

คำนำ

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นสถานศึกษาที่จัดอบรมด้านอาชีพ อบรมวิชาชีพ หลักสูตรระยะสั้น รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษา อาชีพให้มีงานทำ สร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน ที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกอาชีพหลักสูตรการทำเม็ดขนุน ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น มาจัดทำเป็น หลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและ จัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

19 พฤษภาคม 2568

สารบัญ

	หน้า
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	4
หลักสูตรการทำเม็ดขนุน	5
ความเป็นมา	5
จุดประสงค์การเรียนรู้	5
กลุ่มเป้าหมาย	6
ระยะเวลา	6
เนื้อหาหลักสูตร	6
การจัดการเรียนรู้	6
สื่อการเรียนรู้	6
การวัดและประเมินผล	7
การจบหลักสูตร	7
เอกสารหลักฐานการศึกษา	7
การเทียบโอนผลการเรียน	7
แผนการจัดการกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำเม็ดขนุน	8
ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	11
ใบงานแบบบันทึกการเรียนรู้หลักสูตรการทำเม็ดขนุน	12
ใบความรู้เรื่องวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	13
ใบความรู้เรื่องขั้นตอนการทำหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	14
ใบความรู้เรื่องการคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรการทำเม็ดขนุน	16
ใบความรู้เรื่องการคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรการทำเม็ดขนุน	17
ใบงานเรื่องการคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรการทำเม็ดขนุน	18
ใบความรู้เรื่องช่องทางการตลาดหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	19
ใบงานเรื่องโครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	20
แบบวัดและประเมินผลหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	21
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	22
บรรณานุกรม	
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	

หลักสูตรการทำเม็ดขนุน จำนวน 5 ชั่วโมง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

ก่อนที่ผู้เรียนจะเข้าสู่การเริ่มต้น การทำทองหยอด ผู้เรียนควรมีความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำทองหยอด ดังนี้

1. กะละมัง



2. กระบวย



3. กระทะ



4. ถาด



5. น้ำกะทิ



6. เต้าแก๊ส



7. ไข่ไก่ ไข่เป็ด



8. ถั่วเขียวเลาะเปลือก



9. ใบเตยมัด



10. น้ำตาลทราย



11. น้ำเปล่า



ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

ขนมเม็ดขนุน เป็นขนมไทยโบราณ มีต้นกำเนิดตั้งแต่สมัยอยุธยา และเป็นขนมหนึ่งใน 9 ขนมมงคล สำหรับงานแห่ขันหมาก งานบุญ งานมงคลอื่น ๆ และของว่าง ทำจากถั่วเลาะเปลือกปั้นเป็นรูปทรงรีคล้าย เม็ดขนุน ชุบไข่แดงแล้วนำไปทอดในน้ำเชื่อมเข้มข้นจนมีสีเหลืองนวลคล้ายสีทอง มีรสหวาน

ขนมเม็ดขนุน เป็นขนมไทยที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมของชาวโปรตุเกสที่เข้ามาพำนักในสยามหลัง พ.ศ. 2059 รัชกาลสมเด็จพระรามาธิบดีที่ 2 เชื่อว่าชาวสยามในขณะนั้นดัดแปลงวิธีการทำขนมกลายเป็นขนมประจำชาติของตนโดยใช้ไข่ น้ำตาล เป็นส่วนผสมหลักซึ่งเป็นวัฒนธรรมของชาวโปรตุเกส ส่วนหม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ อธิบายว่า ท้าวทองกีบม้า (มารี กีมาร์) ซึ่งเป็นผู้นำขนมโปรตุเกสมาเผยแพร่ในกรุงศรีอยุธยาในรัชกาล สมเด็จพระนารายณ์มหาราช คือ ทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทอง แต่ขนมเม็ดขนุนนั้นคนกรุงศรีอยุธยาดัดแปลง วิธีของท้าวทองกีบม้า (มารี กีมาร์) มาอีกทอดหนึ่ง

สมัยรัตนโกสินทร์

ขนมเม็ดขนุนกับตำนาน เรื่อง แม่ครัวหัวป่าก์ เมืองพรหมบุรี มีเรื่องเล่าในสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อคราวเสด็จพระราชดำเนินไปทอดกฐิน ณ วัดพรหมเทพาวาส (วัดชลอน) เมืองพรหมบุรี (ปัจจุบันคือ อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี) ว่า คณะแม่ครัวบ้านหัวป่าเมืองพรหมบุรีได้จัดเครื่องเสวยมีแกงมัสมั่น แกงบอน ต้มปลาหัวตาล ขนมจีนน้ำยา ส่วนเครื่องหวานมีขนมปัง สังขยา ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน และ ข้าวตอกน้ำกะทิ ทูลเกล้าฯ ถวายพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวครั้งนั้น พระองค์ทรงโปรดฝีมือการปรุงเครื่องเสวยคณะแม่ครัวบ้านหัวป่าเมืองพรหมบุรีอย่างมาก ครั้นเสด็จประพาสกลับ เจ้าพระยาอภัยราชาสยามานุกุลกิจ (โรลังย์คมิณส์) จึงกราบบังคมทูลขอซื้อพระราชทานแก่คณะแม่ครัวชุดนี้ แล้วทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานชื่อว่า แม่ครัวหัวป่าก์ จึงเป็นที่มาของชื่อดำรอาหารไทย



หลักสูตรการทำเม็ดขนุน จำนวน 5 ชั่วโมง สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

หลักสูตรการทำเม็ดขนุน

1. ความเป็นมา

ขนมเม็ดขนุน เป็นขนมไทยโบราณ มีต้นกำเนิดตั้งแต่สมัยอยุธยา และเป็นขนมหนึ่งใน 9 ขนมมงคล สำหรับงานแห่ขันหมาก งานบุญ งานมงคลอื่น ๆ และของว่าง ทำจากถั่วเลาะเปลือกป็นเป็นรูปทรงรีคล้าย เม็ดขนุน ชุบไข่แดงแล้วนำไปทอดในน้ำเชื่อมเข้มข้นจนมีสีเหลืองนวลคล้ายสีทอง มีรสหวาน

ขนมเม็ดขนุน เป็นขนมไทยที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมของชาวโปรตุเกสที่เข้ามาพำนักในสยามหลัง พ.ศ. 2059 รัชกาลสมเด็จพระรามาธิบดีที่ 2 เชื่อว่าชาวสยามในขณะนั้นดัดแปลงวิธีการทำขนมกลายเป็นขนมประจำชาติของตนโดยใช้ไข่ น้ำตาล เป็นส่วนผสมหลักซึ่งเป็นวัฒนธรรมของชาวโปรตุเกส ส่วนหม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ อธิบายว่า ท้าวทองกีบม้า (มารี กีมาร์) ซึ่งเป็นผู้นำขนมโปรตุเกสมาเผยแพร่ในกรุงศรีอยุธยาในรัชกาล สมเด็จพระนารายณ์มหาราช คือ ทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทอง แต่ขนมเม็ดขนุนนั้นคนกรุงศรีอยุธยาดัดแปลง วิธีของท้าวทองกีบม้า (มารี กีมาร์) มาอีกทอดหนึ่ง

สมัยรัตนโกสินทร์

ขนมเม็ดขนุนกับตำนาน เรื่อง แม่ครัวหัวป่าก์ เมืองพรหมบุรี มีเรื่องเล่าในสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระ จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อคราวเสด็จพระราชดำเนินไปทอดกฐิน ณ วัดพรหมเทพาวาส (วัดชลอน) เมืองพรหมบุรี (ปัจจุบันคือ อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี) ว่า คณะแม่ครัวบ้านหัวป่าเมืองพรหมบุรีได้จัดเครื่องเสวยมีแกงมัสมั่น แกงบอน ต้มปลาหัวตาล ขนมจีนน้ำยา ส่วนเครื่องหวานมีขนมปัง สังขยา ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน และ ข้าวตอกน้ำกะทิ ทูลเกล้าฯ ถวายพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวครั้งนั้น พระองค์ทรงโปรดฝีมือการปรุง เครื่องเสวยคณะแม่ครัวบ้านหัวป่าเมืองพรหมบุรีอย่างมาก ครั้นเสด็จประพาสกลับ เจ้าพระยาอภัยราชาสยามานุกุล กิจ (โรลังย์คมินส์) จึงกราบบังคมทูลขอชื่อพระราชทานแก่คณะแม่ครัวชุดนี้ แล้วทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานชื่อว่า แม่ครัวหัวป่าก์ จึงเป็นที่มาของชื่อดำรารอาหารไทย

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

2.1 ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

- 2.1.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจความเป็นมาของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน
- 2.1.2 ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในหลักสูตรเม็ดขนุนได้อย่างปลอดภัย
- 2.1.3 ผู้เรียนสามารถทำเม็ดขนุนได้อย่างถูกวิธีตลอดจนสามารถเก็บบำรุงรักษาได้อย่างถูกวิธี

2.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

- 2.2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำเม็ดขนุน
- 2.2.2 เพื่อได้แหล่งที่มาของการวัสดุอุปกรณ์หลักสูตรการทำเม็ดขนุน
- 2.2.3 เพื่อให้รู้วิธีหลักสูตรการทำเม็ดขนุนได้อย่างถูกต้อง

2.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

- 2.3.1 สามารถบริหารจัดการอาชีพหลักสูตรการทำเม็ดขนุนได้อย่างถูกต้อง
- 2.3.2 สามารถจัดการตลาดในการจำหน่ายการทำเม็ดขนุนได้
- 2.3.3 บอกแหล่งที่มาของวัสดุได้
- 2.3.4 สามารถกำหนดรูปแบบให้เปลี่ยนแปลงหรือคงเดิมได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

- จำนวน 5 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง 50 นาที
- ปฏิบัติ 3 ชั่วโมง 10 นาที

5. เนื้อหาหลักสูตร

5.1 ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

- 5.1.1 ความเป็นมาของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน
- 5.1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

5.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

- 5.2.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในหลักสูตรการทำเม็ดขนุน
- 5.2.2 การจัดการขั้นตอนหลักสูตรการทำเม็ดขนุนด้วยวิธีที่ถูกต้อง
- 5.2.3 การฝึกปฏิบัติหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

5.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

- 5.3.1 สามารถบริหารการจัดการในหลักสูตรการทำเม็ดขนุนได้อย่างถูกต้อง
- 5.3.2 การจัดการบริหารในการทำฐานข้อมูลการตลาดของแหล่ง ประกอบอาชีพพุนทำเลที่ตั้ง วัสดุอุปกรณ์
- 5.3.3 สำรวจและศึกษาแหล่งประกอบ การผู้เรียน
- 5.3.4 การกำหนดการควบคุมคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพคงเดิม

5.4 โครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

- 5.4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพการวางแผนแผนธุรกิจ
- 5.4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
- 5.4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 เอกสารประกอบการเรียนรู้หลักสูตรการทำเม็ดขนุน
- 7.2 แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
- 7.3 วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
- 7.4 พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

8. การวัดผลและประเมินผล

- 8.1 แบบบันทึกการนิเทศ (แบบ พต.11)
- 8.2 แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
- 8.3 แบบติดตามผู้เรียน (แบบ พต.20)

9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอนผลการเรียน

ผู้เรียนที่เรียนจบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระทักษะการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ..... ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ..... เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(.....)

ลงชื่อ..... อนุมัติหลักสูตร
(.....)

12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำเม็ดขนุน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดผลและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	1. อธิบายความเป็นมาของหลักสูตรการทำเม็ดขนุนได้	1. ความเป็นมาของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	1. ใบความรู้ 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน	20 นาที	-
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้การทำเม็ดขนุน	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	2.1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำเม็ดขนุน 2.2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบหลักสูตรการทำเม็ดขนุน 2.3 ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	5. ประเมินผลงานโดยใบงานกำหนด	20 นาที	-
3. ขั้นตอนการทำหลักสูตรเม็ดขนุน	3. อธิบายขั้นตอนทำหลักสูตรเม็ดขนุน	3. ขั้นตอนการทำหลักสูตรเม็ดขนุน	3. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำเม็ดขนุน	1. ใบความรู้ 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุอุปกรณ์ของจริง		20 นาที	-

12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำเม็ดขนุน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดผลและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การปฏิบัติหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	4. ปฏิบัติหลักสูตรการทำเม็ดขนุนได้	4. การปฏิบัติหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	1. วิทยากรสาธิตหลักสูตรการทำเม็ดขนุนและ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบความรู้ 2. แบบบันทึก หลักสูตรการ ทำเม็ดขนุน	1.สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงาน โดยใบงานกำหนด		3 ชั่วโมง
5. คุณค่าของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	5. อธิบายคุณค่าของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	5. คุณค่าของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	5.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ 5.2 วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับคุณค่าของ หลักสูตรการทำเม็ดขนุน 5.3 วิทยากรสรุปองค์ความรู้	1. ใบความรู้		20 นาที	-
6. การคิดต้นทุน กำไร	6. คิดต้นทุน กำไรจาก การจำหน่ายหลักสูตร การทำเม็ดขนุน	6. การคำนวณต้นทุน กำไร	6.1 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ วิธีการคิดต้นทุน กำไร 6.2 ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้ 2. ใบงานการ คำนวณต้นทุน กำไร		10 นาที	10 นาที

12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำเม็ดขนุน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดผลและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7. ช่องทางการจัดการตลาดของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	7. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	7. ช่องทางการตลาดของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน	7.1 วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 7.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด	1. ใบความรู้	1.สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงาน โดยใบงานกำหนด	20 นาที	-
รวม						1 ชั่วโมง 50 นาที	3 ชั่วโมง 10 นาที

ใบความรู้ เรื่อง ความเป็นมาของหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

ขนมเม็ดขนุน เป็นขนมไทยโบราณ มีต้นกำเนิดตั้งแต่สมัยอยุธยา และเป็นขนมหนึ่งใน 9 ขนมมงคล สำหรับงานแห่ขันหมาก งานบุญ งานมงคลอื่น ๆ และของว่าง ทำจากถั่วเลาะเปลือกป็นเป็นรูปทรงรีคล้าย เม็ดขนุน ชุบไข่แดงแล้วนำไปทอดในน้ำเชื่อมเข้มข้นจนมีสีเหลืองนวลคล้ายสีทอง มีรสหวาน

ขนมเม็ดขนุน เป็นขนมไทยที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมของชาวโปรตุเกสที่เข้ามาพำนักในสยามหลัง พ.ศ. 2059 รัชกาลสมเด็จพระรามาธิบดีที่ 2 เชื่อว่าชาวสยามในขณะนั้นดัดแปลงวิธีการทำขนมกลายเป็นขนมประจำชาติของตนโดยใช้ไข่ น้ำตาล เป็นส่วนผสมหลักซึ่งเป็นวัฒนธรรมของชาวโปรตุเกส ส่วนหม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ อธิบายว่า ท้าวทองกีบม้า (มารี กีมาร์) ซึ่งเป็นผู้นำขนมโปรตุเกสมาเผยแพร่ในกรุงศรีอยุธยาในรัชกาล สมเด็จพระนารายณ์มหาราช คือ ทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทอง แต่ขนมเม็ดขนุนนั้นคนกรุงศรีอยุธยาดัดแปลงวิธีของท้าวทองกีบม้า (มารี กีมาร์) มาอีกทอดหนึ่ง

สมัยรัตนโกสินทร์

ขนมเม็ดขนุนกับตำนาน เรื่อง แม่ครัวหัวป่าก์ เมืองพรหมบุรี มีเรื่องเล่าในสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อคราวเสด็จพระราชดำเนินไปทอดกฐิน ณ วัดพรหมเทพาวาส (วัดชลอน) เมืองพรหมบุรี (ปัจจุบันคือ อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี) ว่า คณะแม่ครัวบ้านหัวป่าเมืองพรหมบุรีได้จัดเครื่องเสวยมีแกงมัสมั่น แกงบอน ต้มปลาหัวตาล ขนมจีนน้ำยา ส่วนเครื่องหวานมีขนมปัง สังขยา ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน และ ข้าวตอกน้ำกะทิ ทูลเกล้าฯ ถวายพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวครั้งนั้น พระองค์ทรงโปรดฝีมือ การปรุงเครื่องเสวยคณะแม่ครัวบ้านหัวป่าเมืองพรหมบุรีอย่างมาก ครั้นเสด็จประพาสกลับ เจ้าพระยาอภัยราชาสยามานุกุล กิจ (โรลังย์คมิินส์) จึงกราบบังคมทูลขอชื่อพระราชทานแก่คณะแม่ครัวชุดนี้ แล้วทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานชื่อว่า แม่ครัวหัวป่าก์ จึงเป็นที่มาของชื่อดำรอาหารไทย



ใบความรู้
เรื่อง วัสดุและอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

วัสดุอุปกรณ์

1. กะละมัง
2. กระบวย
3. กระทะทองเหลือง
4. ถาด
5. เต้าแก๊ส

ส่วนผสมการทำเม็ดขนุน

ส่วนประกอบน้ำเชื่อมใส

น้ำตาลทรายขาว 500 กรัม

น้ำเปล่า 700 กรัม

น้ำกลั่นมะลิ 1/8 ช้อนชา

ใบเตย 1 มัด

ส่วนประกอบการทำถั่วกวน

น้ำตาลทรายขาว 500 กรัม

ไข่แดงของไข่เป็ด 10 ฟอง

ถั่วเขียวเลาะเปลือก (80 กรัม)

กะทิ 150 มิลลิลิตร

ส่วนประกอบสำหรับการชุบไข่

ไข่แดงของไข่เป็ด 10 ฟอง

ใบความรู้

เรื่อง ขั้นตอนการทำหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

วิธีการทำเม็ดขนุน

กวนถั่ว

เทถั่วเขี้ยวหนึ่งและบดเรียบบรื้อแล้วลงในกระทะ ตามด้วยน้ำตาลทราย (สำหรับทำไส้ถั่ว) และกะทิลงไป ผัดด้วยไฟกลางจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันและแห้งดีแล้วปิดเตา นวดขนุนอีกครั้งให้เป็นก้อนแล้วพักไว้รอให้อุ่น ๆ จากนั้นปั้นขนมเป็นก้อน ๆ ให้มีลักษณะเหมือนเม็ดขนุน

น้ำเชื่อม

ใส่น้ำ น้ำตาลทราย (สำหรับทำน้ำเชื่อม) ใบเตยมัด วิธีทำเม็ดขนุน และกลิ่นมะลิลงในกระทะทองเหลือง หรือภาชนะก้นลึกที่สามารถตั้งไฟได้ เคี่ยวน้ำเชื่อมจนเหนียวเป็นยางมะตูมแล้วปิดไฟ

หยอดขนมลงในน้ำเชื่อม

ตีไข่แดงให้พอแตก นำแป้งที่ปั้นเป็นเม็ดขนุนลงไปชุบไข่แดงให้ทั่ว แล้วหยอดลงในหม้อน้ำเชื่อมจนหมด เสร็จแล้วจึงนำน้ำเชื่อมกลับไปตั้งไฟ โดยใช้ไฟอ่อนอีกครั้ง ขั้นตอนนี้จะต้องให้น้ำเชื่อมนิ่งไม่มีการเดือดใด ๆ



ใบความรู้
เรื่อง ขั้นตอนการทำหลักสูตรการทำเม็ดขนุน



ใบความรู้ เรื่อง การคิดคำนวณ ต้นทุน กำไรใน หลักสูตรการทำเม็ดขนุน

ด้านการกำหนดราคา

สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์การทำเม็ดขนุนเป็นคนกำหนดราคา ตามความเหมาะสม เพื่อป้องกันการกตรราคา จากพ่อค้าคนกลางเปรียบเทียบกับคู่แข่งโดยคำนึงถึงลักษณะของ รสชาติ ความสะอาด บรรจุภัณฑ์ โดยใช้แนวคิดในการกำหนดราคา 3 รูปแบบ ดังนี้

1. ตั้งราคาเพิ่มจากต้นทุนของแต่ละผลิตภัณฑ์โดยกำหนดเป็นการบวกกำไร เพิ่มในผลิตภัณฑ์แต่อย่างน้อย 50%ของต้นทุน
2. ตั้งราคาแยกตามกลุ่มลูกค้า กรณีเป็นลูกค้าปลีกขายตามราคากลุ่มที่กำหนดแต่ถ้าเป็นลูกค้าประจำจะมีการให้ส่วนลด 10% และพ่อค้าคนกลางคิดราคาแบบเหมาโดยให้ ส่วนลด25%
3. ตั้งราคาตามราคาตามเหมาะสมสำหรับสินค้าประเภทที่สร้างความแตกต่างกัน ได้ยาก

ใบความรู้
เรื่อง การคำนวณต้นทุน กำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			
	1. ไข่แดงของไข่เป็ด	30 ฟองๆละ 5 บาท	150 บาท	1. ให้กำหนดกำไรที่ต้องการเป็นร้อยละก่อน
	2. ไข่ขาวและเปลือก	1 ถูๆละ 30 บาท	30 บาท	2. แล้วคำนวณหาราคาต่อหน่วยจึงจะทราบรายได้
	3. กลิ่นมะลิ	1 ขวด ละ 30 บาท	30 บาท	3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ตารางนี้
	4. ไข่เตย 1 มัด	1 ถู ละ 5 บาท	5 บาท	
	5. กะทิ	1 ถู ละ 60 บาท	60 บาท	
	6. น้ำตาลทราย	4 ถูๆละ 30 บาท	120 บาท	
	รวมค่าใช้จ่าย		395 บาท	
	รายได้จากการจำหน่ายการทำเม็ดขนุน จำนวน 40 แพ็คๆละ 25 บาท		1,000 บาท	
	รวมรายได้		1,000บาท	ได้กำไร 605 บาท

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน x (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย100)

$$= \text{จากทุน } 395 \text{ บาท ต้องการกำไรร้อยละ } 40$$

$$= \text{ต้องการกำไร } \frac{1,000 \times 40}{100} = 400$$

100

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร ÷ จำนวนหน่วย

$$\text{กำหนดราคาขายต่อหน่วย} = \frac{\text{ต้นทุน} + \text{กำไร}}{\text{จำนวนหน่วย}} = \frac{395 + 605}{40} = 1,000 \text{ บาท}$$

จำนวนหน่วย 40

ดังนั้น ขายชิ้นงาน 1 ชิ้น ราคาชิ้นละ 25 บาท ขายไปจำนวน 40 กล่อง $40 \times 25 = 1,000$ บาท

$$1,000 - 395 = 605 \text{ บาท}$$

ได้กำไรสุทธิ 605 บาท

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน
เรื่อง การคิดต้นทุน กำไร หลักสูตรการทำเม็ดขนุน

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)			การกำหนดราคาขาย คิด จากต้นทุน + กำไรที่ ต้องการ
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้		บาท	

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน × (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย100)

.....

.....

.....

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร

.....

.....

ใบความรู้ เรื่อง ช่องทางการตลาดหลักสู่ตรกรทำเม็ดขนุน

ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายสำหรับสถานที่การจัดจำหน่ายกลุ่มสมาชิก มีความเห็นต่อความสะดวกในการติดต่อและควรมีช่องทางเลือกให้กับผู้สนใจผลิตภัณฑ์ในหลายช่องทางดังนี้

1. สร้างเครือข่ายการขาย มีตัวแทนการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์การทำเม็ดขนุน ของชุมชน ไปจำหน่ายยังจังหวัดต่าง ๆ เมื่อมีการจัดนิทรรศการของแต่ละจังหวัด
2. ควรจัดร้านค้าหรือสถานที่เพื่อจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์การทำเม็ดขนุน ในตัวจังหวัดหรือบริเวณที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว
3. วิธีการขายตรง เป็นการขายโดยสมาชิกกลุ่มการทำเม็ดขนุน ทำการกระจายสินค้า โดยต่อกับหน่วยงานและลูกค้าที่ใช้ผลิตภัณฑ์นั้นโดยตรง
4. จำหน่ายตามตลาดนัดของชุมชนใกล้เคียงหรือตามเทศกาลต่างๆ

ใบงาน
เรื่อง โครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

ตัวอย่าง องค์ประกอบของการเขียนโครงการ

1. ชื่อโครงการ
2. ผู้รับผิดชอบโครงการ
3. หลักการและเหตุผล
4. วัตถุประสงค์
5. กลุ่มเป้าหมาย
6. วิธีการดำเนินการ
7. ระยะเวลาการดำเนินการ
8. สถานที่ดำเนินการ
9. งบประมาณ
10. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

แบบวัดและประเมินผลหลักสูตรการทำเม็ดขนุน

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ
 - 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
 - 1.2 การเก็บรักษา ให้คงสภาพการทำเม็ดขนุน เป็นเวลานานได้อย่างถูกต้อง
2. จัดเตรียมวัตถุดิบ
 - 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
 - 2.2 เตรียมวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
 - 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ
3. ทักษะการทำขนุน
 - 3.1 ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง
4. ทักษะการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาด
 - 4.1 ออกแบบบรรจุภัณฑ์และการตลาดได้อย่างเหมาะสม

บทสรุป

การทำเม็ดขนุน ประเภทนี้ทำจากถั่วเขียว เช่น ไข่แดงของไข่เป็ด ถั่วเขียว น้ำตาลทราย กะทิ ใบเตย กลิ่นมะลิ ให้เลือกสรรกันด้วย หาซื้อได้ง่ายตามห้างสรรพสินค้าและตลาดทั่วไป

การทำเม็ดขนุน ไม่ได้มีแบบรสหวานอย่างที่เข้าใจ ยังมีการทำเม็ดขนุน อีกแบบที่เรียกว่า “การทำเม็ดขนุน” ที่จะมีรสชาติหวานน้อยออกเค็มเล็กน้อย ใช้การทำจากถั่วเขียว ไข่ไก่ไข่เป็ด น้ำตาล กะทิ เป็นหลัก

เมนูอาหารที่ทำจากการทำเม็ดขนุน

การทำเม็ดขนุน สามารถนำมาทำอาหารได้หลากหลายเมนูเลย กินได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ นอกจากนั้นการทำเม็ดขนุน ยังนำมาทำเป็นเมนูอาหารหวาน

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล

หลักสูตร กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

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

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์

การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

บรรณานุกรม

<https://www.wongnai.com/recipes/kha-nom-med-ka-noon> การทำเม็ดขนุน

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. ว่าที่พันตรีดำรงห์ ดิยะวัฒน์ | ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 2. นายอนุชา วิจิตรศิลป์ | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ |
| 3. นางสาวอาลิตตา นาควิจิตร | ครูชำนาญการพิเศษ |
| 4. นางสาวฉัตรชนันท์ นวลนิจ | ครู |
| 5. นางศิริพร อหันตะ | บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ |

คณะทำงาน

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 1. นางดวงแข เจนชัย | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 2. นางอลิศา แห่งสูงเนิน | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 3. นายสุขสันต์ แห่งสูงเนิน | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 4. นายสุพจน์ มูลหอม | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 5. นางสาวกนิษฐา ภู่อินทร์ | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 6. นางสาวกฤษณา จันคณา | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 7. นางสาววิภาวรรณ จุ่มสันเทียะ | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 8. นางสาวกฤษณา จันคณา | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 9. นายเกรียงไกร ใหม่เทวินทร์ | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 10. นายอภิชาติ เพ็ญเภา | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 11. นายภูชิต ปักธงชัย | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 12. นายพูนศักดิ์ กวยวงษา | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 13. นางเขาวนีย์ ลำขม | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 14. นางสาวสุภาวดี อุ้นแก้ว | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 15. นางสาววิไลวรรณ มั่นศรี | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 16. นางกษมา ตนะทิพย์ | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 17. นายอุดมศักดิ์ แต่งเขี้ยว | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 18. นางราตรี แก้วศิลา | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 19. นางสาวชนิสรา อ่ำพันธ์ | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 20. นางสาวसानิตย์ เพชรเกิด | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 21. นางสาวรัตติกาล บุญแข็ง | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 22. นางณิศา แดงด้วง | ครูศูนย์การเรียนรู้ |

ผู้รวบรวม เรียบเรียง และจัดพิมพ์

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| นายอุดมศักดิ์ แต่งเขี้ยว | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
|--------------------------|---------------------|