผู้เรียนดู แล้วสนทนาถึงการนำขนมชั้นแต่ละแบบ

ขั้นการเรียนรู้

1. ครูแบ่งกลุ่มผู้เรียน 4 กลุ่ม ๆ ละ 3-4 คน ให้แต่ละกลุ่มจัดเตรียมความพร้อมในเรื่องวัสดุ อุปกรณ์ ในการปฏิบัติงาน แต่ละคนเตรียมความพร้อมเรื่องเครื่องแต่งกาย และอุปกรณ์ส่วนตัว
2. ครูแจกใบมอบหมายงานการฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นในรูปแบบพิมพ์ชนิดต่าง ๆ
3. ผู้เรียนประชุมกลุ่มประมาณ 7 นาที ศึกษาการใช้ความรู้เดิม นำมาพัฒนาให้เกิดแนวความคิดการทำขนมชั้นในรูปแบบต่าง ๆ แล้วนำเสนอแนวคิดนั้น ๆ กลุ่มละ 3 นาที
4. ผู้เรียนส่งตัวแทนนำเสนอ แนวคิดการทำขนมชั้นในรูปแบบต่าง ๆ กลุ่มละ 3 นาที และให้แต่ละกลุ่มแลกเปลี่ยนแนวคิดซึ่งกันและกัน
5. ครูสรุปแนวคิดของแต่ละกลุ่ม และให้ข้อเสนอแนะในการใช้แนวคิดนั้น ๆ มาปฏิบัติงาน
6. ครูอธิบายเพิ่มเติมของการทำขนมชั้นที่มีความแตกต่างจากของเดิมที่ได้เรียนมาแล้ว เช่น เทคนิคการหยอดขนมชั้น
7. ครูมอบหมายให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นในรูปแบบที่ผู้เรียนเสนอแนวความคิดนั้น ๆ
8. ครูแนะนำและอธิบายความสำคัญในการทำความสะอาดดูแลอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
9. ผู้เรียนทำความสะอาดอุปกรณ์และหน่วยปฏิบัติงานให้เป็นระเบียบเรียบร้อย
10. ครูแนะนำผู้เรียนเรื่องการนำเสนอผลงานให้มีความเหมาะสมสวยงามและน่าสนใจ
11. ผู้เรียนแต่ละกลุ่มนำขนมชั้นในรูปทรงพิมพ์ขนมชนิดต่าง ๆ ที่เสร็จแล้วนำเสนอหน้าชั้นเรียนแล้วส่งตัวแทนอธิบายขั้นตอนการทำงาน ปัญหาที่เกิดขึ้นและวิธีแก้ไขปัญหานั้น ๆ

ขั้นสรุป

ครูสรุปผลงานของแต่ละกลุ่มและให้แต่ละกลุ่มวิพากษ์ผลงานของเพื่อน และครูสรุปให้ผู้เรียนฟังหลังจากการวิพากษ์งานของแต่ละกลุ่ม ครูตรวจผลงานผู้เรียนแล้วชี้แจงให้ผู้เรียนได้เห็นผลงานที่ถูกต้องควรมีลักษณะอย่างไร ควรนำไปปรับปรุงผลงานของตนเองในโอกาสการทำงานครั้งต่อไป และผู้เรียนสามารถไปฝึกปฏิบัติทำที่บ้านได้อย่างเข้าใจ

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. รูปแบบขนมชั้นในรูปแบบทรงพิมพ์ขนมชนิดต่าง ๆ เช่น รูปกระต่าย รูปปลา รูปดอกไม้ รูปทรงกลมของพิมพ์นมเค้ก
2. ของจริงขนมชั้นจากแหล่งขายขนมชั้น เช่น ตลาดสด ศูนย์การค้า ร้านขนมไทยที่มีชื่อเสียง
3. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมชั้น เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งท้าวยายม่อม น้ำตาลทรายขาว กะทิ เหยียนอบ สีผสมอาหาร (สีสังเคราะห์หรือสีธรรมชาติ) พิมพ์รูปกระต่าย พิมพ์รูปปลา พิมพ์รูปดอกไม้ พิมพ์ทรงกลมของนมเค้ก อ่างผสม ถ้วยตวง ช้อนตวง ทัพพี ผ้าขาวบาง กระชอน ลังถึง ตะแกรงพักขนม
4. ใบมอบหมายงานเรื่องขนมชั้นในรูปแบบทรงพิมพ์ขนมชนิดต่าง ๆ

การวัดผลประเมินผล

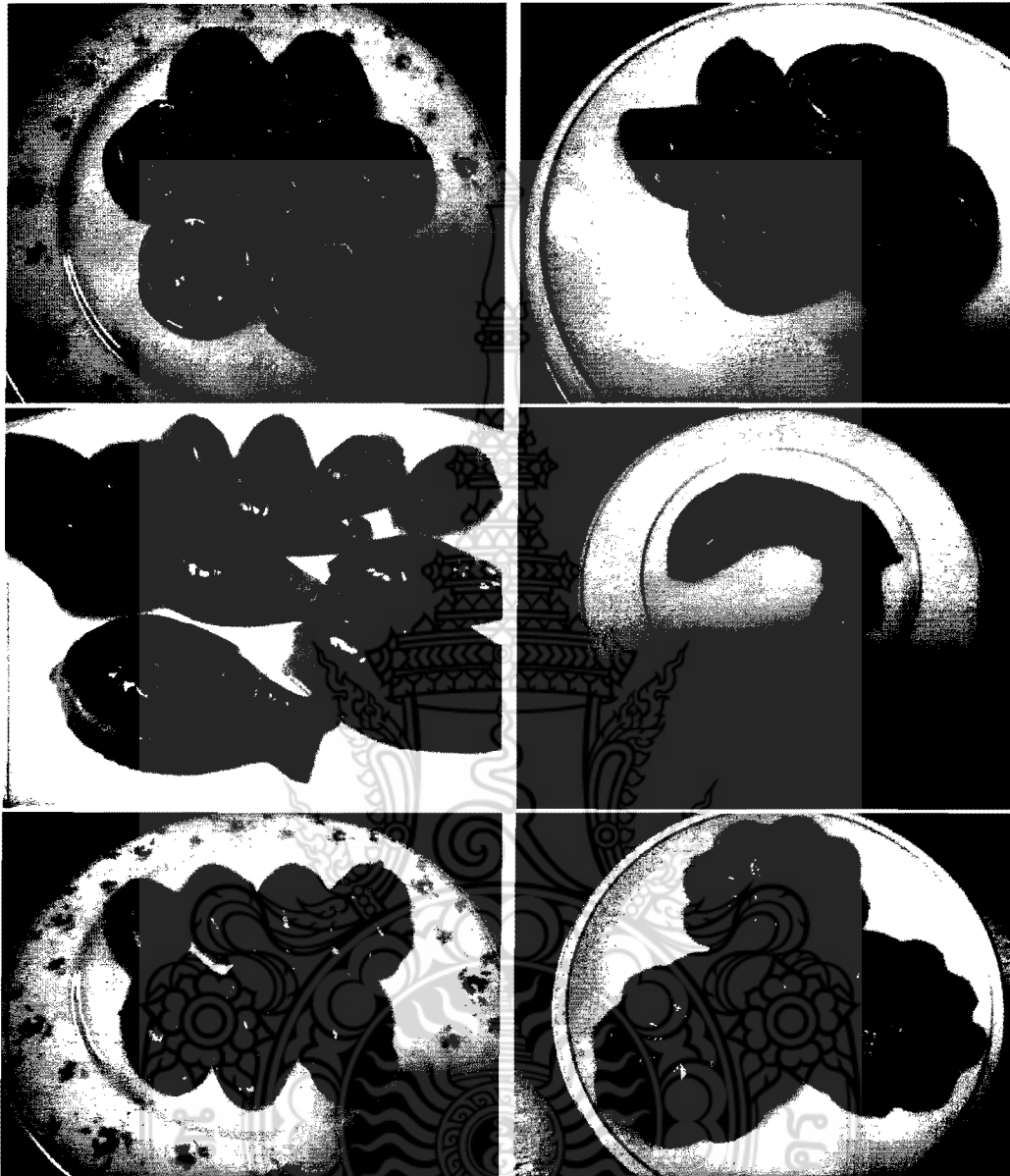
1. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในระหว่างฟังครูอธิบาย การตอบคำถามและการแสดงความคิดเห็น การฝึกปฏิบัติงานภายในกลุ่ม
2. การประเมินผู้เรียนในเรื่องทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน
3. การประเมินผู้เรียนในเรื่องคุณธรรมและจริยธรรม

เครื่องมือ

1. แบบประเมินคุณธรรมและจริยธรรม
2. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน

ใบมอบหมายงาน

ขนมชั้นในรูปทรงพิมพ์ชนิดต่าง ๆ



จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. ผู้เรียนอธิบายขั้นตอนการทำขนมชั้นในรูปทรงพิมพ์ชนิดต่างๆ ได้ถูกต้องตามลำดับขั้นตอน
2. ผู้เรียนฝึกทักษะ ปฏิบัติการทำขนมชั้นสีเหลืองจัตุรัสพัฒนาทักษะ สามารถทำขนมชั้นในพิมพ์ชนิดต่างๆ ได้ เช่น พิมพ์รูปกระต่าย รูปปลา พิมพ์รูปดอกไม้ พิมพ์ทรงจีบชนิดต่างๆ พิมพ์ทรงกลม ได้ถูกต้องตามลำดับขั้นตอน
3. ผู้เรียนสามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการปฏิบัติงานได้
4. ผู้เรียนสรุป และนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนได้
5. ผู้เรียนสามารถพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมได้ตามเกณฑ์การประเมิน

งานที่มอบหมาย

1. ผู้เรียนประชุมกลุ่ม ศึกษาความรู้เดิม และนำมาพัฒนาแนวคิดการทำขนมชั้นในรูปแบบต่างๆ ส่งตัวแทนนำเสนอ กลุ่มละ 3 นาที
2. ผู้เรียนฝึกทักษะ ปฏิบัติทำขนมชั้นในรูป พิมพ์ชนิดต่างๆ ตามส่วนผสมและวิธีทำที่ได้เรียนมา
3. ผู้เรียนนำผลงานที่เสร็จแล้วมาหน้าชั้นเรียนแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของแต่ละกลุ่ม และสรุปปัญหารวมทั้งวิธีการแก้ไข ปัญหาที่เกิดขึ้น
4. ผู้เรียนทำความสะอาดอุปกรณ์ และ หน่วยปฏิบัติงานให้เรียบร้อย

ข้อเสนอแนะ

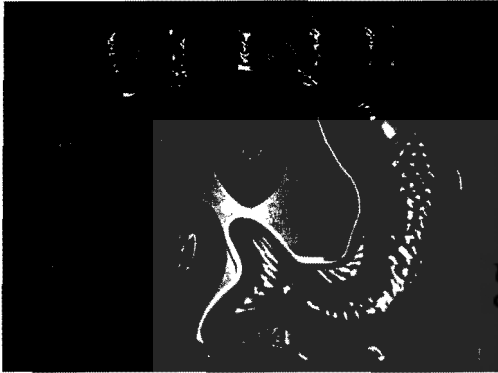
1. ให้ผู้เรียนทบทวนขั้นตอนการทำขนมชั้นที่ได้เรียนมาแล้วเพื่อความถูกต้องในการปฏิบัติงาน
2. การหยอดขนมชั้นในพิมพ์รูปต่างๆ ควรหยอดให้ชั้นบางกว่าขนมชั้นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส เพราะพิมพ์มีขนาดเล็กและเพื่อให้ชั้นของขนมสวยงามน่ารับประทาน
3. การผสมสีให้ระวังเรื่องของสีเข้มเกินไปไม่สวย

อุปกรณ์ใช้สำหรับทำขนมชั้นในรูปทรงพิมพ์ชนิดต่าง ๆ

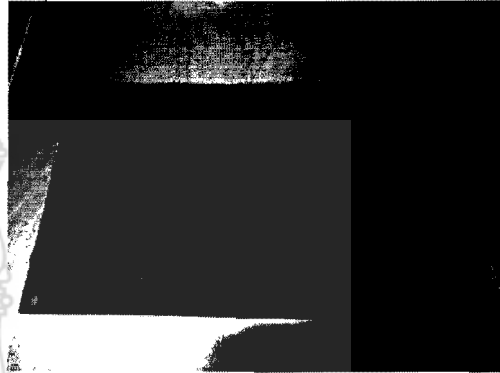
- | | | |
|------------|-------|-----|
| 1. ถ้วยตวง | 1 | ชุด |
| 2. ช้อนตวง | 1 | ชุด |
| 3. อ่างผสม | 2 – 3 | ใบ |
| 4. ทัพพี | 2 | อัน |

5. พิมพ์ชนมรูปทรงต่าง ๆ

- | | | |
|----------------------|-----|-----|
| - พิมพ์รูปกระต่าย | 10 | อัน |
| - พิมพ์รูปปลา | 10 | อัน |
| - พิมพ์รูปดอกไม้ | 2-3 | แบบ |
| - พิมพ์ทรงกลมขนมเค้ก | 2-3 | อัน |



พิมพ์รูปกระต่าย และพิมพ์รูปปลา



พิมพ์รูปดอกไม้



พิมพ์รูปดอกไม้

พิมพ์ทรงกลมขนมเค้ก

- | | | |
|-----------------|---|-----|
| 6. ผ้าขาวบาง | 1 | ผืน |
| 7. กระชอน | 1 | อัน |
| 8. ลังถึง | 1 | ชุด |
| 9. ตะแกรงพักขนม | 1 | อัน |

ส่วนผสม	น้ำหนักกรัม	สูตรตวง
แป้งมัน	225	2 1/4 ถ้วยตวง
แป้งข้าวเจ้า	50	1/2 ถ้วยตวง
แป้งท้าวยายม่อม	25	1/4 ถ้วยตวง
น้ำกะทิข้น ๆ	720	3 ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	400	2 ถ้วยตวง
น้ำใบเตยข้น ๆ	220	1 ถ้วยตวง
(ใบเตยหั่นละเอียด 200 กรัม ต่อน้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง)		
(หรือสีผสมอาหาร เช่น สีชมพู สีฟ้า สีม่วง)	4	1/4 ช้อนชา
น้ำสีผสมอาหาร	220	1 ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งทั้ง 3 ชนิดเข้าด้วยกัน นวดแป้งกับน้ำกะทิที่กรองแล้วที่ละน้อยจนแป้งมีลักษณะจับตัวเป็นก้อน ผิวสัมผัสนุ่ม พักแป้งไว้ 15 นาที ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำบิดหมาด ๆ คลุมแป้งไว้
2. นวดแป้งกับน้ำตาลทรายแล้วใส่กะทิที่เหลือจนกระทั่งน้ำตาลทรายละลายรวมเป็นเนื้อเดียวกับแป้ง
3. แบ่งน้ำแป้งใส่ภาชนะ เป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1 ไม่ต้องใส่สีให้เป็นสีขาว ปริมาณให้มากกว่าส่วนที่ 2 และให้ส่วนที่ 2 ให้ใส่น้ำใบเตยหรือน้ำสีผสมอาหาร ใส่ทีละ 1/4 ถ้วยตวง จนครบ 1 ถ้วยตวง
4. นึ่งพิมพ์ขนมให้ร้อนในน้ำเดือดประมาณ 5 นาที ตัดขนมหยอดทีละชั้น โดยหยอดสีขาวก่อนแล้วหนึ่งใช้เวลา 7-8 นาที ชั้นที่ 2 หยอดสีเขียวหรือสีอื่น ๆ ตามต้องการ หยอดให้ชั้นเท่ากัน ทำเช่นนี้กลับไปทุกชั้นจนถึงชั้นสุดท้ายต้องเป็นแป้งสีเขียวหรือสีอื่น ๆ และเพิ่มสีให้เข้มข้น ให้ความร้อนต่อไปนานประมาณ 15-20 นาที
5. นำขนมที่สุกแล้วออกจากลังถึง พักให้ขนมเย็นแล้วตัดแบ่งเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัสเล็ก ๆ เท่า ๆ กัน จัดใส่ภาชนะเสิร์ฟหรือจัดใส่กล่องพลาสติกมีฝาปิด

แผนการจัดการเรียนรู้ประจำหน่วยเรียน

รหัสวิชา 2408 – 2013 ชื่อวิชา ขนมไทย ระดับชั้น ปวช.2 จำนวน 3 หน่วยกิต
 ชื่อเรื่อง การทำขนมชั้นดอกกุหลาบและการจัดทำขนมชั้นเป็นของขวัญในโอกาสพิเศษเพื่อเป็น
 แนวทางในการทำขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ จำนวน 6 ชั่วโมง

สาระสำคัญ

การทำขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เป็นการพัฒนาความคิดโดยใช้องค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมหรือการนำองค์ความรู้ใหม่ ๆ มาใช้ แต่ให้คำนึงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือของเดิมที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรม รวมทั้งทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม นำมาบูรณาการกับนวัตกรรมหรือเทคโนโลยีใหม่ ๆ ทำให้นำไปสู่การพัฒนากระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ ซึ่งขนมชั้นบรรจุภาคในรูปแบบธรรมดาที่เป็นของเดิม พัฒนาขนมชั้นในรูปแบบทรงพิมพ์ขนมชนิดต่าง ๆ จนกระทั่งประดิษฐ์ขนมชั้นให้เป็นรูปดอกกุหลาบและนำไปจัดทำตกแต่งในรูปแบบเหมือนขนมเค้ก สามารถใช้แทนของขวัญในโอกาสต่าง ๆ ทำให้ขนมชั้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น สร้างคุณค่าในทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555 – 2559) ที่กำหนดไว้ในนโยบายให้อาหารไทยเป็นสาขางานหนึ่งในกลุ่มหลักของกลุ่มมรดกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้เรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้ในเรื่อง
 - การจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
 - ความหมายของคำว่า "เศรษฐกิจสร้างสรรค์"
 - เศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย
2. ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปการทำขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้ในเรื่องการพัฒนาและสร้างสรรค์ขนมชั้นในรูปแบบต่าง ๆ
3. ผู้เรียนสามารถอธิบายและปฏิบัติการทำขนมชั้นดอกกุหลาบได้
4. ผู้เรียนสามารถพัฒนาแนวคิดการทำขนมชั้นดอกกุหลาบนำมาจัดทำเป็นของขวัญในโอกาสพิเศษได้
5. ผู้เรียนสามารถออกแบบขนมชั้นได้อย่างสร้างสรรค์
6. ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้
7. ผู้เรียนสามารถนำเสนอผลงานในรูปแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้สาระการเรียนรู้

การฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและการจัดทำขนมชั้นเป็นของขวัญแทนขนมเค้ก เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาความคิดของผู้เรียน ให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ใหม่ ๆ ในการสร้างผลงานให้มีมูลค่าเพิ่ม ทำให้ผลงานมีคุณค่าแต่ไม่ละทิ้งของเดิมที่มีติดอยู่แล้ว

กระบวนการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. ครูซักถามผู้เรียนเกี่ยวกับความรู้เรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์
2. ครูยกตัวอย่างผลงานด้านอาหารที่เกี่ยวกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ขั้นการเรียนรู้

1. ครูแบ่งกลุ่มผู้เรียน 4 กลุ่ม ๆ ละ 3-4 คน ให้แต่ละกลุ่มเตรียมความพร้อมในเรื่อง วัสดุ อุปกรณ์ ในการฝึกปฏิบัติงาน และแต่ละคนเตรียมความพร้อมเรื่องเครื่องแต่งกาย และ อุปกรณ์ส่วนตัว
2. ครูแจกใบความรู้เรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาและทำความเข้าใจ ประชุมกลุ่ม ซักถาม และสรุปความรู้ นำเสนอหน้าชั้นเรียน
3. ผู้เรียนยกตัวอย่างผลงานอาหารที่เกี่ยวกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อให้ผู้เรียน แต่ละกลุ่มเปรียบเทียบและอภิปรายกลุ่มละ 2 นาที
4. ผู้เรียนประชุมกลุ่มใช้แนวคิดการทำขนมชั้นรูปแบบขึ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัส พัฒนาสร้างสรรค์ขนมชั้นให้เป็นรูปแบบใหม่ ๆ สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์
5. ครูแจกใบมอบหมายงานเพิ่มเติมเรื่องการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษา และนำไปประยุกต์ใช้กับขนมชั้นแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้
6. ผู้เรียนออกแบบขนมชั้นในแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ นำเสนอผลงานหน้าชั้นกลุ่มละ 3 นาที
7. ครูสาธิตการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ และอธิบายความแตกต่างในด้านลักษณะของขนมชั้น และการสร้างมูลค่าเพิ่มของขนมชั้น
8. ผู้เรียนออกแบบสร้างสรรค์ผลงานการทำขนมชั้นในรูปแบบเดิมเพิ่มเติมขนมชั้นดอกกุหลาบ พัฒนาสร้างสรรค์ผลงานในรูปแบบใหม่ ๆ และจัดทำเป็นของขวัญในโอกาสพิเศษ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มของขนมชั้นได้
9. ผู้เรียนปฏิบัติงานการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ และนำมาสร้างสรรค์ขนมชั้นในรูปแบบต่าง ๆ จัดเป็นของขวัญในโอกาสพิเศษ

10. ครูแนะนำผู้เรียนเรื่องการทำนำเสนอผลงานต้องให้สอดคล้องกับแนวคิดของเศรษฐกิจสร้างสรรค์

11. ผู้เรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอผลงานในแนวคิดขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ อธิบายขั้นตอนการทำงาน ปัญหาที่เกิดขึ้นและแนวทางการแก้ไขปัญหาที่พบ

12. ผู้เรียนทำความสะอาดอุปกรณ์และหน่วยปฏิบัติงานให้เป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

ครูสรุปผลงานของแต่ละกลุ่มและให้แต่ละกลุ่มวิพากษ์ผลงานของเพื่อน ๆ และครูสรุปให้ผู้เรียนเข้าใจอีกครั้ง ในเรื่องของการทำขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ครูตรวจผลงานของผู้เรียนแล้วเสนอแนะผู้เรียนในการพัฒนาด้านความคิดสร้างสรรค์กับผลงานชนิดต่าง ๆ เพื่อนำไปปรับปรุงพัฒนาผลงานให้ดีขึ้น

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. รูปภาพขนมชั้นในรูปแบบต่าง ๆ ที่ไม่ใช่รูปแบบเดิม เช่น ขนมชั้นพันเป็นรูปดอกกุหลาบ ขนมชั้นถูกจัดตกแต่งให้เป็นรูปทรงเหมือนขนมเค้ก
2. ของจริงจากแหล่งที่ขายขนมชั้นดอกกุหลาบ เช่น ขนมชั้นร้านเก่าที่น้องตลาด อดต.
3. วัสดุ – อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมชั้น เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งท้าวยายม่อม น้ำตาลทราย กะทิ สีธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์ พิมพ์สี่เหลี่ยมจัตุรัส พิมพ์ทรงกลม กระจกพลาสติก อ่างผสม ถ้วยตวง ช้อนตวง ทัพพี ผ้าขาวบาง กระจอน ลังถึง ตะแกรงพักขนม
4. ใบความรู้เรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์
5. ใบมอบหมายงานเรื่องการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ

การวัดผลประเมินผล

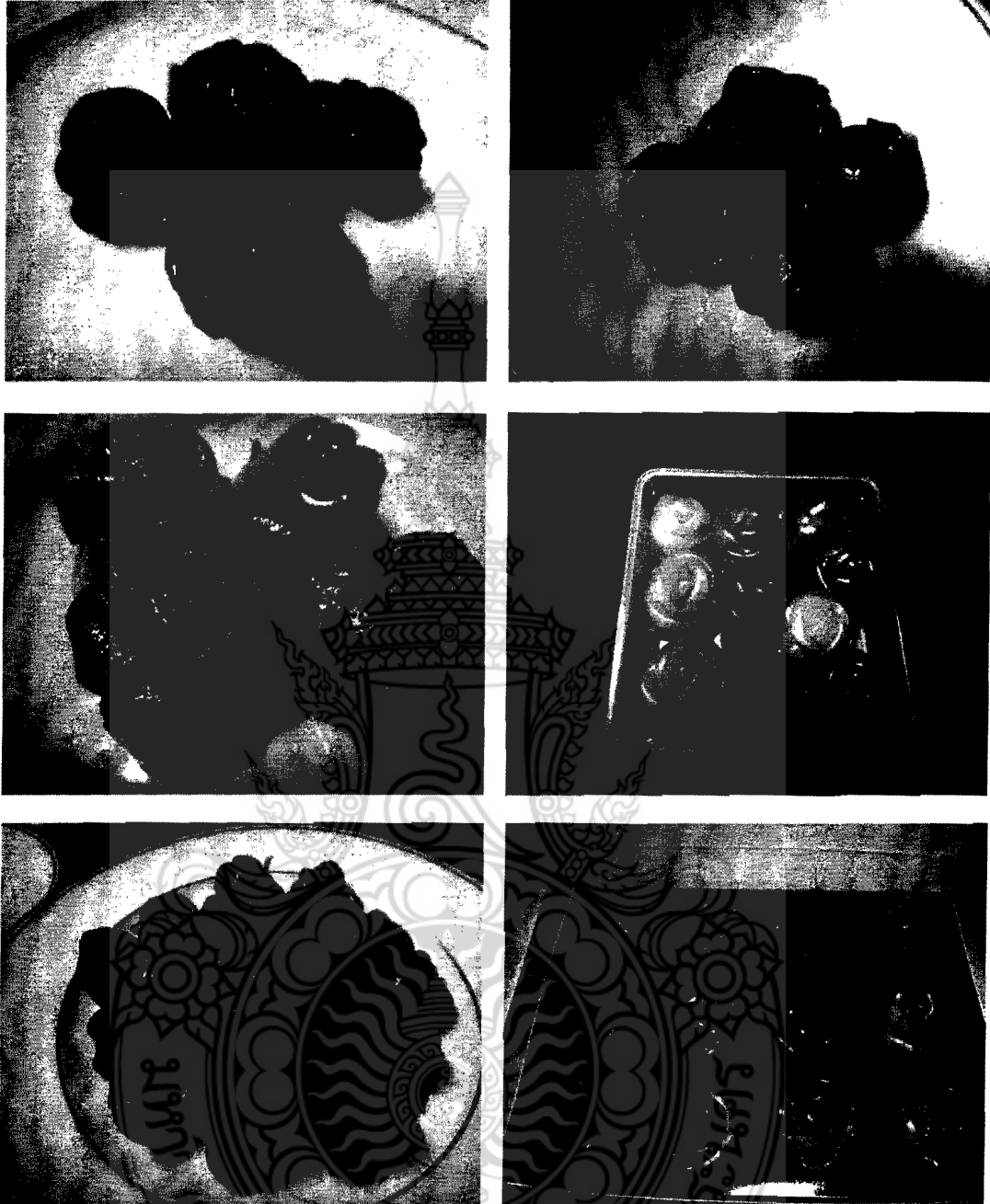
1. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในระหว่างการฟังครูอธิบาย การตอบคำถามและการแสดงความคิดเห็น รวมทั้งการฝึกปฏิบัติงานภายในกลุ่ม
2. การประเมินผู้เรียนในเรื่องทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน
3. การประเมินผู้เรียนในเรื่องคุณธรรมและจริยธรรม

เครื่องมือ

1. แบบประเมินคุณธรรมและจริยธรรม
2. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน
3. แบบทดสอบวัดความรู้ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

ใบมอบหมายงาน

ขนมชั้นดอกกุหลาบ



จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. ผู้เรียนอธิบายการทำขนมชั้นดอกกุหลาบได้
2. ผู้เรียนปฏิบัติการทำขนมชั้นดอกกุหลาบได้ถูกต้องสวยงาม
3. ผู้เรียนสร้างสรรค์ผลงานจากขนมชั้นรูปแบบเดิม พัฒนาขนมชั้นในรูปแบบใหม่ๆ สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์
4. ผู้เรียนทำขนมชั้นรูปแบบใหม่ๆ เพื่อเป็นของขวัญในโอกาสพิเศษสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มของขนมชั้นได้
5. ผู้เรียนนำเสนอผลงานในแนวคิด ขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้
6. ผู้เรียนสรุปปัญหาที่เกิดขึ้นและแก้ไข้ปัญหาได้
7. ผู้เรียนสามารถพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมได้ตามเกณฑ์ประเมิน

งานที่มอบหมาย

1. ผู้เรียนประชุมกลุ่ม ศึกษาใบความรู้และใบมอบหมายงานให้เข้าใจ
2. ผู้เรียนนำผลงานการออกแบบขนมชั้นในรูปแบบ แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จัดทำขนมชั้นเป็นของขวัญในโอกาสพิเศษ
3. ผู้เรียนฝึกทักษะ ปฏิบัติงานการทำขนมชั้นในรูปแบบแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อให้ขนมชั้นเป็นของขวัญในโอกาสพิเศษ
4. ผู้เรียนนำเสนอผลงาน ขนมชั้นที่เป็นรูปแบบแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จัดทำขนมชั้นเป็นของขวัญในโอกาสพิเศษ
5. ผู้เรียนวิพากษ์ ผลงานของแต่ละกลุ่ม
6. ผู้เรียนสรุปปัญหาและวิธีการแก้ไข้ปัญหาที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน
7. ผู้เรียนทำความเข้าใจอุปสรรคและหน่วยงานที่ปฏิบัติ

อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมชั้นดอกกุหลาบ

1. อ่างผสม	2-3	ใบ
2. หม้อสแตนเลส	2	ใบ
3. ถ้วยตวงของเหลว	1	ใบ
4. ถ้วยตวงของแห้ง	1	ชุด
5. ช้อนตวง	1	ชุด
6. ที่ร่อนแป้ง	1	อัน
7. ผ้าขาวบาง	1	ผืน
8. ลังถึง	1	ชุด
9. พิมพ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าหรือพิมพ์รูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส	1-2	ใบ
10. ตะแกรงพักขนม	1	อัน
11. มีดคว้านหรือมีดปลายแหลม	1	อัน
12. ภาชนะจัดเสิร์ฟ	1-2	ใบ



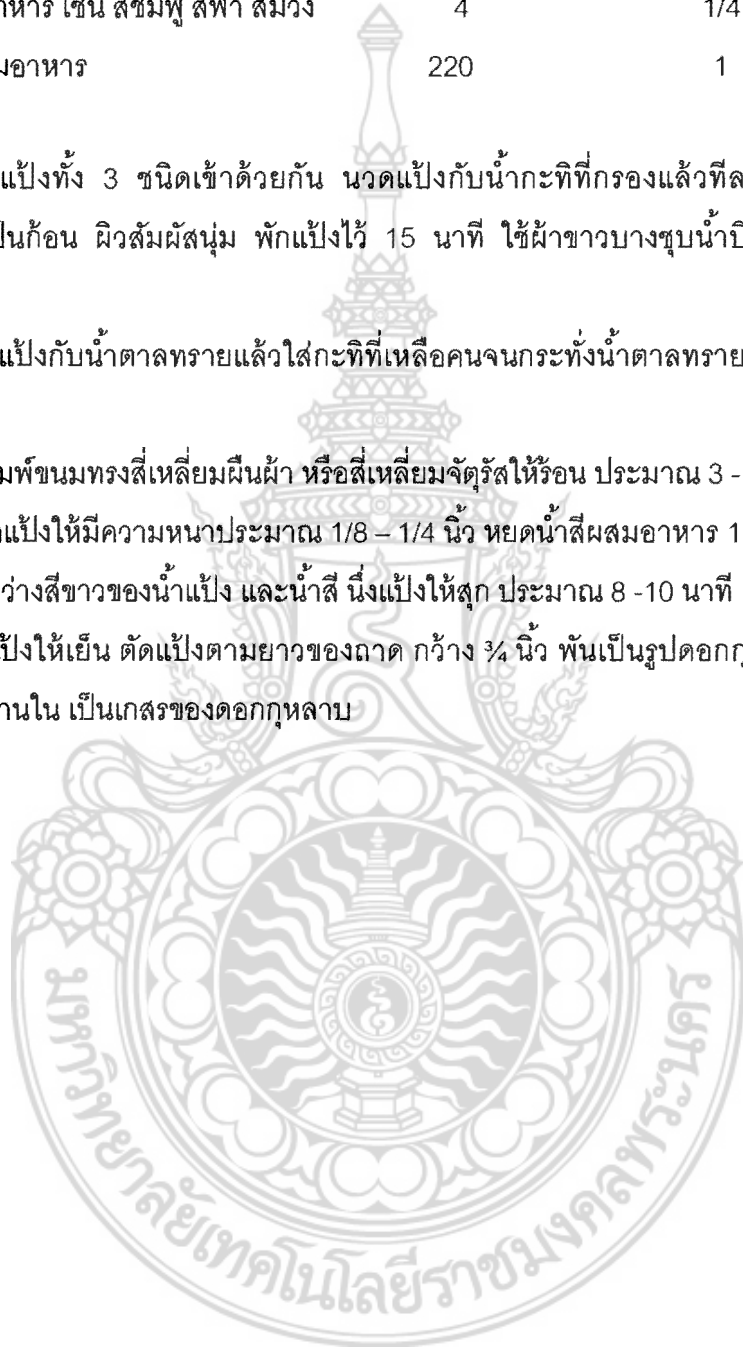
พิมพ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าหรือพิมพ์รูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส

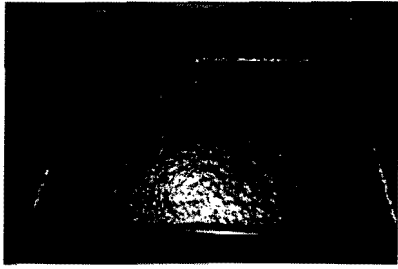


ส่วนผสม	น้ำหนักกรัม	สูตรตวง
แป้งมัน	225	2 1/4 ถ้วยตวง
แป้งข้าวเจ้า	50	1/2 ถ้วยตวง
แป้งท้าวยายม่อม	25	1/4 ถ้วยตวง
น้ำกะทิข้น ๆ	720	3 ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	400	2 ถ้วยตวง
น้ำลอยดอกมะลิ	220	1 ถ้วยตวง
สีผสมอาหาร เช่น สีชมพู สีฟ้า สีม่วง	4	1/4 ช้อนชา
น้ำสีผสมอาหาร	220	1 ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งทั้ง 3 ชนิดเข้าด้วยกัน นวดแป้งกับน้ำกะทิที่กรองแล้วที่ละน้อยจนแป้งมีลักษณะจับตัวเป็นก้อน ผิวสัมผัสนุ่ม พักแป้งไว้ 15 นาที ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำบิดหมาด ๆ คลุมแป้งไว้
2. นวดแป้งกับน้ำตาลทรายแล้วใส่กะทิที่เหลือจนกระทั่งน้ำตาลทรายละลายรวมเป็นเนื้อเดียวกับแป้ง
3. นึ่งพิมพ์ขนมทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า หรือสี่เหลี่ยมจัตุรัสให้ร้อน ประมาณ 3 - 5 นาที
4. เทน้ำแป้งให้มีความหนาประมาณ 1/8 - 1/4 นิ้ว หยอดน้ำสีผสมอาหาร 1 หยด กระจายสีให้มีสีเหลืองระหว่างสีขาวของน้ำแป้ง และน้ำสี นึ่งแป้งให้สุก ประมาณ 8 - 10 นาที
5. พักแป้งให้เย็น ตัดแป้งตามยาวของถาด กว้าง 3/4 นิ้ว พันเป็นรูปดอกกุหลาบ โดยให้สีเข้มของแป้งอยู่ด้านใน เป็นเกสรของดอกกุหลาบ





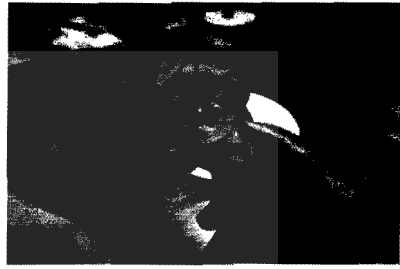
1. พักขนมให้เย็น



2. ตัดแบ่งกว้าง $\frac{3}{4}$ นิ้ว



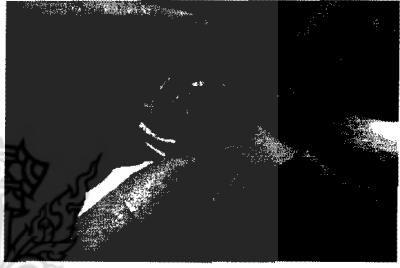
3. พับปลายแบ่งจับเป็นรูปเกสร



4. พับแบ่งแล้วพันรอบเกสร



5. จับแบ่งสลับกลับแต่ละชั้น



6. เก็บปลายแบ่งพับเป็นฐาน



ใบความรู้

เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทยและความรู้เรื่องขนมชั้น

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนมีความรู้เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทยและความรู้เรื่องขนมชั้น
2. ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทยได้ในเรื่อง
 - ประวัติและชื่อของขนมไทย
 - ประวัติราชินีขนมไทย
 - ความหมายของขนมไทยที่ใช้ในงานมงคล
 - วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำขนมไทย
3. ผู้เรียนสามารถอธิบายและสรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมชั้นได้ในเรื่อง
 - ประวัติของขนมชั้น
 - วัสดุที่นำมาทำขนมชั้น
 - สีที่ใช้ในการทำขนมชั้น
 - ข้อเสนอแนะหรือเทคนิคการทำขนมชั้น
4. ความรู้เกี่ยวกับศิลปะ

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย

ประวัติและความเป็นมาของขนมไทย

ขนมไทยเป็นอาหารที่คู่สำหรับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยเรียกว่าสำหรับกับข้าวคาวหวาน โดยทั่วไปนิยมทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยงนับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ กล่าวได้ว่า บ้านของผู้มีฐานะทางเศรษฐกิจและสังคมดีเท่านั้น ที่มีสำหรับของหวานยกเทียบได้ทุกมื้อ อาหารหวานที่จัดเป็นสำหรับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย 5 สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สี สัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่กลมกลืนกัน แต่สำหรับจะต้องมีผลไม้หนึ่งทีและขนมซึ่งเป็นน้ำหนึ่งทีเสมอ

การติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ คือ จีน และอินเดีย ตั้งแต่สมัยสุโขทัย มีส่วนส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย ซึ่งในสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ มีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับประเทศต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง ไทยรับวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุประสงค์ที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภค

นิสัยแบบไทย ๆ ยิ่งขึ้น จนบางครั้งคนรุ่นหลังแทบจะแยกไม่ออก ว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ ๆ และอะไรที่ดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น ที่เห็นได้อย่างหนึ่ง คือ ขนมที่ใส่ไข่และขนมที่ต้องเข้าเตาอบซึ่งเข้ามาในรัชสมัยสมเด็จพระนางรายณ์มหาราช โดยคุณท้าวทองกีบม้า ภรรยาเชื้อชาติญี่ปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระยาวิไชยเณทร์ ผู้เป็นกงสุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น ไทยมิใช่เพียงรับทองหยิบ ทองหยอดและฝอยทองมาเท่านั้น หากยังให้ความสำคัญกับขนมเหล่านี้เป็นขนมที่ใช้ในงานมงคลอีกด้วย ส่วนใหญ่สำหรับขนมที่ใส่ไข่ได้รับอิทธิพลจากชาวโปรตุเกส เช่น ทองหยิบ ฝอยทอง ทองหยอด มัสกอตจากสกอตต์

ขนมไทยนั้น อาจนับได้ว่า เป็นวัฒนธรรมประจำชาติอย่างหนึ่งของไทย เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่ส่วนผสมที่กลมกลืนรสชาติ กลิ่นหอม สีสันสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดไปจนถึงกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปเฉพาะตัวอีกด้วย

ขนมหลักของไทยซึ่งนิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทยในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระก็คือ ขนมจากไข่ และมักจะถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ เลี้ยงพระเลี้ยงแขกผู้มาในงาน เพื่อให้เป็นสิริมงคล เช่น ในงานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ก็ต้องมีฝอยทองเพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาวมีอายุยืน ขนมชั้น ก็ให้ได้เลื่อนชั้นเลื่อนเงินเดือน ขนมถ้วยฟู ก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น ถ้าเป็นงานมงคลสมรสและทำเครื่องหวานให้ครบ 9 อย่าง ก็จะมีฐานะ เวลายุ่งไปเพื่อนเจ้าบ่าวจะต้องจัดใส่โตกห่อกระโจมด้วยผ้าตาดผูกกับบันสีแดง ขนมที่ใช้ในงานมงคลสมรสที่นิยมกันเป็นส่วนมากต้องมีขนมจากไข่เป็นหลัก ซึ่งในงานมงคลสมรสมักนิยมใช้ขนมเหล่านี้

1. ฝอยทองหรือทองหยิบ
2. ขนมชั้น
3. ขนมถ้วยฟู
4. ขนมทองเอก
5. ขนมหม้อแกง – เผือก
6. พุทราจีนเชื่อม
7. ข้าวเหนียวแก้ว หรือวุ้นหน้าสีต่าง ๆ
8. ขนมดอกจำปูน หรือขนมเกสรลำเจียก
9. ผลไม้ต่าง ๆ ลอยแก้ว

ตามความเชื่อขนมบางอย่างที่มีลักษณะเป็นเส้น มักจะใช้สำหรับงานทำบุญอายุเชื่อว่า จะช่วยให้มีอายุยืนยาว แต่กลับไม่ใช่จัดในงานศพ เพราะเชื่อว่าจะมีการตายต่อเนื่องไม่เป็นมงคล เหล่านี้ถือเป็นความเชื่อ ใครปฏิบัติตามได้ก็จะรู้สึกสบายใจ อันเป็นเหตุผลใหญ่

ขนมไทยแท้ ๆ นั้น ต้องมีกลิ่นหอม หวาน มัน ความประณีตเกิดขึ้นตั้งแต่การเตรียม ส่วนผสม เช่น น้ำลอยดอกมะลิ ต้องใช้ดอกมะลิที่แก่จัด เด็ดก้านล้างสะอาดลอยเวลาเย็นก่อน มะลิบาน ค้างคืนไว้ในเวลาเช้า น้ำที่ใช้ต้องไม่มีกลิ่นคลอรีน ปิดฝาเพื่อป้องกันกลิ่นระเหย ถ้าจะ อบด้วยกระดังไทยเลือกดอกแก่จัด ฉีกกลีบเป็นเส้นยาวลนไปอ่อน ๆ เพื่อให้ได้น้ำมันหอมระเหย ก่อนนอบ หากใช้เทียนอบก็จุดที่ปลายทั้งสองข้างให้ลูกสักครู่ ก่อนดับเปลวไฟแล้วรีบวางเทียนลงในจานกระเบื้องใส่ขวด ปิดฝาให้แน่นจนหมดควันเทียน

ทำไมจึงเรียกของหวานว่า “ขนม” มีการสันนิษฐานว่า มาจากภาษารามัญว่า “คนม” หรือ “คนอม” ขนมสันนิษฐานมาจากคำว่าข้าวหนม คำหนึ่ง กับ ข้าวหนม คำหนึ่ง ข้าวหนมเข้าใจว่า คือข้าวผสมกับน้ำอ้อย น้ำตาล หนมแปลว่าหวาน ข้าวหนมก็แปลว่า ข้าวหวาน ต่อมาเรียกสั้น ๆ เร็ว ๆ ก็กลายเป็นขนมไป

ขนมไทยสมัยโบราณอาจเกิดได้จาก ข้าวซึ่งตำหรือบดละเอียด และเรียกว่า “แป้ง” เอา ไปผสมกับน้ำตาลเพียงสองสิ่งเท่านั้น ต่อมาก็ผสมกับมะพร้าว ขนมไทยจึงประกอบด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว มีขายในตลาดโดยทั่วไปสมัยกรุงสุโขทัย หรือ อยุธยา ซึ่งเรียกกันว่า “ป้าขนม”

ต่อมามีการเปลี่ยนนิสัยการรับประทานของคนไทยไปเรื่อย ๆ มีการกินระหว่างมือเรียกว่า ของว่าง นำขนมนั้นไปรับประทานรองท้องไว้ก่อน ก่อนมีอาหาร อาจใช้ผลไม้แทนของหวานก็ได้ เหมือนกัน เมื่อผลไม้มีมากทำให้เกิดความคิดทำของหวาน เช่น กล้วยสุกงอมมากกินไม่ทัน ก็ นำไปผึ่งแดดเรียกกล้วยตาก นำไปกวนใส่น้ำตาลเรียกกล้วยกวน ผลไม้บางอย่างไม่เหมาะจะตาก แดด เพราะมีรสเปรี้ยวก็นำไปกวน เช่น สับปะรด พุทรา ฯลฯ บางอย่างก็นำไปแช่เชื่อม เช่น มะขาม มะดัน บางชนิดก็นำมาเชื่อม เช่น ลูกตาล บางชนิดก็นิยมที่จะเคลือบน้ำตาลที่เรียกว่า ฉาบ เช่น กล้วยฉาบ มันฉาบ

ขนมที่ใช้ในงานพิธีหรือเทียบสำหรับควาหวานก็ต้องเป็นขนมไทยอีกประเภทหนึ่ง คือ ขนมที่ใช้ในพิธีขันหมากหรือติดกัณฑ์เทศน์ เช่น ขนมกงเกวียน ขนมสามเกลอ ขนมนมสาว ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมบ้าบิ่น ขนมฝักบัว ขนมคราบสุกร ขนมใส่ไส้ ขนมรังนก ขนมฟองมุก ขนมหน้านวล ขนมกรอบ ขนมทองม้วน ขนมฟองห้อย ขนมเล็บมือนาง ขนมไอศวรรส ขนมหัวผักกาด ขนมชั้น ขนมทองหยิบ ฝอยทอง ขนมไทยที่กล่าวมาบางชนิดในปัจจุบันก็ไม่นิยมทำรับประทาน หรือจำหน่าย

ประวัติชื่อขนมไทยบางชนิด

ชื่อขนมไทยบางชนิดก็มีเรื่องเล่ากันมาแต่โบราณ ยังไม่สามารถหาข้อพิสูจน์ที่แท้จริงได้ เพียงแต่เล่ากันต่อมา หรือ เป็นการสันนิษฐานเท่านั้น เช่น

“ขนมบัวปิ่น” เกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ที่มีชื่อนี้เข้าใจกันว่า “บัวปิ่น” เป็นคนทำขึ้นเป็นคนแรก จึงเรียกขนมบัวปิ่น ต่อมาเรียกผิดเพี้ยนไป เป็น หมมบัวปิ่น บางคนสันนิษฐานว่าเป็นขนมที่มาจากต่างประเทศชื่อ “บาร์บิล”

“ขนมนมสาว” ก็คือชื่อขนมเทียนในสมัยนี้ ดูลักษณะที่รูปทรงของขนม

“ขนมฟองเหี้ย” มีลักษณะคล้ายไข่เหี้ยจริง ๆ อาจเกิดในรัชสมัย ของสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช โดยเจ้าจอมแว่นเป็นผู้คิดทำ ขนมไข่เหี้ยฟังดูไม่เพราะจึงเรียกกันใหม่ว่า “ไขหงส์”

“ขนมเบี๊อง” ในสมัยรัตนโกสินทร์มีการพระราชกุศลเลี้ยงขนมเบี๊องในเดือนอ้ายซึ่งพิจารณาแล้วจะเป็นว่าขนมเบี๊องมีมาแต่โบราณ สมัยอยุธยา สืบเนื่องจากการขับเสภาเรื่อง “ขุนช้าง ขุนแผน” ตอน “ศรีมาลาละเลงขนมเบี๊องแข่งกับนางสร้อยฟ้า” ขนมชนิดนี้ทำได้ยากทำได้จากอาศัยความชำนาญในการละเลงแป้ง สมัยก่อนจะใช้กระทะที่ทำจากกระเบื้อง แล้วนำแป้งมาละเลงลงไป จึงอาจเรียกได้ว่าขนมเบี๊องเช่นกัน

ขนมไทยโบราณที่เก่าแก่ คือ ขนมต้ม ขนมครก ขนมเบี๊อง ขนมหม้อแกง ขนมต้มมีมาแต่ในสมัยสุโขทัย ส่วนนอกนั้นก็มีมาสมัยกรุงศรีอยุธยา

“ขนมหม้อแกง” สันนิษฐานว่า ทำวทองกีบม้าเป็นผู้คิดทำ สืบเนื่องจากขนมใช้วัสดุจากไข่และขั้นตอนการทำใช้การอบ

ประวัติของราชินีขนมไทย (ทำวทองกีบม้า)

มานพ (2552) กล่าวถึง สตรีในประวัติศาสตร์ ซึ่งรู้จักกันในนามของ ทำวทองกีบม้า ที่มีความสามารถคิดค้นตำหรับการปรุงอาหาร คาว – หวาน จนกลายเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญ ทำวทองกีบม้า มีชื่อจริงว่า โคญา มารี กีมาร์ เด ปีนา (KOYA MARIE GEMARD DE PINA) คำว่า “โคญา” มาจากภาษาสเปนเทียบกับภาษาไทยได้ว่า “คุณหญิง”

ทำวทองกีบม้า หรือมากีมาร์ (MARIE GIMARD) เป็นภรรยาของออกญาซึ่งเป็นอัศวมหาเสนาบดีของกรุงสยาม ทำวทองกีบม้า เกิดเมื่อ พ.ศ. 2201 หรือ พ.ศ. 2202 หรือ พ.ศ. 2209 ทำวทองกีบม้าแต่งงานเมื่ออายุ 16 ปี บิดาของเธอชื่อ ฟานิก เป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมกับแขกเบงกอล ผู้เคร่งศาสนาคาทอลิก มีผิวดำและถูกชาวยุโรปที่เข้ามาในประเทศไทยดูถูกว่าเป็นคนโง่

เขลาเบาปัญญา มารดาของเธอชื่อ อูร์สุลา ยามาตา (URSULA YAMADA) มีเชื้อสายญี่ปุ่นผสมกับโปรตุเกสที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในอยุธยา

มารี ก็มาร์ ได้สมรสกับคอนสแตนติน ฟอลคอน เชื้อสายกรีกที่เข้ามารับราชการในสมัยแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช กรุงศรีอยุธยา และได้รับความโปรดปรานมาก คอนสแตนตินฟอลคอนยกย่อง นางมารี ก็มาร์ ให้เป็นภรรยาเอกและใช้ชีวิตอยู่ที่ลพบุรี แต่ชีวิตสมรสของนางไม่สู้จะราบรื่นเท่าใดนัก เพราะสามีของนางเป็นผู้ชายที่มีนิสัยเจ้าชู้มักมีหญิงอื่นอยู่เสมอจนครั้งหนึ่งสามีของนางเกิดติดใจทาสสาวที่นางมี ก็มาร์ได้อุปการะไว้ จึงได้ทะเลาะกันอย่างรุนแรงจนนางหนีอพยพย้ายกลับมาอยุธยา

การที่ได้เป็นภรรยาของขุนนางผู้มีตำแหน่งใหญ่โตทำให้นางต้องคอยต้อนรับแขกอยู่เสมอ นางทำหน้าที่คอยต้อนรับและคอยจัดตกแต่งที่อยู่ให้เหมือนกับชาวตะวันตก นอกจากนั้นนางยังเป็นผู้มีความรู้เรื่องการทำอาหารคาว – หวาน เป็นอย่างดีอีกด้วย

นางมารี ก็มาร์ ภายหลังแต่งงานได้บุตร 2 คน คนแรกชื่อ ยอร์จ ฟอลคอน คนที่สองชื่อ ฮวน ฟอลคอน นอกจากจะรับราชการแล้ว ยังทำการค้าขายอีกด้วย ทำให้ชีวิตความเป็นอยู่ของนางกับครอบครัวมีความสบายถึงแม้สามีของนางจะเป็นผู้ชายที่เจ้าชู้ ฐานะของนางจัดได้ว่าเป็นผู้ร่ำรวยคนหนึ่ง

คอนสแตนติน ฟอลคอน รับราชการจนได้ตำแหน่งสูงสุดคือ สมุหนายก อัครมหาเสนาบดี (ออกญาวิชาเยนทร์) ต่อมาไม่นานก็ต้องถูกจับในข้อหากบฏ และยอมรับสารภาพว่าตนชาวคริสต์และชาวฝรั่งเศสในประเทศสยามทั้งหมดร่วมมือกันก่อการจลาจลจะยึดอำนาจพระเจ้ากรุงสยาม เป็นเหตุให้ถูกริบทรัพย์ทั้งหมด

นางมารี ก็มาร์ และทุกคนถูกจับถูกโยนเพื่อให้บอที่ซ่อนสมบัติ ลตฐานะครอบครัวของนางให้เป็นทาส ชังตัวให้อยู่ในคอกม้า ภายหลังถูกนำตัวกลับมายังกรุงศรีอยุธยาทำให้นางโกรธแค้นสามีของนางมาก ซึ่งสะสมความแค้นมานานปี แม้กระทั่งสามีนางซึ่งถูกพิพากษาประหารชีวิตก่อนวันประหารสามีของนางได้มาลานาง แต่นางมารี ก็มาร์ไม่เสียใจกลับถ่มน้ำลายลดหน้าสามีของนาง

นางมารี ก็มาร์ ถูกส่งตัวไปรับใช้ในพระราชวัง ออกหลวงสรศักดิ์ ซึ่งมีความชอบนางได้ชู้ นางว่าหากนางไม่ปฏิบัติตามจะถูกทำร้ายทั้งตัวนางและลูกของนาง สร้างความหวาดกลัวให้กับนางเป็นอย่างมาก นางจึงหนีจากอยุธยาบางกอก บริเวณที่ตั้งของกองทหารฝรั่งเศส แต่ทางกองทหารฝรั่งเศสกลัวจะมีปัญหา เพราะนางเป็นตัวการสำคัญ อาจจะทำให้สร้างความเดือดร้อนให้กับทหารฝรั่งเศสจึงได้ส่งตัวนางให้กับ ออกญาโกษาบดี (ปาน)

มารี ก็มารี ถูกคุมขัง 2 ปี จึงได้รับการปลดปล่อย และได้ไปพักอยู่ที่ค่ายโปรตุเกส แต่ภาระที่ต้องรับผิดชอบคือ ทำอาหารคาว – หวาน ประเภทเครื่องกวนต่าง ๆ ส่งเข้าไปในวังตามกำหนด นางจึงพยายามคิดค้น ประดิษฐ์ตำหรับการปรุงอาหารหลาย ๆ ชนิดขึ้นมาใหม่ตลอดเวลา นางได้ทำหนังสือถึงพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ขอความช่วยเหลือซึ่งเจ้าหลุยส์ที่ 14 ได้มีพระราชโองการให้บริษัทอินเดียตะวันออกของฝรั่งเศส ซึ่งคอนสแตนติน ฟอลคอน เป็นหุ้นส่วนอยู่ จ่ายเงินให้แก่เธอปีละ 1,000 ดุตต์

ชีวิตความเป็นอยู่ของนางที่ดีขึ้นอีกครั้ง ด้วยฝีมือการปรุงอาหารคาว – หวาน ของนาง โดยเข้าไปรับราชการในพระราชวัง ตำแหน่งหัวหน้าห้องเครื่องต้น ดูแลเครื่องเงิน – เครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาฉลองพระองค์ และเก็บผลไม้ของเสวยมีพนักงานได้บังคับบัญชาที่เป็นหญิงล้วน นางทำงานอย่างจริงจัง ซื่อสัตย์ มีเงินคั่นท้องพระคลังปีละมาก ๆ

นางมารี ก็มารี หรือท้าวทองกีบม้า ได้สอนทำขนมหวาน จำพวกทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน ขนมผิง กับผู้ที่อยู่ใต้บังคับบัญชาของเธอ และเธอเหล่านั้นก็นำไปถ่ายทอดในหมู่คนไทย นางมารี ก็มารี ที่คนไทยรู้จักในนาม ท้าวทองกีบม้า จัดได้ว่าเป็นคนอายุยืน นางอยู่ถึง 4 สมัยของแผ่นดิน ถึงนางจะเป็นคนต่างชาติ แต่นางก็อยู่ในเมืองไทยจนจนสิ้นอายุ 70 กว่าปี หรือมากกว่านั้น นางได้ทิ้งมรดกทางวัฒนธรรมไว้อย่างมากมาย (ชีวิตรัก ท้าวทองกีบม้า ราชนิพนธ์ไทย)

ขนมที่ใช้ในพิธี

ขนมที่ใช้ในพิธีมานานตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย เช่น ขนมต้ม ซึ่งอธิบายกันว่าส่วนผสมของขนมต้มนั้น ประกอบด้วย แป้ง น้ำตาล มะพร้าว ของทั้งสามสิ่งเมื่อนำมารับประทานมีรสอร่อยเปรียบเสมือนกับพระรัตนตรัย คือ พระพุทธ พระธรรม พระสงฆ์ ถ้าผู้ใดทำใจของตนให้ถึงพระรัตนตรัยเป็นที่พึงแน่วแน่แล้วจิตของผู้นั้นจะผ่องแผ้วปราศจากซึ่ง โลภะ โทสะ โมหะ ขนมชนิดนี้ใช้ในพิธีบวงสรวงสังเวย เทวดา หรือการสู่ขอกัน ต้องมีขันหมากเอกใส่ใบเงิน ใบทอง และต้องมีขนมต้มด้วย

ขนมที่ใช้ในพิธีอีกชนิดหนึ่งคือขนมกง เป็นขนมที่ใช้ในพิธีแต่งงาน มีรูปเป็นเหมือนกงล้อ ตรงตรงทำเป็นกากบาทยึดไว้ ในสมัยกรุงศรีอยุธยาเรียกกันว่าขนมกงเกวียน

ขนมชะมดก็เป็นอีกชนิดหนึ่งที่ใช้ในพิธีแต่งงาน เป็นขนมมีลักษณะลูกกลม ๆ ไล้ทำด้วยถั่วเขียว หรือถั่วทองชุบแป้งทอดอย่างขนมกง ต้องใช้ไม้เสียบให้ติดกันเป็นรูป ก้อนแล้ว ขนมชะมดทำคู่กับขนมสามเกลอ ถือเป็นขนมเลี้ยงทวย เพราะมีลักษณะพิเศษ บางครั้งอาจถือว่าเป็นขนมเลี้ยงทวยโดยถือเอาจากการทอด ถ้าทอดไปแล้วแยกจากกัน หลุดออกไปลูกหนึ่งแสดงว่าอยู่

ด้วยกันไม่มีลูก ถ้าแยกจากกันสองลูกหรือแตกออกหมด ก็หมายความว่าคู่แต่งงานอยู่ด้วยกันไม่ยัด

ตามความเชื่อขนมบางอย่างที่มีลักษณะเป็นเส้นมักจะใช้สำหรับงานทำบุญอายุ เชื่อว่าจะช่วยให้มีอายุยืนยาว แต่กลับไม่ได้ใช้จัดในงานศพ เพราะเชื่อว่าจะมีการตายต่อเนื่องไม่เป็นมงคล เหล่านี้ถือเป็นความเชื่อ ใครปฏิบัติตามได้จะรู้สึกสบายใจอันเป็นเหตุผลใหญ่

ขนมกวน

ขนมไทยส่วนใหญ่จะทำให้สุกโดยวิธีกวน แบ่งออกได้ 2 ประเภทคือ ขนมกวนจากผลไม้ และขนมกวนจากข้าวหรือแป้ง

ขนมกวนจากผลไม้ เช่น มะม่วงกวน พุทรา กวน ทูเรียนกวน

ขนมกวนที่ทำจากแป้ง เช่น กาละแม แป้งกวน เป็นต้น ส่วนใหญ่ขนมกวนประเภทนี้จะประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว น้ำตาล กะทิ

ขนมไทยที่ใช้ในงานเทศกาลต่าง ๆ

การทำบุญเดือน 10 งานเทศกาลเดือน 10 ตรงกับวันแรม 1 ค่ำ เดือน 10 เป็นเทศกาลของภาคใต้ เป็นการทำบุญเพื่ออุทิศส่วนบุญให้ผู้ล่วงลับไปแล้ว

ขนมที่ใช้ในการทำบุญเดือน 10

1. ขนมลา หมายถึง เลื้อผ้าแพรพรรณ แบ่งได้ 2 ชนิด คือ "ลาลอยมัน" "ลาเช็ด" ทั้งสองอย่างมีเครื่องปรุงและวิธีทอด (โรยเส้น) ต่างกันเล็กน้อย มีความแตกต่างตรงชนิดที่ 1 ใช้โรยเส้นบนกระทะที่ทำด้วยน้ำมัน อีกชนิดใช้โรยลงไปในน้ำมันสำหรับทอด ชนิดนี้เมื่อเสร็จแล้วจะกรอบ

2. ขนมพอง หมายถึง ล่องลอยตามจุดมุ่งหมาย หรือแพล่องข้าม ขนมพองหรือข้าวพอง ทำจากข้าวเหนียว โดยนำข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ 1 คืน แล้วนำมาล้างให้สะอาดจนหมดกลิ่นนำไปใส่สวด (หวด) นึ่งจนสุก แล้วนำมาอัดลงในแบบพิมพ์ อาจจะเป็นรูปวงกลม รูปพระจันทร์ครึ่งซีก รูปสามเหลี่ยม รูปข้าวหลามตัด หรือรูปพุ่มข้าวบิณฑ์ เมื่อตักแต่งตามแบบพิมพ์แล้วถอดออกนำไปตากแดดจนแห้ง แล้วนำไปทอดในกระทะที่มีน้ำมันร้อนจัด ข้าวเหนียวจะพองฟูขึ้นและคงรูปเดิมเมื่อสุกแล้วตักใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน โดยปกติขนมพองจะเป็นสีขาว ในปัจจุบันชาวบ้านเริ่มผสมสีสาดสี เช่น สีเหลืองเข้ม ชมพูเข้ม เขียวเข้ม สีส้ม ฯลฯ แต่สำหรับของเดิมจะใช้เฉพาะสีขาวกับสีชมพูเท่านั้น

3. ขนมงหรือไข่ปลา หมายถึง เครื่องประดับประเภทเพชรพลอย ขนมงจะสวยต้องมี ปุ่มเกาะมาก ปุ่มหมายถึงเพชรพลอย ขนมงหรือขนมไข่ปลาทำด้วยแป้งข้าวเหนียวคล้ายกับทำ ขนมอบ้า แต่ผสมด้วยหัวกะทิให้ใสมัน ใสไข่เล็กน้อย ใช้ถั่วเขียวคั่วจนสุกแล้วไม่ทิ้งเปลือกให้ ละเอียด ร่อนด้วยตะแกรงแล้วคลุกกับน้ำตาล เคี้ยวแล้วคั่งเป็นรูปวงกลมหรือรีขนาดพอค่านำไปคลุกแป้งที่เตรียมไว้จนเข้ากันดีแล้วทอดด้วยน้ำมันจนสุก จะได้ขนมงรูปคล้ายไข่ปลา ตักใส่ ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน

การทำบุญเดือน 3

เทศกาลการทำบุญของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คนในท้องถิ่น เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า งานบุญข้าวจีเป็นการจัดอาหารมาถวายพระที่อยู่ ณ สถานที่ของวัดเพื่อปลงอาบัติครั้งยิ่งใหญ่ในรอบปี

ขนมที่ใช้ในงานบุญเดือน 3

1. ข้าวจี
2. ขนมเทียน
3. ข้าวต้มมัด (ใส่กะทิ)
4. ข้าวต้มมัด (ไม่ใส่กะทิ กล้วย น้ำตาลทราย)

การทำบุญพระเวส

การทำบุญเดือน 4 มีเทศน์มหาชาติ บุญพระเวสเป็นการทำบุญของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ขนมที่ใช้ในการทำบุญพระเวส

1. ขนมเทียน
2. ข้าวต้มมัด

ประเพณีวันสงกรานต์

งานตรุษสงกรานต์ตรงกับวันที่ 13 เมษายนของทุกปี ถือว่าเป็นวันขึ้นปีใหม่ของไทยในหนังสือ "กิจจานุกิจ" ก่อนถึงวันสงกรานต์หนึ่งวัน คือในวันที่ 12 เมษายนเป็นวันจ่าย วันเตรียมซื้อหาสิ่งของสำหรับทำบุญถวายพระและแจกชาวบ้านในวันสงกรานต์ โดยมากเป็นขนมเปียกข้าวเหนียวแดง และขนมกะละแมเป็นส่วนใหญ่ ถ้าบ้านไหนเจ้าบ้านเป็นผู้มั่งคั่งต้องกวขนมสองอย่างนี้เป็นจำนวนมาก จึงจะพอแจกจ่ายให้สมกับฐานะ การที่กวขนมก่อนวันสงกรานต์เพื่อ

แจกจ่ายเพื่อนบ้านนั้น นอกจากเป็นเครื่องแสดงไมตรีในวันขึ้นปีใหม่แล้ว ยังเป็นการอวดฝีมือด้วยว่าใครกวขนนมได้ร่อยกว่ากัน

วันออกพรรษา (ตักบาตรเทโว)

ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 จะมีการทำบุญตักบาตร ขนมน้ำที่ทำได้แก่

1. ขนมห่มลูกโยน (มีหางจับโยนได้)
2. ข้าวต้มมัด

สมัยโบราณสมมติว่าพระภิกษุเป็นพระพุทธเจ้าเสด็จลงมาจากราวดึงส์ พระภิกษุจะลงมาเป็นขบวน เวลาใส่บาตรเทโวผู้คนหนาแน่นต้องแบ่งกันใส่ เพราะหน้าฝนพระไม่ค่อยบิณฑบาตในการทำบุญตักบาตรเทโวมักนิยมทำข้าวต้มกัน แต่บางท่านเรียก ข้าวต้มมัด ถือเป็นขนมอย่างเดียวกัน เพียงแต่ข้าวต้มมัดจะมัดกับน้ำกะทิแล้วห่อด้วยใบตอง ใส่ไส้กล้วยหรือถั่วดำตามชอบเสร็จแล้วมัดด้วยตอกให้แน่นและนำไปนึ่งอีกครั้งหนึ่ง แต่ข้าวต้มมัดจะห่อด้วยใบเตยหรือใบอ้อยมักทำเป็นก้อนสามเหลี่ยม ไม่เป็นก๊อบเหมือนกักับห่อด้วยใบตอง และทำเป็นทางยาว ๆ เรียกกันว่าข้าวต้มลูกโยน บ้างก็ว่ามาจากชาวบ้านที่ไม่เบียดเสียดเฝ้ารับพระพุทธเจ้าและต้องการจะตักบาตรแต่เข้าไม่ถึงองค์พระพุทธเจ้า จึงต้องใช้วิธีโยนข้าวต้มนี้กัน (จรรยา, 2549)

ความหมายของขนมเลี้ยงพระและใช้ในงานมงคลต่าง ๆ

งานมงคล ได้แก่ ขึ้นบ้านใหม่ แต่งงาน ทำบุญวันเกิด เป็นต้น ลักษณะของขนมและชื่อที่ใช้เรียกคนไทยเรายังมีความเชื่อมั่นว่าเป็น "เคล็ด" เพื่อให้งานเป็นมงคลยิ่งขึ้น

ขนมเลี้ยงพระและใช้ในงานมงคล ได้แก่

1. ขนมทองเอก เป็นขนมที่ถือเป็นเลิศ มีความหมายดี ชื่อตามเคล็ดกล่าวว่าขนมทองเอกนอกจากจะเป็นของมีค่า ยังหมายถึงความเป็นเอกหรือความเป็นหนึ่งด้วย เพราะฉะนั้นในพิธีมงคลสมรส หรือในพิธีขันหมากจึงนิยมใช้กันมาก
2. ขนมกง เป็นขนมที่เป็นมงคล ส่วนใหญ่จะใช้ในพิธีแต่งงานมากกว่าที่จะใช้เลี้ยงพระ ขนมกง หมายถึง การที่ครอบครัววนเวียนไม่แตกแยก
3. ขนมทองหยิบ หมายถึง เพื่อให้หยิบเงินหยิบทอง
4. ทองหยอด เป็นขนมที่มีชื่อทองนำหน้า ถือว่าเป็นเคล็ด
5. ฝอยทอง หมายถึง ความยืนยาวของชีวิต ขนมฝอยทองในงานเหล่านี้จะต้องเป็นเส้นยาวมาก ๆ ไม่ควรตัดให้สั้น อายุจะได้ยืน
6. ขนมถ้วยฟู หมายถึง ความเฟื่องฟูของชีวิต

7. ขนมนั้น ตาม “เคล็ด” กล่าวว่า นิยมทำ 9 ชั้น หมายถึง ความก้าวหน้า เพื่อประโยชน์ในการเลื่อนชั้น เลื่อนเงินเดือน หรือยศถาบรรดาศักดิ์

นอกจากนี้ในบางที่จะมีขนมอื่น เช่น เม็ดขนุน สังขยา ขนมหม้อแกง แล้วแต่เจ้าของงาน ถ้าเป็นขนมที่ใช้ในพิธีมงคลสมรสควรเลือกทำขนม ดังต่อไปนี้

1. ขนมง
2. ขนมทองเอก
3. ขนมชะมด
4. ขนมสามเกลอ
5. ขนมโพรงแสม
6. ขนมนั่งนก
7. ขนมพระพาย
8. ขนมละมุด
9. ข้าวเหนียวแดง
10. ข้าวเหนียวแก้ว
11. กะละแม

ส่วนขนมไทย ที่คนโบราณทำเลี้ยงคนมากเวลามีงาน เช่น งานแต่งงาน หรืองานศพ หรืองานกุศลอะไรก็ตามที่มีคนมากเขาก็จะทำขนมจำพวกน้ำกะทิเป็นส่วนใหญ่ ถ้าเป็นงานแต่งงาน เรียกว่า “กินสามถ้วย” เป็นของว่าง หรือเป็นของหวานสามอย่าง ซึ่งส่วนมากจะเป็นข้าวเหนียวกะทิ ข้าวตอก

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไทย

การเลือกใช้วัตถุดิบให้ถูกต้องนั้นเป็นส่วนสำคัญ ซึ่งจะส่งผลต่อลักษณะของขนม ฉะนั้นก่อนทำขนมไทยจึงควรศึกษาเรื่องวัตถุดิบหลัก ๆ ในการทำขนมไทยให้เข้าใจ ซึ่งมีดังนี้

แป้ง ขนมไทยส่วนใหญ่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง แป้งท้าวยายม่อม แป้งถั่ว แป้งข้าวโพด เป็นต้น ผู้ประกอบขนมไทยควรมีหลักการในการเลือกซื้อดังนี้

1. แป้งจะต้องเป็นผงละเอียด ขาวนวล สะอาด
2. ไม่มีกลิ่นบูด เปรี้ยว หรือเหม็นสาบ
3. ไม่มีตัวมอด

น้ำตาล น้ำตาลใช้เป็นเครื่องปรุงรสทั้งคาวและหวาน โดยเฉพาะขนมไทยใช้น้ำตาลชนิดต่าง ๆ เป็นส่วนประกอบหลักและใช้กันในปริมาณมาก น้ำตาลที่ใช้ประกอบอาหารโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 2 ประเภทด้วยกัน

1. น้ำตาลที่เป็นผลึก ได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำตาลก้อน
2. น้ำตาลไม่ตกผลึก ได้แก่ น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว

การเลือกซื้อน้ำตาลและการเก็บรักษา ดังนี้

1. เลือกชนิดของน้ำตาลให้เหมาะสมกับขนมที่จะทำ
2. เลือกน้ำตาลที่สะอาด ถ้าเป็นน้ำตาลทรายต้องมีสีขาวเม็ดโต ส่วนน้ำตาลปี๊บจะมีลักษณะแข็ง สีเหลืองอ่อน
3. น้ำตาลทุกชนิดดูดความชื้นง่าย และเมื่อชึ้นน้ำตาลจะเหลว ดังนั้นจึงต้องเก็บในที่ที่ไม่ชื้น เก็บในภาชนะที่ฝาปิดมิดชิดเพราะนอกจากจะกันความชื้นแล้วยังกันพวกเชื้อรา ซึ่งจะเกิดขึ้นง่ายโดยเฉพาะน้ำตาลปี๊บ น้ำตาลโตนด

มะพร้าว ขนมไทยหลายชนิด ส่วนผสมของเครื่องปรุงจะประกอบด้วยกะทิ ซึ่งได้จากมะพร้าวที่แก่จัดโดยชูดคั้นเอาน้ำกะทิ ซึ่งทำให้ส่วนผสมของขนมมีความนุ่มนวล มะพร้าว ที่ใช้ทำขนมไทย มีทั้งมะพร้าวแก่ นำมาชูดคั้นเอากะทิให้เป็นส่วนผสมขนม เช่น ขนมประเภทน้ำกะทิ ขนมประเภททวน ประเภททอด ฯลฯ มะพร้าวกลางก่อนกลางแก่ ใช้ชูดเอาน้ำมารับประทานกับขนม เช่นขนมถั่วแปบ ขนมเปียกปูน ข้าวโพดคลุก ข้าวเม่า เป็นต้น

การเลือกซื้อมะพร้าวและการเก็บรักษามีดังนี้

1. เลือกชนิดของมะพร้าวให้เหมาะสมกับขนมที่ทำ
2. เลือกซื้อมะพร้าวที่ชูดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด
3. น้ำกะทิที่เหลือใช้เติมเล็กน้อยนำไปตั้งไฟให้เดือด ทิ้งไว้ให้เย็นเก็บในตู้เย็นจะยืดเวลาเก็บได้ 1 – 2 วัน (จรรยา, 2549)

สี สีที่ใช้ในการขนมไทย มี 2 ชนิด คือสีธรรมชาติและสีสังเคราะห์

สีที่ได้จากธรรมชาติได้แก่ สีเขียวจากใบเตย สีนํ้าเงินหรือม่วงจากดอกอัญชัน สีดำจากกาบมะพร้าวเผา สีเหลืองจากดอกคำฝอย ดอกกรรณิการ้ หญ้าฝรั่ง ขมิ้นสด สีแดงหรือชมพู ได้จากครั่งหรือฝางเสน

สีสังเคราะห์ได้จาก องค์การเภสัชกรรมจัดทำขึ้นได้รับเครื่องหมายจากองค์การอาหารและยา ระบุว่า "สีผสมอาหาร"

เทคนิคการใช้สีสังเคราะห์ สีบางสีหากเราใช้ผสมกันตามทฤษฎีสี เมื่อสีออกมาอาจจะไม่สดใสเท่าที่ควร เช่น การนำสีแดงผสมกับสีน้ำเงิน ได้สีม่วง สีม่วงที่ได้ค่อนข้างมีสีคล้ำไม่สดใส ควรใช้สีชมพูผสมกับสีฟ้า จะทำให้ได้สีม่วงที่มีความสดใสกว่า ถ้าเป็นสีเขียวอาจใช้สีแดงเติมไปเล็กน้อยเพื่อให้ได้สีเขียวเข้ม หรือใส่สีเหลืองในสีเขียวก็ลดความเข้มของสีเขียวลงมา ฉะนั้นในการผสมสีสังเคราะห์ควรทดลองทำทีละน้อย แล้วลองใช้ดูแต่ควรทำให้อาหารที่ผสมสีนั้นสุกก่อนจะได้เห็นความสวยงามของสีอยู่ในระดับใด

พิษจากการใช้สีสังเคราะห์

พิษที่เกิดจากการใช้สีสังเคราะห์ เมื่อผสมลงในขนมหรืออาหาร เวลารับประทานเข้าไปในร่างกายแล้วอาจเกิดอันตรายได้จากสาเหตุ 2 ประเภทคือ

1. ปริโภคในปริมาณมากเกินไป หรือปริมาณบ่อยครั้งเกินไป จะทำให้เกิดอันตรายกับผู้บริโภคคือ สีจะไปเคลือบเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ น้ำย่อยในกระเพาะอาหารออกมาไม่สะดวก อาหารย่อยยากทำให้ท้องอืด ท้องเฟ้อ และขัดขวางการดูดซึมอาหาร ในบางรายอาจมีอาการท้องเสีย น้ำหนักลดเพราะสูญเสียน้ำและเกลือแร่ อ่อนเพลีย ตับและไตอักเสบเพราะต้องกรองของเสียภายในร่างกาย และสุดท้ายอาจเป็นสาเหตุให้เกิดโรคมะเร็งได้

2. สารอื่น ๆ ที่ปะปนมากับสีผสมอาหาร โดยเฉพาะสีที่ไม่มีคุณภาพหรือไม่ได้รับรองจากองค์การเภสัชกรรม ส่วนใหญ่พบว่าที่โลหะหนักปะปนมากับสีผสมอาหารที่ไม่มีคุณภาพ เช่น สารแคดเมียม ตะกั่ว สารหนู ปปรอท พลวง โครเมียม ซึ่งโลหะหนักเหล่านี้เป็นส่วนผสมของสีทาบ้าน เมื่อบริโภคเข้าไปในร่างกาย ทำให้ร่างกายอ่อนเพลีย ท้องเสีย ระบบทางเดินอาหารผิดปกติ โลหิตจาง บางคนอาจบวมตามร่างกาย หรือทำลายระบบประสาทเฉียบพลัน เป็นอัมพาต และอาจถึงชีวิตได้

กลิ่น

ขนมไทยนอกจากรูปลักษณ์น่ารับประทานแล้ว กลิ่นของขนมไทยก็เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของขนมไทยเช่นเดียวกัน ซึ่งกลิ่นหอมของขนมไทยได้จากดอกไม้ชนิดต่าง ๆ ดังนี้

1. ดอกมะลิ ใช้ดอกตูมเกือบบาน หรือเรียกว่าดอกแย้ม ควรปลูกเองจะได้ปลอดภัยจากยาฆ่าแมลง กรณีต้องใช้มะลิที่ซื้อจากตลาด ให้ล้างดอกมะลิด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้ง แล้วใส่ถ้วยพลาสติกที่สามารถลอยน้ำได้ไม่ให้ดอกมะลิโดนน้ำที่จะทำขนม

การลอยดอกมะลินิยมทำในตอนเย็นโดยนำน้ำสะอาดใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด ล้างดอกมะลิให้สะอาด เด็ดกลีบเลี้ยงของดอกออกนำมามะลิลอยน้ำ ปิดฝา อบข้ามคืน รุ่งเช้านำดอกมะลิขึ้นแล้วกรองน้ำด้วยผ้าขาวบาง ถ้าไม่นำดอกมะลิออกในตอนเช้าจะทำให้ น้ำเหม็นเขียว

2. ดอกกระดังงา เลือกดอกที่มีสีเหลืองอมเขียวจะมีกลิ่นหอมกว่าดอกสีเหลือง เพราะดอกสีเหลืองเป็นดอกที่แก่จัด ดอกสีเขียวเป็นดอกที่ยังไม่แก่เก็บดอกกระดังงาในตอนเย็น

การอบดอกกระดังงา ต้องนำดอกกระดังงามาลนไฟโดยใช้เปลวเทียนลนให้มีกลิ่นหอมลนไฟเฉพาะตรงกลีบดอก บางคนอาจจะให้เพิ่มกรีดที่กลีบดอกเล็กน้อยเพื่อให้ น้ำหอมในกลีบดอกระเหยออกมาถูกเปลวไฟจะได้มีความหอมมากขึ้น แล้วนำกระเปาะเกสรของดอกออก ให้กลีบหลุดลงไปใต้น้ำสะอาดที่นำมาลอยดอกกระดังงาอบข้ามคืน ทำเหมือนกับการลอยน้ำดอกมะลิ

3. ดอกกุหลาบ นิยมใช้ดอกกุหลาบมอญ คือดอกกุหลาบที่มีกลีบลักษณะซ้อนกันมากหลาย ๆ ชั้น ดอกกุหลาบมอญมีสีชมพูสีเดียวเท่านั้น สามารถใช้กลีบดอกไปอบขนมได้เลยแต่ต้องระวังไม่เด็ดให้กลีบดอกซ้ำ ถ้านำไปลอยน้ำก็ทำเช่นเดียวกับการลอยน้ำดอกมะลิ

4. ดอกขมขนาด เป็นดอกไม้สีขาวที่มีกลิ่นหอมคล้ายข้าวใหม่ บางครั้ง เรียกว่าดอกข้าวสาร นิยมนำไปทำน้ำลอยข้าวแช่ การลอยดอกขมขนาดในน้ำก็ทำลักษณะเช่นเดียวกับดอกมะลิ

5. ใบเตยหอม มีลักษณะใบใหญ่และมีกลิ่นหอม การใช้ใบเตยหอมในการทำน้ำเพื่อไปทำขนมไทยมีวิธีการทำได้โดยล้างใบเตยให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ หั่นใบเตยให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำไปต้มในน้ำสะอาดให้เดือด กรองเอาแต่น้ำใบเตยน้ำจะมีกลิ่นหอมใบเตย

6. เทียนอบ ทำมาจากขี้ผึ้ง เรียกว่าการพันเทียน คือ นำขี้ผึ้งใส่กระทะทองกวอน กรองเอาแต่น้ำขี้ผึ้งที่เป็นของเหลวสีเหลือง ใยกายานลงในขี้ผึ้งแล้วเคล้าให้เป็นเนื้อเดียวกันนำไปตากแดด แผ่นเป็นแผ่นวางใส่ฝ้ายตรงกลางแล้วขดเทียนให้เป็นรูปวงกลม นอกจากจะใช้กายนแล้วสามารถเพิ่มความหอมโดยใช้น้ำตาลทรายแดง เปลือกชะลูดบด พิมเสน ผิวมะกรูดหั่นฝอย น้ำมันจันทน์ผสมลงในขี้ผึ้งได้

วิธีการอบขนมไทยด้วยควันเทียน จุดไฟที่เทียนอบแล้วนำไปวางระหว่างขนมที่อยู่ในภาชนะ ดับไฟ ปิดฝาภาชนะค้างไว้ 1 คืน จะได้ขนมที่มีกลิ่นหอม ข้อควรระวังต้องไม่ให้เถ้าดำ ๆ รอบเนื้อเทียนปลิวหรือหล่นลงไปโดนขนมจะทำให้กลิ่นของขนมผิดไป

7. กลิ่นหอมจากกลิ่นสังเคราะห์ คือกลิ่นที่ได้มาจากการสกัดโดยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ มีจำหน่ายในร้านอุปกรณ์ทำขนม ลักษณะเป็นของเหลวบรรจุขวด เช่น กลิ่นมะลิ กลิ่นใบเตย แต่จะมีกลิ่นฉุนและรุนแรงกว่ากลิ่นธรรมชาติ การใส่ผสมลงในน้ำใช้หยดเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

ความรู้เรื่องขนมชั้น

ขนมไทยเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติไทยอีกประเภทหนึ่งของคนไทย ซึ่งนับได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติที่โดดเด่น และสร้างชื่อเสียงให้กับประเทศไทยได้อย่างดียิ่ง เพราะขนมไทยสร้างและถูกปรุงแต่งด้วยความละเอียดอ่อน พิถีพิถัน ความประณีต ในกระบวนการผลิต การคัดสรรวัตถุดิบ เทคนิควิธีการปรุง ทำให้ขนมไทยแต่ละประเภทมีความอร่อย ความหอมหวาน สีสวยงาม รูปลักษณ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของขนมชนิดนั้น ๆ ผู้ทำขนมไทยต้องมีใจรัก มีความอดทน เพราะในการทำขนมไทยต้องอาศัยเวลาในการสังเกต ฝึกปฏิบัติทำจนเกิดความชำนาญ ถึงแม้ว่าจะมีสูตรหรือส่วนผสมที่ดีแต่ขาดการฝึกปฏิบัติอาจทำให้ไม่ได้ขนมไทยที่ถูกต้องตามลักษณะนั้น ๆ ลักษณะดังกล่าวข้างต้นจึงเป็นเอกลักษณ์ของศิลปะในการทำขนมไทย

ขนมชั้นเป็นขนมระดับชาวบ้านคนธรรมดา ไม่ใช่ขนมที่เป็นเครื่องทองซึ่งในสมัยกรุงศรีอยุธยา ขนมเครื่องทองต่าง ๆ ทำในเฉพาะราชสำนักเท่านั้น ขนมชั้นเป็นขนมพื้นบ้านทำรับประทานกันในครัวเรือนของคนไทยสมัยก่อน ส่วนผสมส่วนใหญ่ประกอบด้วย แป้ง กะทิน้ำตาล แต่ขนมชั้นมิใช่เป็นแต่ขนมของชาวบ้านเพียงเท่านั้น ขนมชั้นเป็นขนมที่ใช้สำหรับประดับผู้มีบารมีด้วยเช่นกัน เพราะเวลาทำบุญเลี้ยงพระในโอกาสเจ้าของงานได้เลื่อนยศถาบรรดาศักดิ์ ก็นิยมนำขนมชั้นมาทำบุญและเลี้ยงคนที่มาช่วยงานด้วยเช่นกัน ไม่มีตำนานการเล่าเรื่องความเป็นมาของขนมชั้นว่าใครเป็นคนคิดหรือเป็นคนเริ่มทำเป็นคนแรกเหมือนกับขนมทองหยิบทองหยอด ฝอยทอง ที่ผู้นำเข้ามาทำในประเทศไทยสมัยกรุงศรีอยุธยาคือขุนท้าวทองกีบม้า (มารี ก็มารี) ซึ่งเป็นชาวโปรตุเกส แต่จากหลักฐานตามลักษณะของขนมชั้นที่ประกอบด้วย แป้ง น้ำตาล กะทิ สามารถสันนิษฐานได้ว่า ขนมชั้นเป็นขนมไทยโบราณที่ชาวบ้านนิยมนำมาทำรับประทานกันเองภายในครัวเรือน ซึ่งเข้าใจว่าคนไทยนิยมนำมาทำเป็นอาหารหวาน โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายจากครัวเรือน ได้แก่ ข้าวที่นำมาตำหรือโม่บดจนละเอียดจนเป็นแป้งหรือธัญพืชอื่น ๆ ที่สามารถนำมาป่นเป็นแป้งได้ แล้วนำมาผสมกับน้ำตาลเพียงสองสิ่งเท่านั้นก่อน ต่อมาจึงมีมะพร้าวเข้าไปผสม ขนมไทยรุ่นแรกแบบโบราณจึงประกอบด้วย แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ซึ่งของสามสิ่งนี้เป็นของพื้นบ้าน ซึ่งสามารถที่จะหามาทำกันได้ง่าย ขนมประเภทที่ใช้ข้าว (แป้ง) น้ำตาล มะพร้าว คงจะมีมาแต่มาแต่สุโขทัยและในสมัยกรุงศรีอยุธยาก็มีตลาดขายขนมเหมือนกันเรียกกันว่า “ป่าขนม” (ส.พลายน้อย, 2546)

ในสมัยโบราณคนไทยนิยมจัดขนมเป็นประเภทแต่ละประเภทก็ใช้ในโอกาสต่าง ที่มีความแตกต่างกัน ขนมที่ใช้ในพิธีชั้นหมากก็อย่างหนึ่ง ใช้เลี้ยงแขกก็อย่างหนึ่ง ขนมชั้นก็เป็นขนมที่ใช้เทียบสำหรับหวานใช้ในพิธีชั้นหมาก หรือติดก้นท์เทศถวายพระซึ่งไม่ใช่มีแต่ขนมชั้นเพียงเท่านั้น ยังมีขนม อื่น ๆ ในสำหรับประกอบด้วย ขนมกงเกวียน ขนมสามเกลอ ขนมมมสาว ขนมผิง ขนม

ฝรั่ง ขนมบัวบิน ขนมฝักบัว ขนมคราบสุกร ขนมไส้ไก่ ขนมรังนก ขนมฟองมุก ขนมหน้าवल
ขนมกรอบ ขนมทองม้วน ขนมฟองหieß ขนมเล็บมือนาง ขนมโอชารส ขนมหัวผักกาด
(ส.พลายน้อย, 2546) ซึ่งขนมไทยโบราณที่มีส่วนประกอบของกะทิจะทำทิ้งไว้นาน ๆ ไม่ได้ เป็น
ขนมที่ทำวันไหนก็รับประทานในวันนั้น เก็บไว้วันหลังจะบูดเสีย รับประทานไม่ได้เพราะเมืองไทยมี
อากาศร้อน ของบูดเน่าเสียเร็ว

ส่วนผสมของขนมชั้นแต่ละผู้ผลิตหรือคนทำจะเลือกส่วนผสมที่มีความแตกต่างกันแต่
โดยทั่วไปส่วนใหญ่แล้วขนมชั้นมีส่วนผสมที่ประกอบด้วยวัสดุต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1. แป้งข้าวเจ้า ลักษณะที่ดีของแป้งข้าวเจ้ามีสีขาวนวล สัมผัสด้วยมือมีลักษณะสากมือ
แป้งข้าวเจ้าแบ่งได้เป็น 2 แบบคือ แป้งข้าวเจ้าสด คือการนำข้าวสารเจ้าเลือกข้าวเก่านำไปแช่น้ำ
จนเมล็ดนุ่ม แล้วนำไปโม่กับน้ำด้วยโม่หินหรือโม่ไฟฟ้า ใส่ถุงผ้าขาวทับด้วยโม่หินจนน้ำแห้ง จะได้
แป้งข้าวเจ้าสดที่มีลักษณะเหนียว ส่วนแป้งข้าวเจ้าอีกแบบก็เป็นแป้งผงที่ผลิตจากโรงงาน
อุตสาหกรรมผลิตแป้ง

2. แป้งมันสำปะหลัง เป็นแป้งที่ได้จากหัวมันสำปะหลัง ลักษณะของแป้งที่ดีมีสีขาวนวล
เนื้อละเอียดสัมผัสด้วยมือจะสัมผัสได้เนื้อแป้งที่เนียนลื่นมือมีคุณสมบัติเหนียวใส

3. แป้งท้าวยายม่อม เป็นแป้งที่ได้จากหัวท้าวยายม่อม แป้งขาวเป็นเม็ดเงาเวลานำไปใช้
ผสมกับแป้งชนิดอื่นต้องบดให้ละเอียดก่อน แป้งชนิดนี้เมื่อนำไปทำให้สุกจะมีลักษณะ เหนียว
เหนียว ช้นใสกว่าแป้งมันสำปะหลัง ขนมชั้นที่มีส่วนผสมของแป้งท้าวยายม่อมจะทำให้ขนมเหนียว
เป็นเงามันและนุ่ม

4. น้ำตาลทราย การทำขนมชั้นต้องเลือกใช้น้ำตาลทรายสีขาว เม็ดเล็กละเอียดเพราะจะ
ทำให้ละลายได้ง่ายและรวมตัวกับส่วนผสมอื่น ๆ ได้ดี ขนมจะได้สีสวยกว่าน้ำตาลทรายที่มีสีคล้ำ

5. น้ำกะทิ เป็นส่วนผสมที่ได้จากมะพร้าว ซึ่งใช้มะพร้าวที่แก่จัดซึ่งมะพร้าวแก่จัดจะมี
เปลือกแห้งกะลาสีดำ นำน้อย เนื้อแข็ง และจะมีมันมาก การนำมาใช้ทำขนมชั้นต้องใช้มะพร้าว
ขูดขาวคือกะเทาะกะลามะพร้าวและขูดเปลือกสีดำออกให้หมด นำมาขูดด้วยกระต่ายไทยหรือ
กระต่ายจีน หรือเครื่องขูดมะพร้าวไฟฟ้าได้เนื้อมะพร้าวแล้วนำไปคั้นด้วยน้ำอุ่นจะได้น้ำกะทิที่มี
ความมันและเข้มข้นสูง ถ้าใช้มะพร้าวไม่แก่จัดจะได้น้ำกะทิน้อยและไม่มีความมัน ความหวาน
หอมจะน้อยลง

6. สีผสมอาหารที่ใช้ทำขนมชั้นสามารถใช้สีธรรมชาติและสีสังเคราะห์ กรณีเป็นสี
ธรรมชาติ ใช้วัสดุที่เป็นส่วนของพืชเช่น ใบ ดอก ผล เมล็ด แก่น เหง้า รากหรือแมลง ซึ่งในการ
ทำขนมชั้นนิยมใช้สีเขียวจากใบเตย สีฟ้าหรือสีม่วงจากดอกอัญชัน ส่วนสีแดงหรือสีชมพูได้จาก
ครั้งซึ่งการทำสีธรรมชาติมีวิธีการดังนี้

สีเขียว ได้จากใบเตย เลือกใบเตยหอมใบใหญ่สีจะเข้ม วิธีการนำไปใช้ต้องล้างใบเตยให้สะอาดหั่นละเอียดแล้วผสมน้ำเล็กน้อย คั้นเอาแต่น้ำขึ้น ๆ กรองด้วยผ้าขาวบางก่อนนำไปใช้ทำขนมขึ้น

สีฟ้าหรือสีม่วงได้จากดอกอัญชัน โดยการทำดอกอัญชันล้างให้สะอาดแล้วเด็ดขั้วกลีบเลี้ยงสีเขียวออก แล้วนำดอกอัญชันไปต้มในน้ำเดือด ต้มดอกอัญชันจนได้สีน้ำเงินเข้มกรองเอาแต่น้ำ ถ้าต้องการให้เป็นน้ำสีม่วงให้ใส่น้ำมะนาวเล็กน้อยจะได้สีน้ำอัญชันที่มีสีม่วง

สีแดงได้จากแมลงที่เรียกว่าครั่ง ซึ่งเป็นแมลงตัวเล็กสีแดงที่เรียกว่า ชาลซิด (Chalcid) อาศัยอยู่ตามต้นก้ามปู ต้นโพธิ์ หรือกิ่งไม้จำจ่า ตัวครั่งจะขับถ่ายสารที่เป็นน้ำออกมาเรียกว่า resin มีสีแดงคล้ำ ผิวขรุขระ แข็ง วิธีการใช้ครั่งคือ นำครั่งมาล้างน้ำให้สะอาด ทบแล้วนำไปแช่น้ำ ประมาณ 1 วัน หรือ 12 - 16 ชั่วโมง จะได้สีครั่งที่เข้ม ถ้าต้องการให้สีแดงคล้ำให้นำสารส้มลงไปแกว่ง ถ้าไม่แช่น้ำอาจนำครั่งไปต้มในน้ำร้อน ๆ ให้น้ำออกเป็นสีแดงตกตะกอนแล้วนำไปกรองในจังหวัดตราดใช้สีครั่งทำขนมขึ้นจนเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดตราดต้องเป็นขนมขึ้นสีแดง ส่วนสีชมพูได้จากฝางเสน โดยใช้แก่นไม้ข้างในของฝางเสนมาต้มน้ำจะทำให้มีสีชมพูออกมา ฝางเสนนิยมนำไปทำน้ำยาอุทัยตีแม่แก้ดับกระหายน้ำ

ส่วนสีสังเคราะห์ เป็นสีที่ได้จากองค์การเภสัชกรรมได้จัดทำขึ้น เพื่อให้มีสีเลือกได้มากมาย ระบุไว้ที่ฉลากชัดเจนว่า "สีผสมอาหาร" มีทั้งสีน้ำที่บรรจุขวดหรือสีที่เป็นผงบรรจุในซองเวลาใช้ต้องนำไปผสมน้ำร้อนเล็กน้อยก่อนนำมาผสมอาหาร

ลักษณะที่ดีของขนมขึ้นต้องมีความเหนียวนุ่ม หวานมัน รสชาติของขนมขึ้นแต่ละท้องถิ่นแต่ละผู้ผลิตจำหน่ายอาจมีส่วนผสมที่มีความแตกต่างกัน ตามความเหมาะสมหรือความชอบของผู้รับประทาน ถ้าชอบขนมขึ้นที่มีความนุ่มแต่ไม่ชอบเหนียวก็ใส่ส่วนผสมของแป้งข้าวเจ้ามากกว่าแป้งมัน แต่ถ้าชอบขนมขึ้นที่มีความเหนียวใส ก็ใส่ส่วนผสมของแป้งมันสำปะหลังมากกว่าแป้งข้าวเจ้า ให้ใสแป้งมันสำปะหลังเป็นหลัก การผสมส่วนผสมของขนมขึ้นโดยหลักการคือ นำส่วนผสมของแป้งรวมกันแล้วนวดแป้งกับน้ำกะทิและน้ำตาลทรายจนได้ส่วนผสมเป็นของเหลวที่มีความมันหวาน กลิ่นหอม ประดับด้วยสีต่าง ๆ ตามที่เป็นลักษณะของขนมขึ้น แบ่งขนมเป็นสองส่วน ส่วนหนึ่งเป็นสีขาว อีกส่วนหนึ่งผสมสี เช่น สีเขียวจากใบเตย สีแดงจากครั่ง หรือสีฟ้าจากดอกอัญชัน ให้เลือกสีใดสีหนึ่ง ขนมขึ้นสุกโดยวิธีการหนึ่งเวลานึ่งซึ่งขนมขึ้นในสมัยก่อนนึ่งในภาชนะสี่เหลี่ยมคือ ถาดอลูมิเนียม โดยนึ่งถาดให้ร้อนแล้วเทส่วนผสมของขนมขึ้นที่ละสีหนึ่งให้สุก ส่วนชั้นบนสุดให้ใช้สีเข้มกว่าปกติหยอดทีละชั้น สลับกันระหว่างสีขาวและสีของขนมขึ้นที่ต้องการ ทำเช่นนี้จนเต็มถาดแล้วนึ่งให้สุก ถ้าชั้นใดชั้นหนึ่งของขนมขึ้นหนึ่งไม่สุก ขนมขึ้นก็จะไม่สุกทั้งถาด เวลารับประทานต้องรอขนมให้เย็นก่อนจึงจะรับประทานได้อร่อย บางคนอาจลอกขนมขึ้นทีละชั้นรับประทาน แต่บาง

คนก็รับประทานทั้งชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ เพื่อให้ได้รสชาติของขนมชั้นเต็มที แต่ขนมชั้นที่ดีต้องลอกออกได้ที่ชั้นโดยไม่ติดกัน ซึ่งส่วนใหญ่การรับประทานต้องลอกที่ชั้นจะได้รสชาติของความนุ่มเหนียวของขนมชั้น ปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงรูปลักษณะของขนมชั้น อาจจะนำไส้พิมพ์ขนมรูปต่าง ๆ โดยใช้พิมพ์ที่ทำขนมวุ้นหรือขนมอบมาใช้หนึ่งแทนหรืออาจนำขนมชั้นมาพันเป็นรูปดอกกุหลาบให้เกิดความสวยงามยิ่งขึ้น

อาจารย์นพวรรณ ผู้เชี่ยวชาญด้านขนมและอาหารมานานกว่า 30 ปี และในฐานะเป็นเจ้าของร้าน “นพวรรณขนมไทย” ผู้ที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับของความอร่อยในรสชาติของขนมไทย รวมทั้งสร้างสรรค์ขนมไทยให้มีรูปลักษณ์วิจิตรสวยงามเป็นที่ยอมรับในวงการขนมไทยและเป็นที่ยอมรับของชาวต่างชาติ อาจารย์ผู้มีความชำนาญในเรื่องขนมไทยได้แสดงฝีมือในการทำขนมไทยให้กับชาวต่างชาติชื่นชมมาแล้ว กล่าวถึงการทำขนมชั้นนั้นมีมาแต่โบราณก็ไม่ปรากฏว่าใครเป็นผู้คิดริเริ่มทำแต่เชื่อได้ว่าเป็นขนมที่ทำกันมาก่อนสมัยสมเด็จพระนารายณ์ พระมหากษัตริย์แห่งกรุงศรีอยุธยา คุณแม่ของอาจารย์นพวรรณคือคุณแม่เชื้อทิพย์ เจียกจันทร์ เป็นผู้เชี่ยวชาญทำขนมซึ่งเมื่อสมัยก่อนทำขนมไทยขายในตลาดบวรวัดทองหลังสนามกีฬาแห่งชาติ อาจารย์นพวรรณเป็นผู้ช่วยทำขนมกับคุณแม่ในสมัยก่อน ได้เห็นคุณแม่ทำขนมชั้น โดยใช้หัวมันสำปะหลังขูดเอาแต่เนื้อนำไปแช่น้ำ 30 นาที คั้นเอาแต่น้ำแป้ง พักไว้ให้แป้งตกตะกอนกรองเอาแต่แป้ง นำแป้งที่ได้จากหัวมันสำปะหลังไปนวดกับแป้งข้าวเจ้า แล้วก็ผสมกับกะทิ น้ำตาลได้เป็นส่วนผสมของขนมชั้นที่เห็นกันอยู่ในปัจจุบัน

ลักษณะของขนมชั้นจัดเป็นขนมประเภทแข็งหรือแข็ง หรือกึ่งแข็ง กึ่งเปี้ยก (ส.พลาญน้อย, 2546) ทำขนมชั้นให้เป็นการศิลปะจากขนมระดับชาวบ้านจนเป็นขนมระดับบาร์มีชื่อของขนมชั้นแฝงไว้ด้วยความหมายและเป็นสิริมงคลสอดคล้องกับวาระ โดยมีความหมายของขนมชั้น คือ นิยมทำในงานฉลองยศเพราะหมายถึงลำดับชั้นยศถาบรรดาศักดิ์ ในสมัยก่อนคนไทยสมัยโบราณทำขนมชั้นต้องทำให้ถึง 9 ชั้น ถือเป็นเคล็ดว่าผู้เป็นเจ้าของงานจะได้มีความก้าวหน้าเจริญรุ่งเรืองในหน้าที่การงาน นอกจากนั้นขนมชั้นเป็นขนมไทยที่ใช้ในการเสริมราศีให้เป็นสิริมงคลขนมชั้นจึงเป็นขนมไทยที่เหมาะสมกับชาวราศีพฤษภ (เกิดระหว่างวันที่ 15 พ.ค. – 14 มิ.ย) กล่าวคือชาวราศีพฤษภ เป็นธาตุดิน เป็นคนหนักแน่น มันคงมีความรัก ชอบในศิลปะแบบโบราณ ขนมต้องกึ่งแข็งกึ่งเปี้ยก ได้แก่ ขนมชั้น ขนมตะโก้ ขนมเปี้ยกปูน ขนมหม้อแกง ขนมถ้วย เครื่องดื่มที่รับประทานคู่กันควรเป็นน้ำมะตูม น้ำตะไคร้ น้ำเก๊กฮวย

ดังนั้น ขนมชั้นเป็นขนมไทยโบราณที่มีคุณค่า เป็นเอกลักษณ์และรากฐานของความเป็นวัฒนธรรมไทย เป็นที่นิยมของคนธรรมดาในระดับชาวบ้าน จนกระทั่งคนระดับมีบาร์มียศถาบรรดาศักดิ์ ขนมชั้นเป็นขนมที่ควรค่าแห่งการอนุรักษ์ไว้ นอกจากเป็นขนมที่นิยมรับประทาน

กันโดยทั่วไปแล้วไม่ว่าจะจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ ขนมชั้นก็เป็นขนมที่ควรค่ามอบให้กับหัวหน้าเจ้านาย ผู้ที่เคารพ หรือผู้มีพระคุณ และขนมชั้นก็เป็นตัวแทนของคำอวยพรชัยให้พร ได้เลื่อนชั้นเลื่อนยศ และสามารถประยุกต์สร้างสรรค์ ขนมชั้นให้เป็นขนมที่ใช้แทนขนมเค้กสำหรับอวยพรปีใหม่เช่นเดียวกัน

ขนมชั้น

ตามที่ได้กล่าวมาแล้วว่าขนมชั้นเป็นขนมไทยโบราณ ที่นิยมใช้ในงานมงคล เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานฉลองวันเกิด งานฉลองเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่ง สื่อในความหมายของขนมชั้นก็คือ มีแต่สิ่งที่ดีงาม มีลำดับขั้นตอน ผู้ทำขนมชั้นได้ฝึกสมาธิขนมชั้นที่สำเร็จออกมาจะได้รูปสวยงาม ชั้นแต่ละชั้นมีความเท่ากัน ส่วนใหญ่นิยมหยอดขนมชั้นให้ได้ 9 ชั้น เพราะเลข 9 เป็นเลขที่เป็นมงคล มีความเจริญก้าวหน้าในชีวิตและหน้าที่การงาน

ขนมชั้นที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ได้แก่

1. ขนมชั้นเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส
2. ขนมชั้นในพิมพ์รูปต่าง ๆ เช่น รูปกระต่าย รูปปลา รูปดอกไม้
3. ขนมชั้นเป็นรูปกุหลาบ
4. ขนมชั้นเป็นของขวัญมอบในโอกาสพิเศษ

ส่วนผสมของขนมชั้นที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เลือกส่วนผสมที่เหมาะสมกับการทำขนมชั้นในรูปแบบต่าง ๆ เพราะปัจจัยที่เป็นวัตถุดิบ เรื่องของแป้งมีคุณสมบัติต่างกัน ทำให้การทำขนมชั้นในรูปแบบต่าง ๆ กันต้องใช้ส่วนผสมที่แตกต่างกัน อัตราส่วนของวัตถุดิบบางชนิดไม่เท่ากัน ขึ้นอยู่กับรูปแบบที่เลือกใช้

ลักษณะที่ดีของขนมชั้น

ขนมชั้นที่ดีต้องมีลักษณะเนื้อขนมเหนียวนุ่ม มีกลิ่นหอมของน้ำใบเตยหรือน้ำลอยดอกมะลิ ซึ่งกลิ่นหอมแทรกอยู่ในเนื้อขนม เวลารับประทานได้กลิ่นหอมอ่อน ๆ ขนมชั้นแต่ละชั้นสลับสีขาวและสีสวยงามตามแต่นิยม เช่นสีเขียวสลับกับสีขาว สีแดงหรือชมพูสลับกับสีขาว ถ้าเป็นชั้น ๆ ชั้นบนสุดต้องเป็นสีเข้มกว่าทุกชั้น ถ้าเป็นรูปกุหลาบสามารถทำเป็นสีเดียวกันได้หรือเล่นสีจากด้านในเป็นสีเข้มด้านนอกเป็นสีอ่อน แต่ละชั้นของขนมชั้นต้องสามารถลอกได้ที่ละชั้น

ข้อเสนอแนะการทำขนมชั้น

1. การนึ่งขนมชั้นต้องสุกทีละชั้น และให้สุกทุกชั้น ถ้าชั้นขนมชั้นใดชั้นหนึ่งไม่สุกขนมจะไม่สุกทั้งหมด
2. ไฟที่ใช้หนึ่งขนมไฟแรงปานกลาง และไฟสม่่าเสมอกันตลอดเวลา แต่ถ้าน้ำเดือดพล่านมากเกินไปหน้าขนมจะไม่เรียบ
3. ขนมชั้นต้องรอให้เย็นด้วยอุณหภูมิของห้องแล้วจึงสามารถตัดตกแต่งได้ตามลักษณะที่ต้องการ

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับศิลปะ

ศิลปะเป็นความงามสร้างสรรค์จากจินตนาการ สามารถนำไปใช้ในงานสาขาต่างๆ เช่น งานศิลปกรรม คหกรรม อาหารซึ่งจะทำให้ผลงานมีคุณค่า น่าสนใจมากขึ้น

ในงานอาหารก็สามารถนำศิลปะมาประกอบการจัดตกแต่งอาหารให้มีคุณค่าและน่ารับประทานมากขึ้น ในปัจจุบันจะพบสื่อต่างๆ ที่นำศิลปะเสนอในงานอาหารเช่น แผ่นพับเมนูอาหาร หรือสื่อโฆษณาทางโทรทัศน์ ตลอดจนการจัดตกแต่งอาหารตามงานพิธีต่างๆ ดังนั้นจะต้องมีความรู้พื้นฐานทางศิลปะ

หลักองค์ประกอบศิลปะ (composition) ประกอบด้วย

1. เอกภาพ (unity) หมายถึงการสร้าง เอกภาพในการจัด โดยการนำเอาส่วนสำคัญทางรูปร่าง รูปทรง มาจัดเข้าด้วยกัน อย่างกลมกลืน
2. ดุลยภาพ (balance) หมายถึง การจัดส่วนประกอบย่อยๆ ได้แก่ จุด เส้น น้ำหนัก พื้นผิว รูปร่าง รูปทรง หรือ พื้นที่ว่าง ให้เกิดการสมดุลโดยมีแกน แบ่ง แแนว ให้เกิดความสมดุลซ้าย-ขวา หรือ ด้านบน-ล่าง เท่ากัน
3. จุดเด่น (dominance) หมายถึง ส่วนสำคัญในการจัด มีความชัดเจนสะดุดตา เด่นชัดกว่าส่วนอื่นๆ ทั้งหมด
4. การเน้น (emphasis) หมายถึง การจัดวางให้เกิดจุดรวมของความสนใจมากขึ้น

ส่วนประกอบความสำคัญของศิลปะประกอบด้วย

1. จุด ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญเบื้องต้นของศิลปะ เป็นต้นกำเนิดของส่วนต่างๆ
2. เส้น เป็นส่วนประกอบหนึ่งของศิลปะ นำเส้นต่างๆ มาสร้างสรรค์เป็นรูปร่าง รูปทรง เช่น เส้นตรง เส้นโค้ง เส้นเฉียง เส้นซิกแซก เป็นต้น
3. น้ำหนัก หมายถึง ความอ่อนแก่ รับรู้ได้ด้วยแสงสว่างและเงามืด

4. พื้นผิว คือ บริเวณ ผิวนอกของสิ่งต่างๆ ที่ปรากฏให้เห็นรับรู้ได้ด้วยการสัมผัสทางตาและกายสัมผัส เช่น ผิวหยาบ ผิวขรุขระ ผิวมัน ผิวละเอียด

5. สี เป็นส่วนสำคัญของงานศิลปะสามารถรับรู้ได้รวดเร็ว ทำให้ผู้พบเห็นเกิดอารมณ์หรือความรู้สึกต่างๆ ได้อีกด้วย

ผู้ประกอบการจึงควรศึกษาหลักองค์ประกอบศิลป์ และส่วนประกอบสำคัญของศิลปะเพิ่มเติมเพื่อให้เข้าใจและสามารถนำมาใช้ในงานอาหารได้ ทำให้เพิ่มคุณค่าในงานอาหาร ความน่าสนใจเกิดความงามตามหลักศิลปะ ทำให้อาหารน่ารับประทานยิ่งขึ้น



เอกสารอ้างอิง

- เทียนชัย ตั้งพรประเสริฐ. 2544. **องค์ประกอบศิลป์ 1**. สามลดา, กรุงเทพฯ.
- บุปผา ใจชอบชื่น. 2549. **ขนมชั้น**. แม่บ้าน, กรุงเทพฯ.
- บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดด. 2553. **ขนมไทย**. พิมพ์ดี, กรุงเทพฯ.
- วันชัย อิงปัญญาภม. 2539. **ขนมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 2 โดยวัฒนาพานิช, กรุงเทพฯ.
- ส. พลายน้อย. 2545. **ขนมแม่เอ๊ย**. สารคดี, กรุงเทพฯ.



คำถามท้ายใบความรู้

เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียวแล้วทำเครื่องหมาย X ลงในกระดาษคำตอบ

1. คำว่า “ขนม” ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานอธิบายคำนี้ไว้ว่าอย่างไร
 - ก. ของหวานที่เป็นของแห้งมีแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนประกอบ
 - ข. อาหารไทยที่มีกะทิ แป้งข้าวเจ้า น้ำตาล เป็นส่วนประกอบ
 - ค. ของว่างที่มีแป้ง มะพร้าว น้ำตาลทราย เป็นส่วนประกอบ
 - ง. ของกินที่ไม่ใช่กับข้าวมักปรุงแต่งด้วยแป้งหรือข้าวกับกะทิ หรือน้ำตาล
2. ราชนิของขนมไทยคือใคร
 - ก. ท้าวศรีสุดาจันทร์
 - ข. ท้าวศรีสุนทร
 - ค. ท้าวทองกีบม้า
 - ง. ท้าวเทพกษัตรีย์
3. ขนมไทยชนิดใดที่กล่าวถึงในวรรณคดีไทยเรื่อง “ขุนช้าง ขุนแผน”
 - ก. ขนมหม้อแกง
 - ข. ขนมเบื้อง
 - ค. ขนมบัวลอย
 - ง. ขนมจาก
4. ขนมไทยชนิดใดที่ใช้วิธีการกวนเป็นหลัก
 - ก. ขนมสังขยา
 - ข. ขนม น้ำดอกไม้
 - ค. ขนม กาละแม
 - ง. ขนม ถั่วแปบ
5. ขนมชนิดใดที่นิยมทำถวายพระในวันเข้าพรรษา
 - ก. ข้าวต้มผัด
 - ข. ขนมเทียน
 - ค. ขนมสอดไส้
 - ง. ขนมลอดช่อง

6. การนำแป้งข้าวเจ้ามาทำขนมไทย ผู้ประกอบขนมไทยมีวิธีการเลือกซื้อแป้งอย่างไร
- เนื้อแป้งเป็นผงละเอียด สะอาด ขาวนวล ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นสาบ
 - เนื้อแป้งเป็นผงผิวมัน สะอาด ขาวใส ไม่มีมอด และไม่มีกลิ่นสาบ
 - เนื้อแป้งเป็นผงหยาบ ละลายน้ำได้ดี ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นสาบ
 - เนื้อแป้งมีความยืดหยุ่น จับตัวเป็นก้อนใส ไม่มีฝุ่นละออง ไม่มีกลิ่นสาบ
7. การหยอดขนมชั้นที่มีความนิยมหยอดชั้นให้ได้ 9 ชั้น สื่อความหมายถึงอะไร
- การทำงานที่มีลำดับขั้นตอน
 - การฝึกสมาธิให้มีความสงบ
 - ความเจริญก้าวหน้าในชีวิตและหน้าที่การงาน
 - ทำเป็นประเพณีของการหยอดขนมชั้นต้องได้ 9 ชั้น
8. ขนมชั้นที่ดีต้องมีลักษณะอย่างไร
- เนื้อขนมแข็งตัวจับตัวเป็นเนื้อเดียวกัน สีสวย กลิ่นหอม
 - เนื้อขนมแข็งตัวจับเป็นก้อนมีความนุ่ม สีเสมอกันทุกชั้น
 - เนื้อขนมเหนียวมีความยืดหยุ่น กะทิหอม สีสวยเสมอกันทุกชั้น
 - เนื้อขนมเหนียวนุ่ม กลิ่นหอม สีสวยสลับชั้นระหว่างสีที่นำมาใช้และสีขาว
9. โดยส่วนใหญ่พบเห็นขนมชั้นมีสีอะไร จากวัสดุชนิดใด
- สีแดง จากดอกกุหลาบ
 - สีกาแฟ จากน้ำกาแฟ
 - สีเขียว จากใบเตย
 - สีเหลือง จากดอกกระรณิการ
10. การลายนําลอยดอกมะลิวิธีการใดเป็นวิธีที่ถูกต้อง
- เลือกมะลิดอกตูม นำไปลอยในน้ำเย็นปิดฝาให้สนิท
 - เลือกดอกมะลิที่กลีบสมบูรณ์ลนไฟให้หอม ลอยในน้ำสะอาด ปิดฝาภาชนะให้สนิท
 - เลือกดอกมะลิที่ไม่เนาแช่น้ำอุ่น จนกระทั่งน้ำเย็นแล้วนำมะลิขึ้นกรองน้ำให้สะอาด
 - เลือกมะลิดอกแย้มล้างให้สะอาด ลอยในน้ำสะอาดตอนเย็นปิดฝาภาชนะที่ลอยให้

สนิท

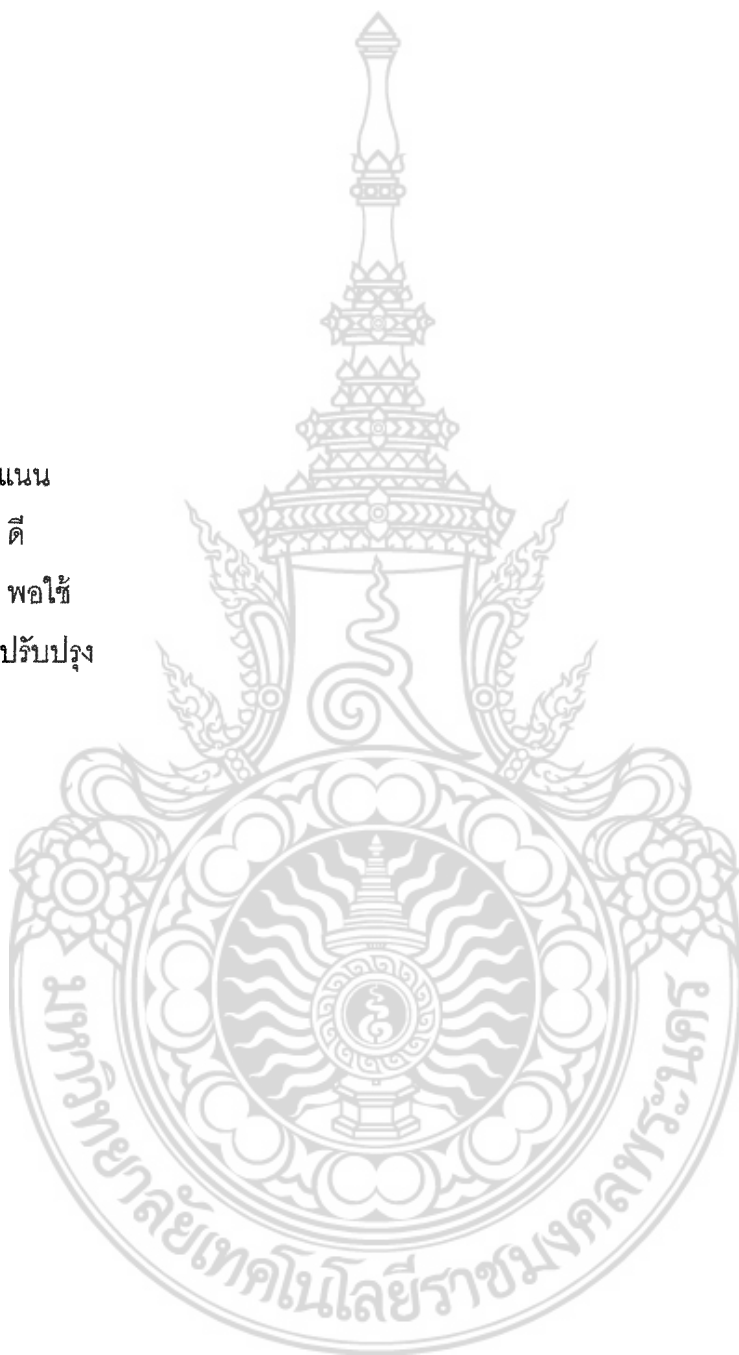
แบบเฉลยท้ายใบความรู้

เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทยและความรู้เรื่องขนมชั้น

- ข้อ 1 ง
- ข้อ 2 ค
- ข้อ 3 ข
- ข้อ 4 ค
- ข้อ 5 ก
- ข้อ 6 ก
- ข้อ 7 ค
- ข้อ 8 ง
- ข้อ 9 ค
- ข้อ 10 ง

เกณฑ์การให้คะแนน

- 8-10 ดี
- 5-7 พอใช้
- 1-4 ปรับปรุง



ใบความรู้

เรื่อง เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy)

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนมีความรู้เรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเรื่อง
 - การจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
 - ความหมายของคำว่าเศรษฐกิจสร้างสรรค์
 - เศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย
2. ผู้เรียนอธิบายและสรุปความรู้เรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเรื่องต่างๆ ได้

ความรู้เรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (สศช.) ได้กำหนดบทบาทและหน้าที่เกี่ยวกับการจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ โดยมีหน้าที่ต้องจัดทำดังนี้

1. จัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เพื่อใช้เป็นกรอบและแนวทางในการพัฒนาประเทศในแต่ละช่วงระยะเวลา 5 ปี คือ

1.1 สํารวจศึกษาและวิเคราะห์สภาวะเศรษฐกิจและสังคม เพื่อใช้ในการวางแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติและการเสนอแนะนโยบายมาตรฐานการทางเศรษฐกิจและสังคมในการพัฒนาประเทศ

1.2 วิเคราะห์ประเมินแผนงานและโครงการพัฒนาของส่วนราชการและรัฐวิสาหกิจให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์เป้าหมาย และแนวทางการพัฒนาของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

1.3 ติดตามและประเมินผลแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ รวมทั้งแผนงานโครงการพัฒนาของส่วนราชการและรัฐวิสาหกิจ

1.4 การประสานการพัฒนาเพื่อให้เกิดมีการแปลงแผนพัฒนาฯ ไปสู่การปฏิบัติ รวมทั้งการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เพื่อการพัฒนาไปสู่ประชาชนทุกกลุ่มอาชีพได้ เกิดความรู้ความเข้าใจตลอดจนเสริมสร้างให้เกิดการเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาประเทศ

2. ปฏิบัติหน้าที่ตาม พ.ร.บ. ว่าด้วยการให้เอกชนเข้าร่วมงานหรือดำเนินงานในกิจการของรัฐ พ.ศ. 2535 โดยทำหน้าที่กำกับดูแล และติดตามผลการดำเนินงานให้เป็นไปตามระเบียบและกฎหมายในการพัฒนาบทบาทของภาคเอกชน ที่จะเข้ามาสนับสนุนกิจการของรัฐ ซึ่งเป็นโครงการที่มีการลงทุนหรือมีทรัพย์สินตั้งแต่หนึ่งพันล้านบาทขึ้นไป

3. ปฏิบัติหน้าที่ตามระเบียบว่าด้วยงบลงทุนของรัฐวิสาหกิจ พ.ศ. 2522 ซึ่งมีหน้าที่สำคัญดังนี้

3.1 พิจารณาลงทุนประจำปีของรัฐวิสาหกิจเพื่อเสนอความเห็นต่อคณะรัฐมนตรีและกระทรวงเจ้าสังกัดของรัฐวิสาหกิจ ในประเด็นการบริหารจัดการรัฐวิสาหกิจตลอดจนความเหมาะสม และความเป็นไปได้ของโครงการลงทุนของแต่ละรัฐวิสาหกิจ

3.2 กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้รัฐวิสาหกิจแต่ละแห่งถือปฏิบัติโดยคำนึงถึงความคล่องตัวในการดำเนินงานของรัฐวิสาหกิจนั้น ๆ เป็นสำคัญ

4. ปฏิบัติงานตามหน้าที่เฉพาะกิจที่ได้รับมอบหมาย หรือสั่งการจากคณะรัฐมนตรีหรือนายกรัฐมนตรีโดยตรง โดยสำนักงานทำหน้าที่เป็นฝ่ายเลขานุการของคณะกรรมการพิเศษชุดต่าง ๆ ซึ่งมีนายกรัฐมนตรี หรือรองนายกรัฐมนตรีเป็นประธาน อาทิ คณะกรรมการพื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเลตะวันตก คณะกรรมการพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคใต้ คณะกรรมการร่วมภาครัฐบาลและเอกชน เพื่อแก้ไขปัญหาทางเศรษฐกิจ คณะกรรมการรัฐมนตรีเศรษฐกิจ เป็นต้น (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2552)

จากบทบาทและหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ดำเนินการศึกษาวางแผนพัฒนาประเทศ โดยกำหนดระยะเวลาในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนละ 5 ปี โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 1 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2504 - 2509 กำหนดนโยบายให้เป็นยุคทองของการวางแผนเศรษฐกิจ คือใช้แนวคิดความเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ เน้นการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน ยกกระดับมาตรฐานการครองชีพของประชาชนและบริหารงานให้มีประสิทธิภาพ

2. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 2 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2510 - 2514 กำหนดนโยบายให้เป็นยุคทองของการพัฒนา คือ ใช้แนวคิดในการวางแผนพัฒนารายสาขา ขยายขอบเขตและการพัฒนารัฐวิสาหกิจและองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น พัฒนาระบบพัฒนาการลงทุนในภูมิภาคและส่งเสริมให้เอกชนมีบทบาทพัฒนาประเทศ

3. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 3 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2515 - 2519 กำหนดนโยบายการพัฒนาสังคมควบคู่ไปกับเศรษฐกิจคือ การวางแผนพัฒนาสังคม กระจายการพัฒนาสู่ภูมิภาค เพิ่มผลการผลิตเพิ่มรายได้ให้ประชาชน ความเท่าเทียมในการใช้ประโยชน์จากรัฐ โดยเน้นในเรื่องของการศึกษาและสาธารณสุข

4. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แผนฯ 4 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2520 - 2524 กำหนดนโยบายเร่งฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมคือ การพัฒนาต่อเนื่องจากแผนฯ 3 ให้ยึดถือความมั่นคงของ

ชาติเป็นพื้นฐานของการพัฒนาประเทศ พื้นฟูเสถียรภาพทางเศรษฐกิจของประเทศให้มีความมั่นคง เสริมสร้างสวัสดิภาพแก่คนในชาติมากกว่าการขยายตัวทางเศรษฐกิจ

5. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 5 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2525 - 2529 กำหนดนโยบายการแก้ไขปัญหาและปรับปรุงการพัฒนาคู่ใหม่ คือมีการวางแผนโดยยึดหลักภูมิภาคพื้นที่ที่ยากจน แก้ไขปัญหาความยากจน เป้าหมายคือความมั่นคงและกำหนดพื้นที่รองรับอุตสาหกรรม เน้นการปรับโครงสร้างทางเศรษฐกิจ พัฒนาเศรษฐกิจให้เห็นในรูปภาคปฏิบัติอย่างชัดเจน

6. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 6 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2530 - 2534 กำหนดนโยบายการจัดทำแผนสู่ระดับกระทรวง คือการกำหนดขอบเขต วิธีการใช้แผนฯ อย่างชัดเจน ปฏิบัติได้ถึงระดับกระทรวงพัฒนาประเทศด้านทรัพยากรมนุษย์ พัฒนาวิทยาศาสตร์และการปฏิบัติการจัดการ ยกคุณภาพปัจจัยพื้นฐานเพื่อลดต้นทุน

7. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 7 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2535 - 2539 กำหนดนโยบายให้แนวคิดการพัฒนาแบบยั่งยืน มุ่งให้เกิดเสถียรภาพทางเศรษฐกิจ รักษาการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจพัฒนาคุณภาพชีวิต สิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ

8. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 8 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2540- 2544 กำหนดนโยบายให้ "คน" เป็นศูนย์กลางของการพัฒนาและได้ใช้การพัฒนาเศรษฐกิจเป็นเครื่องมือ บูรณาการแบบองค์รวม ประชาชนมีส่วนร่วมพัฒนา ส่งเสริมปฏิบัติโดยยึดหลักการพื้นที่ภารกิจและการมีส่วนร่วม และในระหว่าง แผนฯ 8 เกิดวิกฤตมีการปรับแผนฯ 8 เพื่อให้เกิดการสอดคล้องยิ่งขึ้น เพราะประเทศเผชิญกระแสโลกาภิวัตน์ อย่างรุนแรง มีปัญหาสังคม คุณภาพชีวิตและทรัพยากรเสื่อมโทรม

9. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 9 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2545 - 2549 โดยอัญเชิญปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงนำมาปรับปฏิบัติ นำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ทั้งทางด้านสุขภาพ ยาเสพติดลดลงและได้มีการกระจายรายได้คือแก้ไขปัญหาค่าความยากจน พื้นฟูเศรษฐกิจให้มีเสถียรภาพที่มั่นคง ประเทศเข้มแข็งและยั่งยืน

10. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนฯ 10 เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2550 - 2554 คือการปฏิบัติตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการสร้างความสุขและมีความอยู่เย็นเป็นสุขร่วมกัน กำหนดยุทธศาสตร์ที่สำคัญ 5 ยุทธศาสตร์ในการพัฒนาประเทศคือ

1. ยุทธศาสตร์การพัฒนาคุณภาพคนและสังคมไทยสู่สังคมแห่งภูมิปัญญาและการเรียนรู้

2. ยุทธศาสตร์การสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและสังคม เป็นฐานที่มั่นคงของประเทศ
3. ยุทธศาสตร์การปรับโครงสร้างเศรษฐกิจให้สมดุลและยั่งยืน
4. ยุทธศาสตร์การพัฒนาบนฐานความหลากหลาย ทางชีวภาพและสร้าง ความมั่นคงของฐานทรัพยากรและคุณภาพ
5. ยุทธศาสตร์การเสริมสร้างธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการประเทศ

จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจสังคมแห่งชาติที่กล่าวมาแล้วทั้งหมด 10 แผนฯ ในทุกแผนฯ จะกำหนดนโยบายที่มุ่งเน้นในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศให้ประชาชนภายในประเทศมีวิถีชีวิตที่มั่นคง ประชาชนมีรายได้เกิดการสมดุลภายในประเทศ โดยเฉพาะในแผนฯ ที่ 10 เห็นได้ชัดเจนในเรื่องการสร้างความสมดุลระหว่างทุน 3 ทุน คือ ทุนเศรษฐกิจ ทุนสังคม และทุนทรัพยากร โดยภาพรวมก็คือ การพัฒนาคนให้มีคุณภาพ คุณธรรมนำความรู้ เสริมสร้างเศรษฐกิจให้มีคุณภาพ สร้างความมั่นคงของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เกิดธรรมาภิบาล ภายใต้ระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข ถึงแม้ว่าแผนฯ ที่ 10 ไม่ได้กำหนดยุทธศาสตร์ที่กล่าวถึงเศรษฐกิจสร้างสรรค์โดยตรง แต่ได้กล่าวถึงนโยบายที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในยุทธศาสตร์การปรับโครงสร้างทางเศรษฐกิจให้สมดุลและยั่งยืน ซึ่งประกอบด้วยแนวทาง 3 แนวทางคือ

1. การปรับโครงสร้างเศรษฐกิจที่ให้ความสำคัญกับภาคเศรษฐกิจที่แท้จริง
2. การสร้างเสริมความเท่าเทียมและเป็นธรรมในระบบเศรษฐกิจ
3. การเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของระบบเศรษฐกิจ

โดยให้ความสำคัญเกี่ยวกับการศึกษา การเพิ่มผลผลิตและการนำภูมิปัญญาวัฒนธรรมท้องถิ่นไปสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ในกลุ่มต่าง ๆ และในแผนฯ ที่ 10 ดำเนินการมาถึงในช่วงสุดท้ายใน พ.ศ. 2554 คณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติระดมความคิดเห็น สู่แผนฯ ที่ 11 (พ.ศ. 2555 – 2559) ซึ่งในแผนฯ ที่ 11 ได้นำภาวะเศรษฐกิจของไทยเป็นแนวทางในการนำแผนฯ ที่ 11 ให้มีความสอดคล้องกับวิกฤติการณ์ของเศรษฐกิจโลกที่มีการเปลี่ยนแปลงจำเป็นต้องกำหนดยุทธศาสตร์ในแผนฯ ที่ 11 ให้ประเทศไทยมีการขยายตัวทางเศรษฐกิจ และเร่งปรับโครงสร้างผลิตของประเทศและพัฒนาเศรษฐกิจยุคใหม่ซึ่งสรุปประเด็นความคิดเห็นของคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติคือ

1. ด้านท้าทายและโอกาสของเศรษฐกิจไทย
2. ด้านการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์
3. ด้านโอกาสบนวิกฤตภาวะโลกร้อน

4. ด้านสถาปัตยกรรมทางสังคม
5. ด้านสัญญาประชาคมใหม่

เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, (2552) ได้ให้นิยามของคำว่า "เศรษฐกิจสร้างสรรค์" คือแนวคิดการขับเคลื่อนเศรษฐกิจบนพื้นฐานของการใช้องค์ความรู้ (Knowledge) การศึกษา (Education) การสร้างสรรค์ (creative) และการใช้ทรัพย์สินทางปัญญา (Intellectual property) ที่เชื่อมโยงกับพื้นฐานทางวัฒนธรรม (Culture) การสั่งสมความรู้ของสังคม (Wisdom) และเทคโนโลยีนวัตกรรมสมัยใหม่ (Technology and Innovation)

สำหรับขอบเขตการจัดทำแนวคิดในเรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในประเทศไทย ได้ยึดตามรูปแบบของ (UNCTAD) คือองค์การความร่วมมือเพื่อการค้าและการพัฒนา (United Nations Conference on Trade and Development) หน่วยงานนี้เป็นองค์กรสังกัดสหประชาชาติทำหน้าที่เป็นศูนย์ประสานงานขององค์กรสหประชาชาติ เพื่อสร้างความเจริญก้าวหน้าทางการค้าและการพัฒนาสนับสนุนการดำเนินงาน ที่เกี่ยวข้องในสาขา การลงทุน การเงิน เทคโนโลยี การพัฒนาองค์กรธุรกิจและการพัฒนาอย่างยั่งยืน

ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (2552) ได้ให้ความสำคัญถึงแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ หมายถึง การสร้างสรรค์สินค้าและบริการใหม่ ๆ โดยเชื่อมโยงกับรากฐานทางวัฒนธรรม การสั่งสมปัญญาของสังคม ผสมกับเทคโนโลยีหรือนวัตกรรมสมัยใหม่ นำไปสู่กระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ เพื่อสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจและสังคม และสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (สศช.) ได้จัดประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ออกเป็น 4 กลุ่มหลักและ 15 สาขาย่อย ดังนี้

1. กลุ่มมรดกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติ (Heritage or Cultural/biodiversity-based Heritage) มีสาขาย่อยคือ
 - 1.1 งานฝีมือและหัตถกรรม
 - 1.2 อาหารไทย
 - 1.3 การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม / ความหลากหลายทางชีวภาพ
 - 1.4 การแพทย์แผนไทย
2. กลุ่มศิลปะ (Arts) มี 2 สาขาย่อยคือ
 - 2.1 ศิลปะการแสดง
 - 2.2 ทัศนศิลป์

3. กลุ่มสื่อ (Media) มี 4 สาขาย่อย คือ
 - 3.1 ภาพยนตร์และวีดิทัศน์
 - 3.2 การกระจายเสียง
 - 3.3 ทัศนศิลป์
 - 3.4 การดนตรี
4. กลุ่มงานสร้างสรรค์และออกแบบ (Functional Creation)
 - 4.1 งานออกแบบ
 - 4.2 แฟชั่น
 - 4.3 งานโฆษณา
 - 4.4 สถาปัตยกรรม
 - 4.5 ซอฟต์แวร์

ความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy)

ดร. ปรมธี วิมลศิริ (2553) รองเลขาธิการคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ อภิปรายเรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์กับการพัฒนาประเทศในงานสัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ประจำปี 2553 "เศรษฐกิจสร้างสรรค์ : มิติทางคหกรรมศาสตร์" กล่าวถึงความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ว่า ในปัจจุบันยังไม่มีกำหนดค่านิยมของคำว่า เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) ที่เป็นหนึ่งเดียวขึ้นอยู่กับการใช้ให้เข้ากับระบบเศรษฐกิจของแต่ละประเทศ เช่น

1. ประเทศสหราชอาณาจักร (United kingdom) ให้ความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) หมายถึง เศรษฐกิจที่ประกอบด้วยอุตสาหกรรมที่มีรากฐานจากความคิดสร้างสรรค์ของบุคคล ทั้งชะลอความชำนาญและความสามารถพิเศษซึ่งสามารถใช้ประโยชน์ในการสร้างความมั่งคั่งและสร้างงาน สามารถส่งผ่านและส่งผ่านจากรุ่นเก่าสู่รุ่นใหม่ด้วยการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา
2. องค์การความร่วมมือ เพื่อการค้าและการพัฒนา (UNCTAD) ให้ความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) หมายถึง แนวความคิดในการพัฒนาและสร้างความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ โดยใช้สินทรัพย์ที่เกิดจากการใช้ความคิดสร้างสรรค์
3. องค์การทรัพย์สินทางปัญญาโลก (WIPO) ให้ความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) หมายถึง อุตสาหกรรมทางวัฒนธรรม ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ทาง

วัฒนธรรมและศิลปทั้งหมดในรูปสินค้าและบริการที่ต้องอาศัยความพยายาม ในการสร้างสรรค์ ไม่ว่าจะเป็นการทำขึ้นมาโดยทันทีในขณะนั้นหรือผ่านกระบวนการผลิตมาก่อน

4. องค์การยูเนสโก (UNESCO) ให้ความหมายของคำว่า เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) หมายถึง อุตสาหกรรมที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์ ความชำนาญและความสามารถ ที่มีศักยภาพในการสร้างงานและความมั่งคั่ง โดยการผลิตและใช้ประโยชน์จากทรัพย์สินทางปัญญา

5. John Howkins เจ้าของแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ได้อธิบายง่าย ๆ ความหมายของ เศรษฐกิจสร้างสรรค์คือ การสร้างมูลค่าที่เกิดจากความคิดของมนุษย์โดยได้แยกความแตกต่างของ "ความคิดสร้างสรรค์" (Creativity) และ "เศรษฐกิจสร้างสรรค์" (Creative Economy)

"ความคิดสร้างสรรค์" (Creative Economy) หมายถึง การผสมผสานในแนวความคิด เดิมพัฒนาให้เกิดแนวความคิดใหม่ ๆ โดยอาจใช้ความคิดของบุคคลแต่ละคนแลกเปลี่ยนซึ่งกันและ กันขับเคลื่อนให้เกิดแนวคิดใหม่ ๆ ออกมา

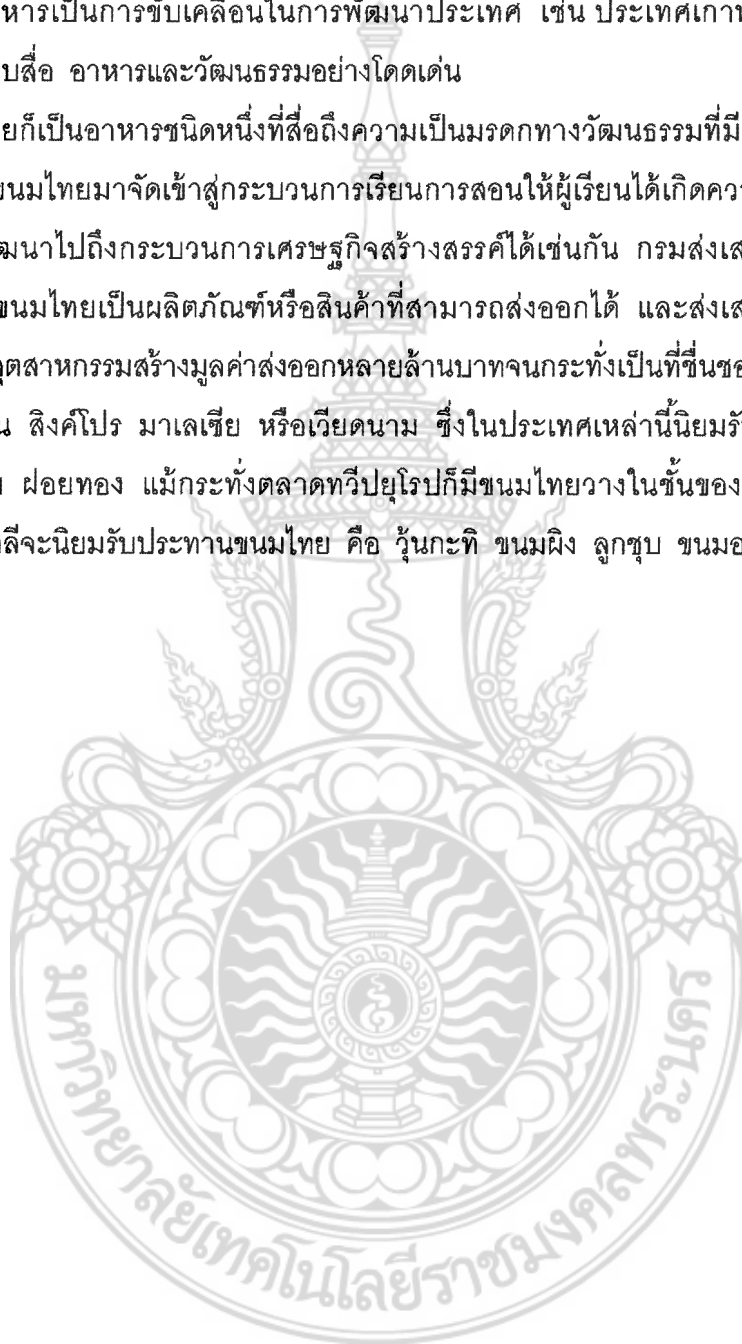
"เศรษฐกิจสร้างสรรค์" (Creative Economy) คือการนำแนวความคิดใหม่ ๆ ใส่เข้าไปใน ตัวสินค้าหรือบริการ เพื่อให้สินค้าหรือการบริการนั้น ๆ น่าสนใจมีคุณค่ามากขึ้นดึงดูดผู้บริโภคให้ เกิดความสนใจโดยใช้วิธีการแลกเปลี่ยนความคิดซึ่งกันและกัน ทำให้ผลิตภัณฑ์มวลรวม ภายในประเทศมีราคาสูงขึ้นทำให้มีอัตราค่าเฉลี่ยของค่าแรงภายในประเทศสูงขึ้นเช่นกัน

จากแนวคิดดังกล่าว ดร.ปรเมธี วิมลศิริ ได้สรุปความหมายของคำว่าเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คือ การสร้างมูลค่าที่เกิดจากความคิดของมนุษย์โดยความคิดนั้นต้องมีความแตกต่างจากของเดิม และดึงดูดเด่นของประเทศมาใช้ให้เป็นประโยชน์ รายได้จึงมาจากผลทางความคิด การสร้างสรรค์ จึงจัดได้ว่าเป็นทุนสำคัญในการพัฒนาประเทศ ทำให้คนในสังคมเกิดความพึงพอใจ

สรุปความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) หมายถึง การสร้างหรือ การผลิตสินค้า ผลิตภัณฑ์หรือการบริการ ซึ่งนักคิด นักออกแบบ นักทำ นักประดิษฐ์ สามารถใช้ องค์ความรู้ที่มีอยู่หรือองค์ความรู้ใหม่ ๆ โดยให้คำนึกถึงวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น มรดกทาง วัฒนธรรม รวมทั้งทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม นำสิ่งเหล่านี้มาบูรณาการศึกษาค้นคว้าซึ่ง อาจใช้นวัตกรรมหรือเทคโนโลยีใหม่ ๆ เข้ามาเชื่อมโยง นำไปสู่การพัฒนากระบวนการการคิดอย่าง สร้างสรรค์ ทำให้สินค้า ผลิตภัณฑ์ หรือการบริการมีมูลค่าเพิ่มและมีประสิทธิภาพ สร้างคุณค่า ทางเศรษฐกิจ เชื่อมโยงไปสู่การสร้างสังคม สามารถพัฒนาในงานต่าง ๆ หรือพัฒนาในสายอาชีพ ให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคมนั้น ๆ ซึ่งประเทศที่พัฒนาแล้วหลายประเทศได้ใช้แนวคิด ในลักษณะนี้เป็นแนวทางขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ

นักวิชาการและนักการศึกษาได้นำเศรษฐกิจสร้างสรรค์มาเชื่อมโยงให้เข้ากับการจัดการเรียนการสอน ซึ่งในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติที่ ฉบับที่ 11 (พ.ศ.2555 – 2559) ได้กำหนดไว้ในเรื่องของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่เป็นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจบนพื้นฐานความรู้ การศึกษา การสร้างสรรค์งาน การใช้ทรัพย์สินทางปัญญา มีเชื่อมโยงจากฐานทางวัฒนธรรม การสั่งสมความรู้ของสังคมและเทคโนโลยี นวัตกรรมสมัยใหม่และสภาพพัฒนาเศรษฐกิจสังคมแห่งชาติได้เสนอการพัฒนาแบ่งออกเป็น 19 ประเภท ตามที่ได้กล่าวมาแล้ว ในเรื่องอาหาร เป็นเป้าหมายหลักที่เป็นนโยบายในการขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศ จะสามารถมองเห็นได้ในหลายประเทศที่ใช้อาหารเป็นการขับเคลื่อนในการพัฒนาประเทศ เช่น ประเทศเกาหลีที่เป็นต้นแบบอุตสาหกรรมแบบสื่อ อาหารและวัฒนธรรมอย่างโดดเด่น

ขนมไทยก็เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่สื่อถึงความเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่า สามารถนำความรู้เรื่องขนมไทยมาจัดเข้าสู่กระบวนการเรียนการสอนให้ผู้เรียนได้เกิดความคิดสร้างสรรค์ และสามารถพัฒนาไปถึงกระบวนการเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้เช่นกัน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมพยายามทำให้ขนมไทยเป็นผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่สามารถส่งออกได้ และส่งเสริมให้มีการผลิตขนมไทยในเชิงอุตสาหกรรมสร้างมูลค่าส่งออกหลายล้านบาทจนกระทั่งเป็นที่ชื่นชอบของนานาชาติ เช่น ประเทศจีน สิงคโปร์ มาเลเซีย หรือเวียดนาม ซึ่งในประเทศเหล่านี้นิยมรับประทาน ขนมเหนียว ถังแปบ ฝอยทอง แม้กระทั่งตลาดทวีปยุโรปก็มีขนมไทยวางในชั้นของซูเปอร์มาร์เก็ต เช่นประเทศอิตาลีจะนิยมรับประทานขนมไทย คือ วุ้นกะทิ ขนมฝิง ลูกชุบ ขนมอาลัว



เอกสารอ้างอิง

- ขจีรัตน์ ภิรมย์ธรรมศิริ. 2553. "เศรษฐกิจสร้างสรรค์ : แนวคิดน่าสนใจสำหรับ
นักคหกรรมศาสตร์". วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 53, 3 (กันยายน - ธันวาคม)
: 46 - 49
- ปรเมธี วิมลศิริ. 2553. "สรุปการสัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 18"
วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 52, 1 (มกราคม - เมษายน) : 58
- ศรันยา เกษมบุญญากร. 2553. "สรุปการสัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 18"
วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 54, 1 (มกราคม - เมษายน) : 58 - 65
- อาคม เต็มพิทยาไพสิฐ. 2552. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 1 - 11.
สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ , กรุงเทพฯ. (อัดสำเนา)



คำถามท้ายใบความรู้

เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียวแล้วทำเครื่องหมาย X ลงในกระดาษคำตอบ

1. การจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เพื่อใช้เป็นกรอบแนวทางพัฒนาประเทศ กำหนดช่วงระยะเวลากี่ปี
 - ก. 2 ปี
 - ข. 3 ปี
 - ค. 4 ปี
 - ง. 5 ปี
2. “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” มีความหมายตรงกับภาษาอังกฤษในข้อใด
 - ก. Culture Economy
 - ข. Creative Economy
 - ค. Homes Economy
 - ง. Heritage Economy
3. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กำหนดอาหารไทยอยู่ในประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์กลุ่มใด
 - ก. กลุ่มงานสร้างสรรค์และออกแบบ
 - ข. กลุ่มสื่อ ทัศนศิลป์
 - ค. กลุ่มมรดกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติ
 - ง. กลุ่มศิลปะสร้างสรรค์
4. “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” หมายถึงอะไร
 - ก. การศึกษาภาวะเศรษฐกิจของประเทศเพื่อการลงทุนในอนาคต
 - ข. การคิดอย่างสร้างสรรค์เพื่อสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจและสังคมแต่ไม่ทิ้งรากฐานทางวัฒนธรรม
 - ค. การพัฒนาด้านเกษตรกรรมไปสู่ภาคอุตสาหกรรม
 - ง. การพัฒนาประเทศโดยใช้การลงทุนด้านการเงิน เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอย่างยั่งยืน
5. เรื่องใดในงานอาหารไทยที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์
 - ก. แกงมัสมั่นไก่บรรจุกระป๋อง
 - ข. รูปภาพแกงมัสมั่นไก่ที่ใส่กรอบสวยงาม
 - ค. ภาชนะใส่แกงมัสมั่นไก่ทำจากกระเบื้อง
 - ง. การคำนวณข้อมูลทางโภชนาการของแกงมัสมั่นไก่

6. ขนมหันในรูปทรงสี่เหลี่ยมบรรจุภาตสามารถนำมาสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์อย่างไร
- ใส่ถุงพลาสติกใสเนื้อหนา ตัดฉลากราคาสินค้า
 - ใช้สีผสมอาหารที่เป็นสีสังเคราะห์โดยนึ่งขนมหัน นึ่งภาตให้มีหลากสี
 - ส่งเสริมการจัดจำหน่ายโดยการโฆษณาและประชาสัมพันธ์
 - ตกแต่งขนมหันให้มีความแปลก เช่น แต่งด้านบนขนมหันด้วยดอกกุหลาบจากขนมหัน
7. กรณีศึกษาเศรษฐกิจสร้างสรรค์เกี่ยวกับงานเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย สิ่งใดที่เป็นเรื่องของเศรษฐกิจสร้างสรรค์
- ความรู้เรื่องเส้นใยผ้าและไปซื้อผ้ามาตัดเสื้อใส่เอง
 - ความรู้พื้นฐานการเย็บกระดุม แล้วนำไปพัฒนานำกระดุมแบบต่าง ๆ ไปตกแต่งเสื้อ
 - ความรู้พื้นฐานการใช้สีตัดกัน แล้วนำมาแต่งตัวให้เหมาะสมกับรูปร่าง
 - ความรู้เรื่องการวัดตัวแล้วนำไปวัดตัวคนอ้วน คนผอม
8. สิ่งที่ต้องคงไว้ในเรื่องของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คือเรื่องใด
- เลือกวัตถุดิบที่มีการนำเข้ามาจากต่างประเทศและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
 - สถานที่ร้านค้ามีความพร้อมในการลงสินค้าจำหน่ายและมีบริการลูกค้าตลอดเวลา
 - ความต้องการของลูกค้าที่พอใจบริโภคสินค้าใหม่ ๆ และมีให้ผู้บริโภคทดลองใช้ก่อนซื้อ
 - วัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น มรดกทางวัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
- 9 “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” หมายถึงอะไร
- การศึกษาภาวะเศรษฐกิจของประเทศเพื่อการลงทุนในอนาคต
 - การคิดอย่างสร้างสรรค์เพื่อสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจและสังคมแต่ไม่ทิ้งรากฐานทางวัฒนธรรม
 - การพัฒนาด้านเกษตรกรรมไปสู่ภาคอุตสาหกรรม
 - การพัฒนาประเทศโดยใช้การลงทุนด้านการเงิน เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอย่างยั่งยืน
10. การทำขนมหันแบบสี่เหลี่ยมจัตุรัส สู่ขนมหันดอกกุหลาบเกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้อย่างไร
- เพิ่มทักษะการปฏิบัติงานให้กับผู้เรียน
 - การส่งเสริมการขายให้กับผู้บริโภค
 - พัฒนาความคิดสร้างงานใหม่แต่ไม่ทิ้งของเดิม
 - การใช้ประโยชน์ของวัสดุที่ทำให้คุ้มค่า

แบบเฉลยท้ายใบความรู้

เรื่อง เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy)

- ข้อ 1 ง
- ข้อ 2 ข
- ข้อ 3 ค
- ข้อ 4 ก
- ข้อ 5 ก
- ข้อ 6 ง
- ข้อ 7 ข
- ข้อ 8 ง
- ข้อ 9 ง
- ข้อ 10 ค

เกณฑ์การให้คะแนน

- 8-10 ดี
- 5-7 พอใช้
- 1-4 ปรับปรุง



แบบทดสอบวัดความรู้ขนมไทยเรื่องขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ระดับชั้น ปวช.2 จำนวน 40 ข้อ 20 คะแนน

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียวแล้วให้ทำเครื่องหมาย X ลงใน
กระดาษคำตอบ

1. คำว่า “ขนม” ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานอธิบายคำนี้ไว้ว่าอย่างไร
 - ก. ของหวานที่เป็นของแห้งมีแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนประกอบ
 - ข. อาหารไทยที่มีกะทิ แป้งข้าวเจ้า น้ำตาล เป็นส่วนประกอบ
 - ค. ของว่างที่มีแป้ง มะพร้าว น้ำตาลทราย เป็นส่วนประกอบ
 - ง. ของกินที่ไม่ใช่กับข้าวมักปรุงแต่งด้วยแป้งหรือข้าวกับกะทิ หรือน้ำตาล
2. ในสมัยกรุงสุโขทัยหรืออยุธยาเรียกตลาดขายขนมว่าอะไร
 - ก. ข้าวหนม
 - ข. ป่าขนม
 - ค. ย่านขนม
 - ง. กาดขนม
3. ราชนิของขนมไทยคือใคร
 - ก. ท้าวศรีสุดาจันทร์
 - ข. ท้าวศรีสุนทร
 - ค. ท้าวทองกิมม้า
 - ง. ท้าวเทพกษัตรี
4. ขนมไทยชนิดใดที่มีต้นกำเนิดมาจากชาวโปตุเกส
 - ก. ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด
 - ข. ขนมด้วง ขนมลอดช่อง
 - ค. ขนมต้มแดง ขนมดอกเส็น
 - ง. ขนมละอองฟ้า ขนมไส้ไก่
5. ขนมไทยชนิดใดที่กล่าวถึงในวรรณคดีไทยเรื่อง “ขุนช้าง ขุนแผน”
 - ก. ขนมหม้อแกง
 - ข. ขนมเบื้อง
 - ค. ขนมบัวลอย
 - ง. ขนมจาก

6. ขนมไทยชนิดใดที่นิยมนำมาใช้ในพิธีบวงสรวงการไหว้ครู
- ขนมเผือก ขนมมันสำปะหลัง
 - ขนมถั่วตัด ขนมข้าวพอง
 - ขนมเทียน ขนมไข่
 - ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว
7. ขนมไทยชนิดใดที่ใช้วิธีการกวนเป็นหลัก
- ขนมสังขยา
 - ขนม น้ำดอกไม้ม
 - ขนมกอละแม
 - ขนมถั่วแปบ
8. การทำบุญเดือนสิบเป็นงานเทศกาลของภาคใดและใช้ขนมชนิดใดในการทำบุญ
- ภาคเหนือ ใช้ขนมนางเล็ด ขนมเทียนในการทำบุญ
 - ภาคกลาง ใช้ขนมต้มขาว ต้มแดงในการทำบุญ
 - ภาคใต้ ใช้ขนมลา และขนมพองในการทำบุญ
 - ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ใช้ขนมกอละแม ขนมกระยาสารทในการทำบุญ
9. ขนมชนิดใดที่นิยมทำถวายพระในวันเข้าพรรษา
- ข้าวต้มมัด
 - ขนมเทียน
 - ขนมสอดไส้
 - ขนมลอดช่อง
10. เกลักษณ์ของความเป็นขนมไทยคือเรื่องใด
- ต้องเป็นขนมไทยที่ทำมาจากไข่
 - ต้องเป็นขนมที่ประกอบด้วยวัสดุจากแป้ง
 - ต้องมีกลิ่นหอม หวาน มัน มีความประณีตในการทำ
 - ต้องเป็นขนมไทยที่ผ่านกรรมวิธีตั้งแต่ 3 ขั้นตอนขึ้นไป
11. การนำแป้งข้าวเจ้ามาทำขนมไทย ผู้ประกอบขนมไทยมีวิธีการเลือกซื้อแป้งอย่างไร
- เนื้อแป้งเป็นผงละเอียด สะอาด ขาวนวล ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นสาบ
 - เนื้อแป้งเป็นผงผิวมัน สะอาด ขาวใส ไม่มีมอด และไม่มีกลิ่นสาบ
 - เนื้อแป้งเป็นผงหยาบ ละลายน้ำได้ดี ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นสาบ
 - เนื้อแป้งมีความยืดหยุ่น จับตัวเป็นก้อนใส ไม่มีฝุ่นละออง ไม่มีกลิ่นสาบ

12. การใช้สีซีเปียที่เป็นสีสังเคราะห์ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยา นำมาใช้ทำขนมไทยแล้วสีไม่สวยมีวิธีการอย่างไรที่ทำให้สีซีเปียสวยขึ้น

- ก. ใช้สีขาวลดความเข้มของสีซีเปียหรือใช้สีน้ำตาลเพิ่มความสว่างของสีซีเปีย
- ข. ใช้สีชมพูลดความเข้มของสีซีเปียหรือใช้สีม่วงเพิ่มความสว่างของสีซีเปีย
- ค. ใช้สีส้มลดความเข้มของสีซีเปียหรือใช้สีฟ้าเพิ่มความเข้มของสีซีเปีย
- ง. ใช้สีเหลืองลดความเข้มของสีซีเปีย หรือใช้สีแดงเพิ่มความเข้มของสีซีเปีย

13. การหยอดขนมชั้นที่มีความนิยมหยอดชั้นให้ได้ 9 ชั้น สื่อความหมายถึงอะไร

- ก. การทำงานที่มีลำดับขั้นตอน
- ข. การฝึกสมาธิให้มีความสงบ
- ค. ความเจริญก้าวหน้าในชีวิตและหน้าที่การงาน
- ง. ทำเป็นประเพณีของการหยอดขนมชั้นต้องได้ 9 ชั้น

14. แป้งชนิดใดที่ใช้ทำขนมชั้น

- ก. แป้งมัน แป้งสาลี
- ข. แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า
- ค. แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน
- ง. แป้งข้าวโพด แป้งมัน

15. ขนมชั้นที่ดีต้องมีลักษณะอย่างไร

- ก. เนื้อขนมแข็งตัวจับตัวเป็นเนื้อเดียวกัน สีสวย กลิ่นหอม
- ข. เนื้อขนมแข็งตัวจับเป็นก้อนมีความนุ่ม สีเสมอกันทุกชั้น
- ค. เนื้อขนมเหนียวมีความยืดหยุ่น กะทิหอม สีสวยเสมอกันทุกชั้น
- ง. เนื้อขนมเหนียวนุ่ม กลิ่นหอม สีสวยสลับชั้นระหว่างสีที่นำมาใช้และสีขาว

16. หลักการใดที่ต้องระมัดระวังที่สุดในการนึ่งขนมชั้น

- ก. ต้องนึ่งทีละชั้นและให้สุกทุกชั้น
- ข. ต้องนึ่งใช้ไฟแรงเสมอน้ำเดือดตลอดเวลา
- ค. ต้องนึ่งในภาชนะที่ต้องทาน้ำมันรองก้นภาชนะก่อนหยอดแป้ง
- ง. ต้องนึ่งไฟอ่อนตลอดเวลาและใช้เวลาตั้งแต่ละชั้นนาน

17. โดยส่วนใหญ่พบเห็นขนมชั้นมีสีอะไร จากวัสดุชนิดใด
- สีแดง จากดอกกุหลาบ
 - สีกาแฟ จากน้ำกาแฟ
 - สีเขียว จากใบเตย
 - สีเหลือง จากดอกกรรณิการิ
18. วิธีการใดที่ไม่นิยมใช้ในการทำขนมชั้น
- ชั้นสุดท้ายของขนมชั้นต้องเป็นสีเข้ม
 - นำขนมชั้นที่สุกแล้วแช่น้ำเย็นทันที
 - การนึ่งขนมชั้นต้องเขี่ยฝาลงถึงด้านในก่อนปิด
 - การนึ่งขนมชั้นใช้ไฟแรงปานกลาง น้ำไม่เดือดพล่านเกินไป
19. การลายนํ้าลอยดอกมะลิวิธีการใดเป็นวิธีที่ถูกต้อง
- เลือกมะลิตอกตูม นำไปลอยในนํ้าเย็นปิดฝาให้สนิท
 - เลือกดอกมะลิที่กลีบสมบูรณ์ลนไฟให้หอม ลอยในนํ้าสะอาด ปิดฝาภาชนะให้สนิท
 - เลือกดอกมะลิที่ไม่เนาแช่นํ้าอุ่น จนกระทั่งนํ้าเย็นแล้วนำมะลิขึ้นกรองนํ้าให้สะอาด
 - เลือกมะลิตอกแย้มล้างให้สะอาด ลอยในนํ้าสะอาดตอนเย็นปิดฝาภาชนะที่ลอยให้สนิท
20. สมัยก่อนใช้แป้งสาคูทำขนมชั้น แป้งสาคูได้จากวัสดุชนิดใด
- ข้าวสาลี
 - ข้าวโพด
 - ข้าวเจ้า
 - ข้าวฟ่าง
21. เพราะเหตุใดใช้นํ้าอุ่นในการคั้นมะพร้าวเพื่อให้ได้นํ้ากะทิมาทำขนม
- นํ้ากะทิที่ได้จากการคั้นมะพร้าวด้วยนํ้าอุ่นมีความเข้มข้นสูงและมีความมันมาก
 - นํ้ากะทิที่ได้จากการคั้นมะพร้าวด้วยนํ้าอุ่นเป็นนํ้ากะทิที่ไม่ต้องกรองกากมะพร้าว
 - นํ้ากะทิที่ได้จากการคั้นมะพร้าวด้วยนํ้าอุ่นได้นํ้ากะทิใสบริสุทธิ์ทำขนมอร่อย
 - นํ้ากะทิที่ได้จากการคั้นมะพร้าวด้วยนํ้าอุ่นสีของขนมจะสวยงามกว่าปกติ

22. ขนมหันจังหวัดใดนิยมใช้สีแดง
- จังหวัดจันทบุรี
 - จังหวัดตราด
 - จังหวัดปราจีนบุรี
 - จังหวัดนครนายก
23. สีแดงที่ใช้ในการทำขนมชั้นได้มาจากสิ่งใด
- แมลงตัวเล็กมีชื่อเรียกว่า ครั่ง
 - ต้นไม้มชนิดหนึ่งเรียกว่า ต้นจำปา
 - ดอกไม้ชนิดหนึ่งเรียกว่า ดอกดาหลา
 - เปลือกไม้ชนิดหนึ่งเรียกว่า ฝางเสน
24. ความหมายของขนมชั้นสื่อถึงเรื่องใด
- ความรัก ความสุข ที่เกิดขึ้นในครอบครัว
 - การปลูกบ้านใหม่ ขึ้นเสาเอก
 - ชีวิตแต่งงานที่มีความสุข รากฐานมั่นคง
 - ได้เลื่อนยศ ถลองรับตำแหน่ง ได้ชั้นยศถาบรรดาศักดิ์
25. ในการเสริมชะตา เสริมราศีให้เป็นสิริมงคลขนมชั้นเหมาะกับผู้เกิดราศีใด
- ราศีพฤษภ
 - ราศีเมถุน
 - ราศีกรกฎ
 - ราศีสิงห์
26. การจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เพื่อใช้เป็นกรอบแนวทางพัฒนาประเทศ กำหนดช่วงระยะเวลากี่ปี
- 2 ปี
 - 3 ปี
 - 4 ปี
 - 5 ปี

27. “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” มีความหมายตรงกับภาษาอังกฤษในข้อใด
- Culture Economy
 - Creative Economy
 - Homes Economy
 - Heritage Economy
28. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กำหนดอาหารไทยอยู่ในประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์กลุ่มใด
- กลุ่มงานสร้างสรรค์และออกแบบ
 - กลุ่มสื่อ ทัศนศิลป์
 - กลุ่มมรดกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติ
 - กลุ่มศิลปะสร้างสรรค์
29. UNCTAD คือหน่วยงานใด
- องค์การความร่วมมือเพื่อการค้าและการพัฒนา
 - องค์การอนามัยโลก
 - องค์การอาหารและยา
 - องค์การพัฒนาฝีมือแรงงาน
30. “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” หมายถึงอะไร
- การศึกษาภาวะเศรษฐกิจของประเทศเพื่อการลงทุนในอนาคต
 - การคิดอย่างสร้างสรรค์เพื่อสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจและสังคมแต่ไม่ทิ้งรากฐานทางวัฒนธรรม
 - การพัฒนาด้านเกษตรกรรมไปสู่ภาคอุตสาหกรรม
 - การพัฒนาประเทศโดยใช้การลงทุนด้านการเงิน เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอย่างยั่งยืน
31. เรื่องใดในงานอาหารไทยที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์
- แกงมัสมั่นไก่บรรจุกระป๋อง
 - รูปภาพแกงมัสมั่นไก่ที่ใส่กรอบสวยงาม
 - ภาชนะใส่แกงมัสมั่นไก่ทำจากกระเบื้อง
 - การคำนวณข้อมูลทางโภชนาการของแกงมัสมั่นไก่

32. การพัฒนาให้ผู้เรียนเกิดความคิดสร้างสรรค์ต้องส่งเสริมเรื่องใด
- แบ่งกลุ่มให้ผู้เรียนเท่า ๆ กัน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน
 - การทำตารางเวลากำหนดให้ผู้เรียนปฏิบัติงาน
 - จัดหนังสือให้อ่านท่องให้แม่นยำแล้วคัดลอกส่งครู
 - กระตุ้นให้ผู้เรียนมีความอยากรู้อยากเห็น อยากรู้และคิดในเชิงบวก
33. ขนมไทยชนิดใดมีรูปแบบที่เด่นชัดในเรื่องการใช้เศรษฐกิจสร้างสรรค์
- ลูกชุบ
 - ถั่วแปบ
 - เม็ดขนุน
 - เต้าส่วน
34. การดึงดูดผู้บริโภคให้สนใจผลิตภัณฑ์มากที่สุดคือเรื่องใด
- รสชาติอาหาร
 - การขยายสาขาจัดจำหน่าย
 - บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม
 - การโฆษณาสินค้า
35. ขนมชั้นในรูปทรงสี่เหลี่ยมบรรจุภาตสามารถนำมาสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้อย่างไร
- ใส่ถุงพลาสติกใสเนื้อหา ติดฉลากราคาสินค้า
 - ใช้สีผสมอาหารที่เป็นสีสังเคราะห์โดยหนึ่งขนมชั้น หนึ่งภาตให้มีหลากสี
 - ส่งเสริมการจัดจำหน่ายโดยการโฆษณาและประชาสัมพันธ์
 - ตกแต่งขนมชั้นให้มีความแปลก เช่น แต่งด้านบนขนมชั้นด้วยดอกกุหลาบจากขนมชั้น
36. กรณีศึกษาเศรษฐกิจสร้างสรรค์เกี่ยวกับงานเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย สิ่งใดที่เป็นเรื่องของเศรษฐกิจสร้างสรรค์
- ความรู้เรื่องเส้นใยผ้าและไปซื้อผ้ามาตัดเสื้อใส่เอง
 - ความรู้พื้นฐานการเย็บกระดุม แล้วนำไปพัฒนานำกระดุมแบบต่าง ๆ ไปตกแต่งเสื้อ
 - ความรู้พื้นฐานการใช้สีตัดกัน แล้วนำมาแต่งตัวให้เหมาะสมกับรูปร่าง
 - ความรู้เรื่องการวัดตัวแล้วนำไปวัดตัวคนอื่น คนผอม

37. การทำขนมชั้นแบบสี่เหลี่ยมจัตุรัส สูตรขนมชั้นดอกกุหลาบเกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้อย่างไร
- เพิ่มทักษะการปฏิบัติงานให้กับผู้เรียน
 - การส่งเสริมการขายให้กับผู้บริโภค
 - พัฒนาความคิดสร้างงานใหม่แต่ไม่ทิ้งของเดิม
 - การใช้ประโยชน์ของวัสดุที่ทำให้คุ้มค่า
38. สิ่งที่ต้องคงไว้ในเรื่องของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คือเรื่องใด
- เลือกวัตถุดิบที่มีการนำเข้ามาจากต่างประเทศและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
 - สถานที่ร้านค้ามีความพร้อมในการลงสินค้าจำหน่ายและมีบริการลูกค้าตลอดเวลา
 - ความต้องการของลูกค้าที่พอใจบริโภคสินค้าใหม่ ๆ และมีให้ผู้บริโภคทดลองใช้ก่อนซื้อ
 - วัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น มรดกทางวัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
39. หน่วยงานใดที่ส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมไทย
- กรมอนามัย
 - กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
 - กรมพาณิชย์สัมพันธ์
 - กรมการค้าภายใน
40. ขนมไทยชนิดใดที่นำไปวางขายในประเทศอิตาลี
- ถั่วแปบ
 - ขนมเหนียว
 - วุ้นกะทิ
 - ทองม้วน

เฉลยแบบทดสอบวัดความรู้ชนมไทยเรื่องชนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ระดับ ปวช.2 จำนวน 40 ข้อ 20 คะแนน

- | | |
|-----------|-----------|
| ข้อ 1 ง. | ข้อ 21 ก. |
| ข้อ 2 ข. | ข้อ 22 ข. |
| ข้อ 3 ค. | ข้อ 23 ก. |
| ข้อ 4 ก. | ข้อ 24 ง. |
| ข้อ 5 ข. | ข้อ 25 ก. |
| ข้อ 6 ง. | ข้อ 26 ง. |
| ข้อ 7 ค. | ข้อ 27 ข. |
| ข้อ 8 ค. | ข้อ 28 ค. |
| ข้อ 9 ก. | ข้อ 29 ก. |
| ข้อ 10 ค. | ข้อ 30 ข. |
| ข้อ 11 ก. | ข้อ 31 ก. |
| ข้อ 12 ง. | ข้อ 32 ง. |
| ข้อ 13 ค. | ข้อ 33 ก. |
| ข้อ 14 ข. | ข้อ 34 ค. |
| ข้อ 15 ง. | ข้อ 35 ง. |
| ข้อ 16 ก. | ข้อ 36 ข. |
| ข้อ 17 ค. | ข้อ 37 ค. |
| ข้อ 18 ข. | ข้อ 38 ง. |
| ข้อ 19 ง. | ข้อ 39 ข. |
| ข้อ 20 ค. | ข้อ 40 ค. |



แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน

ชื่ออาหาร.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ชื่อกลุ่ม

รายการประเมิน	ระดับคะแนน				
	5	4	3	2	1
1. กระบวนการทำงาน 1.1 มีความพร้อมในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 1.2 ปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน 1.3 ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด					
2. คุณลักษณะในการทำงาน 2.1 มีชุดปฏิบัติการ หมวก ผ้าเช็ดมือ 2.2 มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ตรงเวลา มีระเบียบ 2.3 เก็บรักษาอุปกรณ์สะอาดและเป็นระเบียบ					
3. คุณภาพของผลงาน 3.1 ลักษณะของอาหารถูกต้องตามชนิดของอาหาร 3.2 รสชาติถูกต้องตามลักษณะอาหาร 3.3 นำเสนอผลงานได้เหมาะสมสวยงาม					

เกณฑ์การให้คะแนน

- คะแนน 5 ดีมาก
 คะแนน 4 ดี
 คะแนน 3 พอใช้
 คะแนน 1-2 ต้องปรับปรุง

.....
 (.....)
 ผู้ประเมิน

แบบประเมินคุณธรรมและจริยธรรม

ชื่อ.....นามสกุล.....กลุ่มเรียน.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

รายการประเมิน	ระดับคะแนน				
	5	4	3	2	1
1. ความรับผิดชอบ 1. มีการเตรียมพร้อมในการเรียน 2. ปฏิบัติงานด้วยความตั้งใจ 3. มีความละเอียดรอบคอบ 4. ปฏิบัติงานเสร็จตามกำหนด 5. มีความเพียรพยายามในการเรียนและปฏิบัติงาน 6. รู้หน้าที่ของตนเอง 7. ยอมรับผลการกระทำของตนเอง					
2. มีวินัย 1. ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับและข้อตกลงระหว่างครูและผู้เรียน 2. ตรงต่อเวลา					
3. ความซื่อสัตย์สุจริต 1. ไม่นำผลงานผู้อื่นมาแอบอ้าง 2. ไม่ทุจริตในการสอบ					
4. ความกตัญญูกตเวที มีสัมมาคารวะต่ออาจารย์อย่างสม่ำเสมอทั้งต่อหน้าและลับหลังช่วยเหลือครูอาจารย์ด้วยความเต็มใจเมื่อมีโอกาส					
5. ความอดทนอดกลั้น มีสติและสามารถควบคุมตัวเองได้ดี ควบคุมกริยามารยาทในสถานการณ์ที่ไม่พึงประสงค์ได้					
6. การพึ่งตนเอง สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ด้วยตนเองสามารถทำงานที่ได้ด้วยตนเอง					

เกณฑ์การให้คะแนน

คะแนน 5 ดีมาก คะแนน 3 พอใช้
 คะแนน 4 ดี คะแนน 1-2 ต้องปรับปรุง

.....
 (.....)

ผู้ประเมิน

**เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน
ชนมไทย เรื่อง ชนมชั้น ผู้เศรษฐกิจสร้างสรรค์**

1. กระบวนการทำงาน

1.1 ความพร้อมในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์

5 คะแนน	4คะแนน	3 คะแนน	2 คะแนน	1 คะแนน
1. มีการวางแผนการทำงานร่วมกันในกลุ่มถูกต้องทุกขั้นตอน	1. มีการวางแผนการทำงานร่วมกันในกลุ่มถูกต้องทุกขั้นตอน	1. มีการวางแผนการทำงานร่วมกันในกลุ่ม ไม่ถูกต้องตามขั้นตอน	1. มีการวางแผนการทำงานร่วมกันไม่ถูกต้องตามขั้นตอน	1. ไม่มีการวางแผนการทำงานและต่างคนต่างทำงาน
2. เตรียมอุปกรณ์ได้ครบตามใบมอบหมายงาน	2. เตรียมอุปกรณ์ได้ครบตามใบมอบหมายงาน	2. เตรียมอุปกรณ์ได้ครบตามใบมอบหมายงาน	2. เตรียมอุปกรณ์ได้ไม่ครบตามใบมอบหมายงาน	2. เตรียมอุปกรณ์ได้ไม่ครบตามใบมอบหมายงาน
3. จัดวางอุปกรณ์การทำขนมชั้นได้เหมาะสมกับการใช้งานก่อนปฏิบัติงานและหลังปฏิบัติงาน	3. จัดวางอุปกรณ์การทำขนมชั้นได้เหมาะสมกับการใช้งานก่อนปฏิบัติงานและหลังปฏิบัติงาน	3. จัดวางอุปกรณ์การทำขนมชั้นได้เหมาะสมกับการใช้งานก่อนปฏิบัติและหลังปฏิบัติงาน	3. จัดวางอุปกรณ์การทำขนมชั้นไม่เหมาะสมกับการใช้ แต่เก็บหลังปฏิบัติงาน	3. จัดวางอุปกรณ์การทำขนมชั้นไม่เหมาะสมกับการใช้ทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน
4. เตรียมส่วนผสมได้ครบตามสัดส่วน	4. เตรียมส่วนผสมได้ครบตามสัดส่วน	4. เตรียมส่วนผสมไม่ครบตามสัดส่วนขาด 1 อย่าง	4. เตรียมส่วนผสมไม่ครบตามสัดส่วน ขาด 2 อย่าง	4. เตรียมส่วนผสมไม่ครบตามสัดส่วน ขาด 3 อย่าง
5. จัดวางเรียง ลำดับการใช้ก่อนและหลังได้อย่างเป็นระเบียบและมีความเหมาะสม	5. จัดวางเรียง ลำดับการใช้ อุปกรณ์ ไม่เป็นระเบียบและไม่เหมาะสมกับการใช้งาน 1 ตำแหน่ง	5. จัดวางเรียง ลำดับ อุปกรณ์ไม่เป็นระเบียบและไม่เหมาะสมกับการใช้งาน 2 ตำแหน่ง	5. จัดวางเรียง ลำดับ อุปกรณ์ไม่เป็นระเบียบและไม่เหมาะสมกับการใช้งาน 3 ตำแหน่ง	5. จัดวางเรียง ลำดับ อุปกรณ์ไม่เป็นระเบียบและไม่เหมาะสมกับการใช้งาน 4 ตำแหน่ง

**เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น ผู้เศรษฐกิจสร้างสรรค์**

.....

1. กระบวนการทำงาน

1.2 ปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน

5 คะแนน	4 คะแนน	3 คะแนน	2 คะแนน	1 คะแนน
ปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้ถูกต้อง ประกอบด้วย 1. ชั่ง ตวง วัดวัสดุเครื่องปรุงได้ครบตามลำดับขั้นตอน 2. ปฏิบัติตามลำดับขั้นตอนของการทำขนมชั้นได้อย่างถูกต้อง 3. ปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว ว่องไวและได้ผลงานที่ดี 4. แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการปฏิบัติงานได้ 5. สมาชิกทุกคนช่วยกันปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี	ปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้ 4 ข้อดังนี้ 1. ชั่ง ตวง วัดวัสดุ เครื่องปรุงได้ครบตามลำดับขั้นตอน 2. ปฏิบัติตามลำดับขั้นตอนของการทำขนมชั้นได้อย่างถูกต้อง 3. ปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว ว่องไวและได้ผลงานที่ดี 4. แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการปฏิบัติงานได้	ปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้ 3 ข้อดังนี้ 1. ชั่ง ตวง วัดวัสดุเครื่องปรุงได้ครบตามลำดับขั้นตอน 2. ปฏิบัติตามลำดับขั้นตอนของการทำขนมชั้นได้อย่างถูกต้อง 3. ปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว ว่องไวและได้ผลงานที่ดี	ปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้ 2 ข้อดังนี้ 1. ชั่ง ตวง วัดวัสดุเครื่องปรุงได้ครบตามลำดับขั้นตอน 2. ปฏิบัติตามลำดับขั้นตอนของการทำขนมชั้นได้อย่างถูกต้อง	ไม่ปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนของการทำขนมชั้น



เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน
 ขนบไทย เรื่อง ขนบชั้น ผู้เศรษฐกิจสร้างสรรค์

1. กระบวนการทำงาน

1.3 ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด

5 คะแนน	4 คะแนน	3 คะแนน	2 คะแนน	1 คะแนน
มีความร่วมมือ ทำงาน ในกลุ่มและเสร็จตาม เวลาที่กำหนด	มีความร่วมมือ ทำงาน ในกลุ่มและเสร็จช้ากว่า ตามเวลาที่กำหนด 10 นาที	มี ความ ร่วม มือ ทำงานในกลุ่มและ เสร็จช้ากว่าตามเวลา ที่กำหนด 20 นาที	มีความร่วมมือ ทำงาน ในกลุ่มและเสร็จช้า กว่า ตาม เวลา ที่ กำหนด 30 นาที	มี ความ ร่วม มือ ทำงานในกลุ่มและ เสร็จช้ากว่าตามเวลา ที่กำหนด 40 นาที



**เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สูตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์**

2. คุณลักษณะในการทำงาน

2.1 มีชุดปฏิบัติการ หมวก ผ้าเช็ดมือ

5 คะแนน	4 คะแนน	3คะแนน	2 คะแนน	1 คะแนน
- มีชุดปฏิบัติการครบ 5 ชิ้น ประกอบด้วย 1. เสื้อประกอบอาหาร 2. ผ้ากันเปื้อน 3. หมวกสำหรับประกอบ อาหาร 4. ผ้าเช็ดมือ 5. ช้อนชิมประจำตัว	- มีชุดปฏิบัติการ 4 ชิ้น ประกอบด้วย 1. เสื้อประกอบอาหาร 2. ผ้ากันเปื้อน 3. หมวกสำหรับ ประกอบอาหาร 4. ผ้าเช็ดมือ	- มีชุดปฏิบัติการ 3 ชิ้น ประกอบด้วย 1. เสื้อ ประกอบ อาหาร 2. ผ้ากันเปื้อน 3. หมวกสำหรับ ประกอบอาหาร	- มีชุดปฏิบัติการ 2 ชิ้น ประกอบด้วย 1. เสื้อ ประกอบ อาหาร 2. ผ้ากันเปื้อน	- มีชุดปฏิบัติการ 1 ชิ้น ประกอบด้วย เสื้อประกอบอาหาร



เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน
ชนมไทย เรื่อง ชนมชั้น ผู้เศรษฐกิจสร้างสรรค์

2. คุณลักษณะในการทำงาน

2.2 มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ตรงเวลา มีระเบียบ

5 คะแนน	4 คะแนน	3 คะแนน	2 คะแนน	1 คะแนน
มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย 1. ตรงต่อเวลา 2. ตั้งใจปฏิบัติงานตลอดเวลา 3. รับผิดชอบงานในหน้าที่ตลอดเวลา 4. มีระเบียบวินัยในการทำงาน	มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานประกอบด้วย 1. มาสาย 5 นาที 2. ตั้งใจปฏิบัติงานตลอดเวลา 3. รับผิดชอบงานในหน้าที่บางเวลา 4. มีระเบียบวินัยในการทำงาน	มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย 1. มาสาย 10 นาที 2. ตั้งใจปฏิบัติงานตลอดเวลา 3. รับผิดชอบงานในหน้าที่บางเวลา 4. ขาดระเบียบวินัยในการทำงานบางเวลา	มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย 1. มาสาย 15 นาที 2. ตั้งใจปฏิบัติงานบางเวลา 3. รับผิดชอบงานในหน้าที่บางเวลา 4. ขาดระเบียบวินัยในการทำงาน ตลอดเวลา	ขาดกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานประกอบด้วย 1. มาสาย 15 นาที 2. ตั้งใจปฏิบัติงานบางเวลา 3. ขาดความรับผิดชอบต่องานในหน้าที่ 4. ขาดระเบียบวินัยในการทำงาน ตลอดเวลา



**เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น ตู้เศรษฐกิจสร้างสรรค์**

2. คุณลักษณะในการทำงาน

2.3 เก็บรักษาอุปกรณ์สะอาด และเป็นระเบียบ

5 คะแนน	4 คะแนน	3 คะแนน	2 คะแนน	1 คะแนน
1. ล้าง ทำความสะอาด เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ครบ ทุกชิ้น	1. ล้าง ทำความสะอาด เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ไม่ ครบ 2 ชิ้น	1. ล้าง ทำความสะอาด เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ไม่ ครบ 3 ชิ้น	1. ล้าง ทำความสะอาด เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ไม่ ครบ 4 ชิ้น	1. ล้าง ทำความสะอาด เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ไม่ ครบ 5 ชิ้น
2. จัดเก็บ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ เป็น ระเบียบ เรียบร้อย	2. จัดเก็บ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ เป็น ระเบียบ เรียบร้อย	2. จัดเก็บ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ไม่ เป็น ระเบียบ 2 ตำแหน่ง	2. จัดเก็บ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ไม่ เป็น ระเบียบ 3 ตำแหน่ง	2. จัดเก็บ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ไม่ เป็น ระเบียบ 4 ตำแหน่ง
3. ทำความ สะอาด หน่วย ปฏิบัติงาน ได้ สะอาด เรียบร้อย	3. ทำความ สะอาด หน่วย ปฏิบัติงาน ได้ สะอาด เรียบร้อย	3. ทำความ สะอาด หน่วย ปฏิบัติงาน ไม่ เรียบร้อย เป็น บางส่วน	3. ทำความ สะอาด หน่วย ปฏิบัติงาน ไม่ เรียบร้อย เป็น บางส่วน	3. ทำความ สะอาด หน่วย ปฏิบัติงาน ไม่ ปฏิบัติงาน ไม่ เรียบร้อย เป็น บางส่วน



**เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น ผู้เศรษฐกิจสร้างสรรค์**

3. คุณภาพของผลงาน

3.1 ลักษณะของอาหารถูกต้องตามชนิดของอาหาร

5 คะแนน	4 คะแนน	3 คะแนน	2 คะแนน	1 คะแนน
1. ลักษณะขนมเหนียวนุ่มเป็นมันเงา	1. ลักษณะขนมเหนียวนุ่มเป็นมันเงา	1. ลักษณะขนมเหนียวนุ่มเป็นมันเงา	1. ลักษณะขนมเหนียวนุ่มเป็นมันเงา	1. ขนมไม่มีความเหนียวนุ่มผิวกระด้างไม่มีมัน
2. กลิ่นหอมน้ำใบเตยหรือน้ำลอยดอกมะลิที่แทรกในเนื้อขนมชั้น	2. กลิ่นหอมน้ำใบเตยหรือน้ำลอยดอกมะลิที่แทรกในเนื้อขนมชั้น	2. กลิ่นหอมน้ำใบเตยหรือน้ำลอยดอกมะลิที่แทรกในเนื้อขนมชั้น	2. มีกลิ่นหอมน้ำใบเตยหรือน้ำลอยดอกมะลิที่แทรกในเนื้อขนมชั้น	2. ไม่มีกลิ่นหอมน้ำใบเตยหรือน้ำลอยดอกมะลิ
3. ขนมชั้นแต่ละชั้นสลับสีขาวและสีที่นำมาทำขนมชั้น	3. ขนมชั้นแต่ละชั้นสลับสีขาวและสีที่นำมาทำขนมชั้น	3. ขนมชั้นแต่ละชั้นสลับสีขาวและสีที่นำมาทำขนมชั้น	3. ขนมชั้นสีแต่ละชั้นไม่สวยสลับสีไม่ถูกต้อง	3. ขนมชั้นสีแต่ละชั้นไม่สวยสลับสีไม่ถูกต้อง
4. ชั้นบนสุดของขนมชั้นมีสีเข้ม และสุกทุกชั้น	4. ชั้นบนสุดของขนมชั้นมีสีเข้มและสุกทุกชั้น	4. สีของขนมชั้นแต่ละชั้นสีเท่ากันทุกชั้นสุกทุกชั้น	4. สีของขนมชั้นแต่ละชั้นสีเท่ากันทุกชั้นและสุกทุกชั้น	4. สีของขนมชั้นแต่ละชั้นไม่สวยแต่สุกทุกชั้น
5. ขนมชั้นต้องสามารถลอกได้ที่ละชั้น	5. ขนมชั้นแต่ละชั้นลอกได้ไม่ดี	5. ขนมชั้นแต่ละชั้นลอกได้ไม่ดี	5. ขนมชั้นแต่ละชั้นไม่สามารถลอกได้	5. ขนมชั้นแต่ละชั้นไม่สามารถลอกได้



**เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงานและผลงาน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น ผู้เศรษฐกิจสร้างสรรค์**

3. คุณภาพของผลงาน

3.2 รสชาติถูกต้องตามลักษณะอาหาร

5 คะแนน	4 คะแนน	3 คะแนน	2 คะแนน	1 คะแนน
รสชาติหวานกลมกล่อมมี ความพอดี	รสชาติหวานมากเกินไป	รสชาติหวานเกินไป	รสชาติหวานน้อยเกินไป	รสชาติขนมชั้นไม่มี ความหวานในเนื้อขนม

3.3 นำเสนอผลงานได้เหมาะสม เสนอแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์

5 คะแนน	4 คะแนน	3 คะแนน	2 คะแนน	1 คะแนน
1. รูปแบบขนมมีความ สวยงาม	1. รูปแบบขนมมีความ สวยงาม	1. รูปแบบขนมมีความ สวยงามเป็นบางส่วน	1. รูปแบบขนมมีความ สวยงามเป็นบางส่วน	1. รูปแบบขนมมีความ สวยงามเป็นบางส่วน
2. สีของขนมชั้นมีความ สวยงามน่ารับประทาน	2. สีของขนมชั้นมีความ สวยงามน่ารับประทาน	2. สีของขนมชั้นมีความ สวยงามน่ารับประทาน	2. สีของขนมชั้นไม่สวย เสมอกันทุกชิ้น	2. สีของขนมชั้นสวยแต่ ชิ้นไม่สวย
3. จัดรูปแบบหรือออกแบบ ขนมชั้นโดยใช้แนวคิด เศรษฐกิจสร้างสรรค์เพื่อ เกิดมูลค่าเพิ่มในผลงาน	3. จัดรูปแบบหรือ ออกแบบขนมชั้นโดยใช้ แนวคิดเศรษฐกิจ สร้างสรรค์เพื่อให้เกิด มูลค่าเพิ่มในผลงาน	3. จัดรูปแบบหรือ ออกแบบขนมชั้นไม่ แตกต่างไปจากเดิม แต่สามารถสร้างมูลค่า เพิ่มในผลงาน	3. จัดรูปแบบหรือ ออกแบบขนมชั้นไม่ แตกต่างไปจากเดิม แต่ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม ในผลงาน	3. จัดรูปแบบหรือ ออกแบบขนมชั้นไม่ แตกต่างไปจากเดิม และ ไม่สามารถสร้าง มูลค่าเพิ่มได้
4. การนำเสนอแนวคิด เศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการ ทำขนมชั้นได้อย่างชัดเจน ครบ 10 นาที	4. การนำเสนอแนวคิด เศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการ ทำขนมชั้นได้ชัดเจน 7 นาที	4. การนำเสนอแนวคิด เศรษฐกิจสร้างสรรค์ใน การทำขนมชั้นได้ชัดเจน 5 นาที	4. การนำเสนอแนวคิด เศรษฐกิจสร้างสรรค์ใน การทำขนมชั้นได้ 3 นาที	4. ขาดการนำเสนอ แนวคิดเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ในการนำนม ชั้น

ภาคผนวก ง
ภาพประกอบการเรียนการสอน



ภาพประกอบการเรียนการสอน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

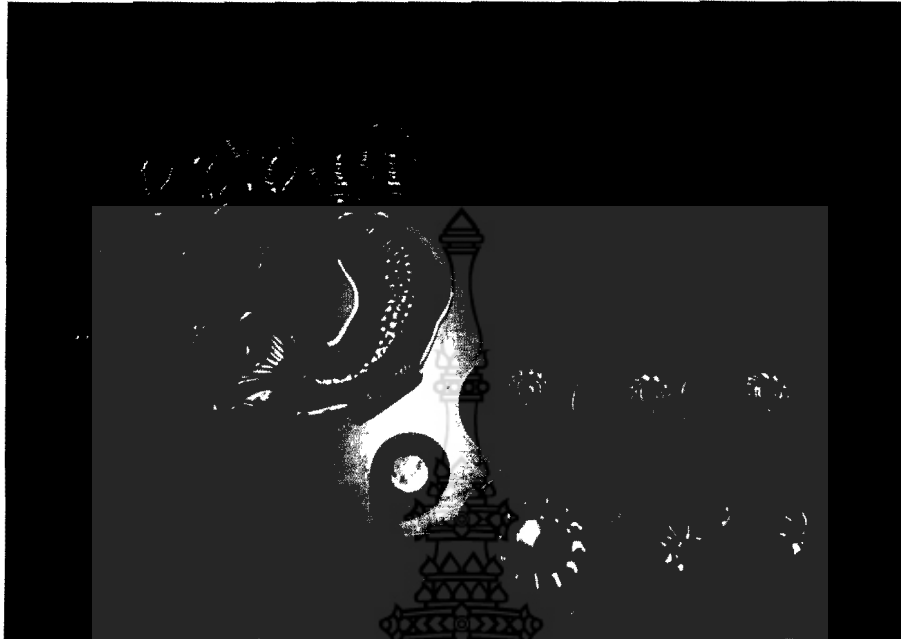


ผู้เรียนเตรียมความพร้อมในการแต่งกาย



การเตรียมวัสดุในการทำขนมชั้น

ภาพประกอบการเรียนการสอน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์



พิมพ์แบบต่าง ๆ ที่นำมาใช้ในการเรียนการสอน



พิมพ์ดอกกุหลาบสำเร็จรูป

ภาพประกอบการเรียนการสอน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์



ผู้เรียนฝึกทักษะปฏิบัติงาน



ผู้เรียนฝึกทักษะปฏิบัติงาน

ภาพประกอบการเรียนการสอน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์



ขนมชั้นในรูปพิมพ์รูปปลา



ขนมชั้นในพิมพ์ดอกกุหลาบ

ภาพประกอบการเรียนการสอน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

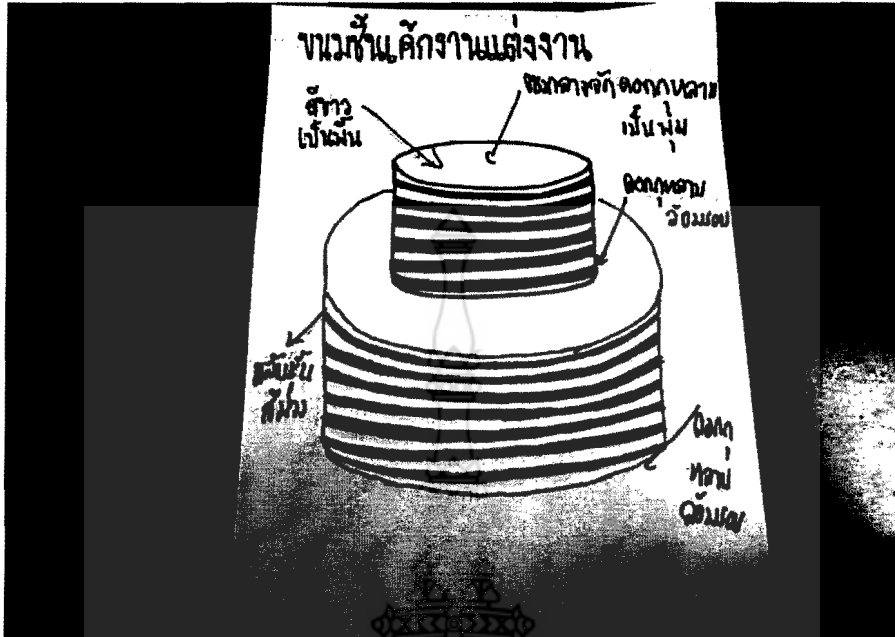


ผู้เรียนออกแบบผลงานขนมชั้น เป็นของขวัญในโอกาสพิเศษ (วันวาเลนไทน์)



ผู้เรียนออกแบบผลงานขนมชั้น เป็นของขวัญในโอกาสพิเศษ (วันเด็ก)

ภาพประกอบการเรียนการสอน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

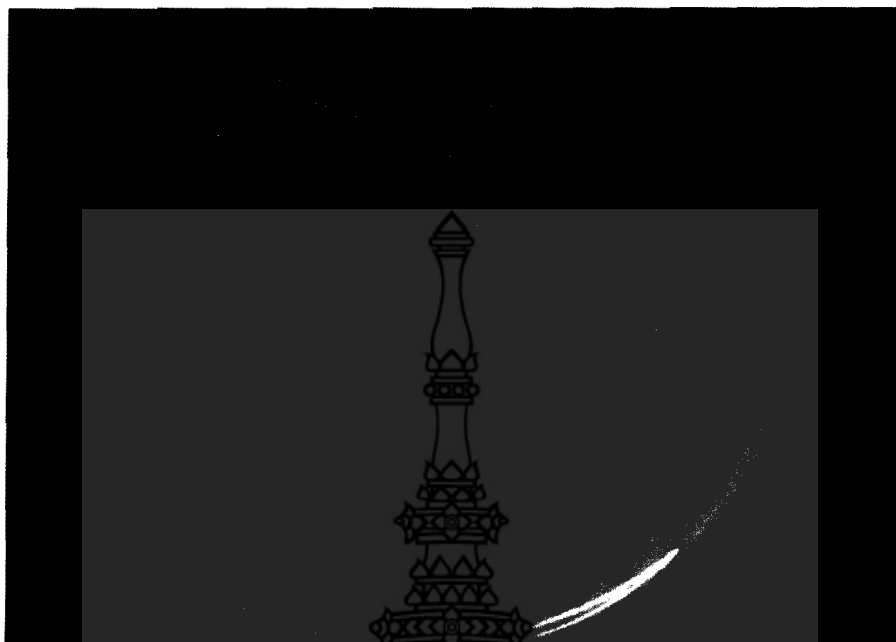


ผู้เรียนออกแบบผลงานขนมชั้น เป็นของขวัญในโอกาสพิเศษ
(วันขึ้นปีใหม่)



ผู้เรียนออกแบบผลงานขนมชั้น เป็นของขวัญในโอกาสพิเศษ
(ทำบุญได้เลื่อนชั้น เลื่อนยศ)

ภาพประกอบการเรียนการสอน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์



ลายขอบขนมชั้นทำด้วยไอวัลดิน



วางลายบนขอบขนมชั้น โรยด้วยไอวัลดิน
สร้างสรรค์ผลงานให้เกิดมูลค่าเพิ่ม

ภาพประกอบการเรียนการสอน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

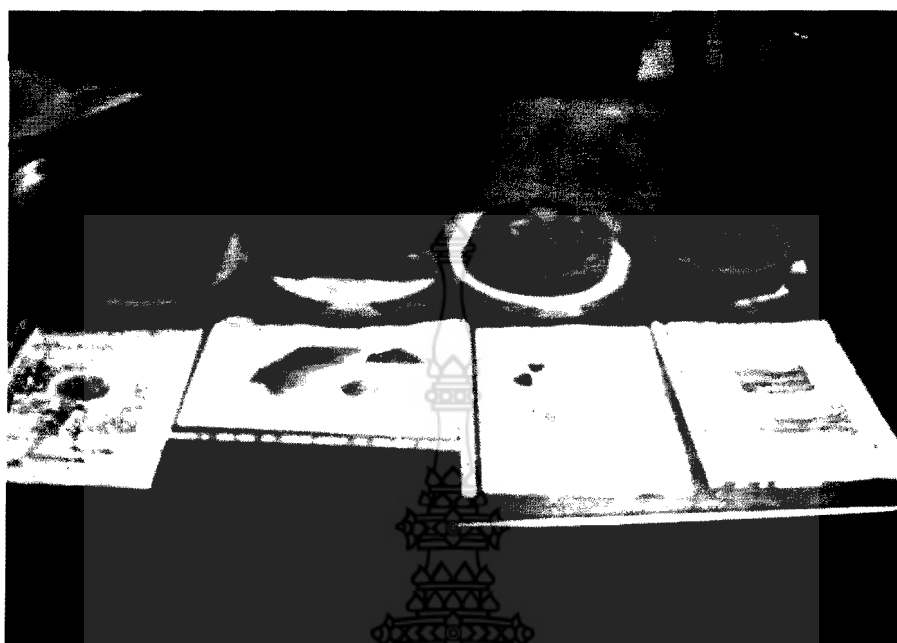


ออกแบบขนมชั้นให้มีลักษณะเหมือนขนมเค้ก
สร้างสรรค์ผลงานของขนมชั้น

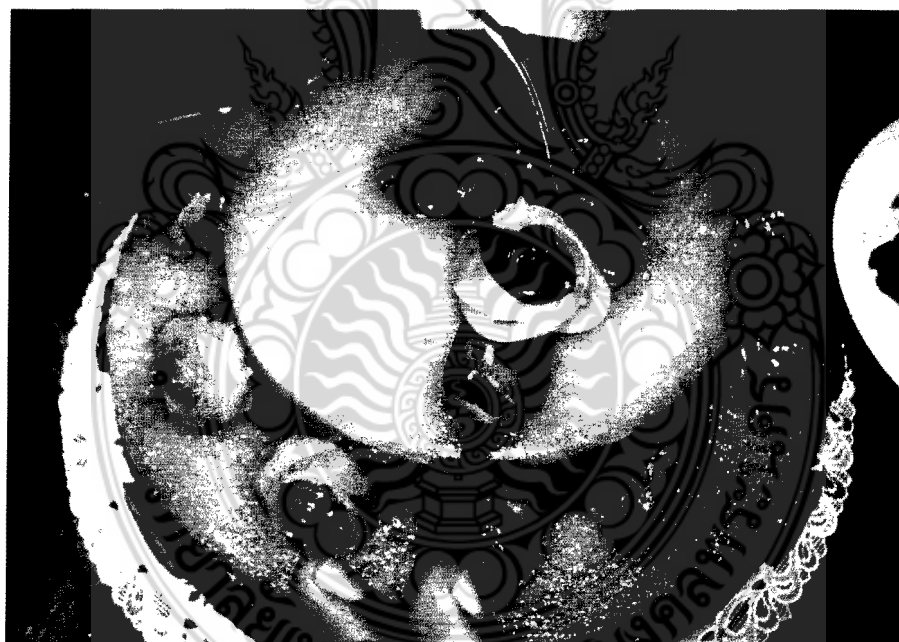


ออกแบบขนมชั้นในโอกาสวันวาเลนไทน์

ภาพประกอบการเรียนการสอน
ขนมไทย เรื่อง ขนมชั้น สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์



ผลงานผู้เรียน



ผลงานผู้เรียน

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นางสาวนุชนาถ อุตสาหพานิช
 วัน เดือน ปีเกิด 15 กันยายน 2504
 ภูมิลำเนา เขตบางขุนเทียน จังหวัดกรุงเทพมหานคร

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาตรี	วิทยาลัยครูสวนดุสิต	2527
มัธยมศึกษาปีที่ 5	วิทยาลัยอาชีวศึกษารณบุรี	2522

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานที่ทำปัจจุบัน

ครู วิทยฐานะ ครูชำนาญการ วิทยาลัยอาชีวศึกษารณบุรี 182 ถ.พณิชยการรณบุรี
 วัดท่าพระ บางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ 10600

ผลงานดีเด่นและรางวัลทางวิชาการ (ถ้ามี)

- ฝึกทักษะการแข่งขันอาหารจากเตาไมโครเวฟ บริษัท ซาร์ป ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ปี พ.ศ.2543
- ฝึกทักษะการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับภาค ประเภทขนมไทย ระดับ ปวช. ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ปี พ.ศ.2548
- นำเสนอผลงานทางวิชาการ สิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ปี พ.ศ.2549 ชื่อผลงาน การวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งถั่วเขียวสำเร็จรูป
- ฝึกทักษะการแข่งขันอาหารจากเตาไมโครเวฟ บริษัท ซาร์ป ได้รับรางวัลชนะเลิศ ปี พ.ศ.2549
- ฝึกทักษะการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับภาค ประเภทขนมไทย ระดับ ปวส. ได้รับรางวัลชนะเลิศ ปี พ.ศ.2553
- ฝึกทักษะการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ ประเภทขนมไทย ระดับ ปวส. ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ ปี พ.ศ.2553
- ฝึกทักษะการแข่งขันทำอาหารจากซอสไฮส์ ได้รับรางวัลชมเชย ปี พ.ศ.2554
- วิทยากรฝึกอบรมขนมไทย อาหารไทย อาหารว่าง โครงการพิเศษ " 108 อาชีพ "