

บรรณานุกรม

- กรมวิชาการ. (2545). **หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2544**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.
- กรวีร์ เมฆหมอก. (2542). **การศึกษาผลการเรียนและเจตคติต่อวิชาพระพุทธศาสนา จากการเรียนรู้ด้วยบทเรียนวีดิทัศน์แบบโปรแกรม**.
วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- กระทรวงศึกษาธิการ. (2551ก). **หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.
- _____. (2551ข). **ระเบียบการวัดประเมินผลโรงเรียนหลักสูตรแกนกลาง การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.
- กรีช อัมโภชน. (2549). **การสร้างหลักสูตรและโครงการฝึกอบรม. ใน เอกสารประกอบการบรรยาย การฝึกอบรมหลักสูตรการบริหารงานฝึกอบรม**. กรุงเทพฯ: สำนักฝึกอบรม สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- กาญจนา คุณารักษ์. (2540). **หลักสูตรและการพัฒนาหลักสูตร**. นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- เกศริน มนูญผล. (2544). **การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพด้านการจัดทำหนังสือเสริมประสบการณ์ที่สอดคล้องกับท้องถิ่น**.
วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- งามตา เพชรคอน. (2549). **พัฒนาหลักสูตรการอนุรักษ์ท้องถิ่น เรื่องผักพื้นบ้าน**.
วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- จงกลณี ชูติมาเทวินทร์. (2542). **การฝึกอบรมเชิงพัฒนา**. กรุงเทพฯ: สถาบันพัฒนาการสาธารณสุขอาเซียน มหาวิทยาลัยมหิดล.
- _____. (2544). **การฝึกอบรมเชิงพัฒนา (พิมพ์ครั้งที่ 2)**. กรุงเทพฯ: พี.เอ.สีฟวิ่ง.
- จรัญ ชาวใต้. (2547). **การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเสริมสร้างสมรรถภาพการจัดการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สำหรับครูระดับประถมศึกษา**.
วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต สถาบันราชภัฏพระนคร.
- จิตรา ชุมณี. (2545). **การพัฒนาหลักสูตรมัคคุเทศก์ท้องถิ่น อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น**.
วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร.

- ฉลองชัย ช้องหลิม. (2548). การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเทคนิคการสอนกีฬาฟุตบอล สำหรับครูผู้สอนระดับประถมศึกษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- เฉลิม พักอ่อน. (2546). เอกสารเพิ่มประสบการณ์การวิจัยในชั้นเรียน. (ม.ป.ท.). (อัดสำเนา).
- ชวาล แพร์ตกุล. (2520). เทคนิคการเขียนข้อสอบ. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- ชาญ สวัสดิ์สาลี. (2544). คู่มือนักอบรมมืออาชีพ : การจัดทำเนื้องานฝึกอบรมอย่างมีประสิทธิภาพ (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: สวัสดิการสำนักงาน ก.พ.
- ชาญชัย อาจินสมาจาร. (2548). การฝึกอบรมและพัฒนาบุคคล. กรุงเทพฯ: ศูนย์สื่อเสริม กรุงเทพฯ.
- ชูชัย สมितिไกร. (2548). การฝึกอบรมบุคลากรภายในองค์กร (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ณรงค์วิทย์ แสนทอง. (2549). การพัฒนาและฝึกอบรมบุคลากรที่ CEO อยากเห็น. กรุงเทพฯ: เอช อาร์ เซ็นเตอร์.
- ถนอมวรรณ ประเสริฐเจริญสุข. (2547). การพัฒนาหลักสูตร : ตามแนวปฏิรูปการศึกษา. ขอนแก่น: คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. (2548). การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทย เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ไทยกูดวิวดอทคอม. (ม.ป.ป.). **ขนมไทยประจำจังหวัดภาคกลาง 21 จังหวัด.**
สืบค้น มีนาคม 15, 2553, จาก <http://server.thaigoodview.com/node/7135>
- ธารง บัวศรี. (2542). ทฤษฎีหลักสูตรการออกแบบและพัฒนา (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ธนัชการพิมพ์.
- ธีรวิมล เอกะกุล. (2549). การวัดเจตคติ. อุบลราชธานี: วิทยาออฟเซทการพิมพ์.
- นนทวัฒน์ สุขผล. (2547). เทคนิคการฝึกอบรมมืออาชีพ. กรุงเทพฯ: เลิร์นนิ่งเซ็นเตอร์.
- นิรันดร์ จุลทรัพย์. (2547). จิตวิทยาการประชุม อบรม สัมมนา (พิมพ์ครั้งที่ 2). สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- บรรพต สุวรรณประเสริฐ. (2537). ทฤษฎีและปฏิบัติการพัฒนาหลักสูตรคณิตศาสตร์. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- _____. (2544). การพัฒนาหลักสูตรโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ. เชียงใหม่: แสงศิลป์.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2546). การพัฒนาหลักสูตรและการวิจัยเกี่ยวกับหลักสูตร. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.

- บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์. (2542). **เทคนิคการสร้างเครื่องมือรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัย**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ประสาธ อิศรปรีดา. (2523). **จิตวิทยาการเรียนรู้กับการสอน**. กรุงเทพฯ: กราฟิกอาร์ต.
- ปราสาท ดรีพงษ์. (2550). **การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมการจัดงานวางระบบการควบคุมภายในของสถานศึกษาในสังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาลพบุรีเขต 2**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- ปราโมทย์ จันทร์เรือง. (2545). **การพัฒนาหลักสูตรและเทคนิคการฝึกอบรม**. เอกสารประกอบการสอนรายวิชา ลพบุรี: คณะครุศาสตร์ สถาบันราชภัฏเทพสตรี.
- _____. (2548). **หลักการและแนวทางการพัฒนาหลักสูตร**. ลพบุรี: คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- ปรียาพร วงศ์อนุตรโรจน์. (2547). **จิตวิทยาการบริหารงานบุคคล**. กรุงเทพฯ: พิมพ์ดี.
- พนิจดา วีระชาติ. (2543). **การฝึกอบรมกับการพัฒนาอาชีพ**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- พรจิต สมบัติพานิต. (2548). **การพัฒนาศูนย์กลางโครงการครัวไทยสู่โลก**. ฅ นครลอสแอนเจลิส. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- พระมหาเนตร ดอกมะกล่ำ. (2551). **การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมคุณลักษณะอันพึงประสงค์ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- พระมหาประนอม ทองไพบูลย์. (2549). **การสร้างหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องลดความทุกข์เพิ่มความสุข สำหรับอุบาสก อุบาสิกา**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- พระมหาสมชาย เผื่อยะผาบ. (2549). **การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง ศาสนพิธี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- พระมหาสิริชัย เสรีไตรรัตน์. (2549). **การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมศีลธรรมค่านิยม จริยธรรมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 อำเภอเสนาให้ จังหวัดสระบุรี**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- พระไสว สิบัญหา. (2550). **การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมการเจริญสติ เพื่อพัฒนาคุณธรรม จริยธรรม สำหรับนักศึกษาครุศาสตร์บัณฑิต หลักสูตร 5 ปี** มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี จังหวัดลพบุรี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.

- พวงรัตน์ ทวีรัตน์. (2543). **วิธีการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์** (พิมพ์ครั้งที่ 8). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พิชิต ฤทธิ์จรรยา. (2544). **การประเมินผลการเรียน**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- _____. (2549). **ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์** (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: เข้า ออฟ เคอร์มีส์.
- พิสณุ ฟองศรี. (2552). **การสร้างและพัฒนาเครื่องมือวิจัย** (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : ด่านสุทธาการพิมพ์.
- ไพศาล หวังพานิช. (2526). **การวัดผลการศึกษา**. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- ภาณี กาญจนากัญญากุล.(2545). **ขนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค : กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ยงยุทธ เกษสาคร. (2545). **เทคนิคการฝึกอบรมและการประชุม** (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: เอส แอน จี กราฟฟิค.
- รุ่งลาวัลย์ รังสาสน์. (2549). **การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมการทำเครื่องประดับจากกะลามะพร้าวสำหรับนักเรียนช่วงชั้นที่ 4 โรงเรียนดาดลีประชาสรรค์**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- รุจิร ภูสาระ. (2546). **การพัฒนาหลักสูตร : ตามแนวปฏิรูปการศึกษา** (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: บুদ্ধพอยท์.
- ล้วน สายยศ และ อังคนา สายยศ. (2543). **เทคนิคการวิจัยทางการศึกษา**. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวัดผลและวิจัยทางการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- วิญญา วิศาลาภรณ์. (2533). **การสร้างแบบทดสอบ**. กรุงเทพฯ: อักษรการพิมพ์.
- วันทนา เนาว์วัน. (2548). **การพัฒนาบุคคลและการฝึกอบรม**. พระนครศรีอยุธยา: คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.
- วิชัย ประสิทธิ์วุฒิเวชช์. (2542). **การพัฒนาหลักสูตรสานต่อที่ท้องถิ่น**. กรุงเทพฯ: เซ็นเตอร์ดิสคัฟเวอร์รี่.
- วิชัย วงษ์ใหญ่. (2537). **การพัฒนาหลักสูตรและการพัฒนาการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ**. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- วิภาวี แป้นเรือง (2546). **การศึกษาเปรียบเทียบความเข้าใจในการอ่าน ความสามารถในการเรียนและเจตคติต่อการเรียนวิชาภาษาไทยของนักเรียน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 ที่ได้รับการสอนแบบมุ่งประสบการณ์ภาษากับการสอนตามคู่มือครู**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- วิไล ทองแผ่. (2550). **ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการวิจัย**. ลพบุรี: มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.

- สงวน สุทธิเลิศอรุณ. (2543). พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน. กรุงเทพฯ: พิทยวิสุทธ์.
- สังัด อุทรานันท์. (2532). **พื้นฐานและหลักการพัฒนาหลักสูตร** (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: มิตรสยาม.
- สภาพพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2549). **แผนเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10**. กรุงเทพฯ: เดอะบุคส์.
- สมคิด บางโม. (2545). **เทคนิคการฝึกอบรมและการประชุม** (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: วิทยพัฒน์.
- สมพร หวานเสรีจ. (2545). **การพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้ประกอบการเพื่อฟื้นฟูสมรรถภาพเด็กที่มีความบกพร่องทางสติปัญญาระดับปฐมวัย**. วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต มหาวิทาลัยขอนแก่น.
- สักระวี ศรีแสงธรรม. (2547). ท่องไปในอุทยานผักพื้นบ้านเพื่อการยังชีพ. **บึงฉวากแดนมหรรศจรรย, 1(2)**, 8-10.
- สันติสุข ไชยมงคล. (2542). **เจตคติของผู้ใช้บริการสถานีอนามัยที่มีต่อการบริการด้านการรักษาพยาบาล ของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขประจำสถานีอนามัย อำเภอเมืองจังหวัดสกลนคร**. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต มหาวิทาลัยมหาสารคาม.
- สัมฤทธิ์ ยศสมศักดิ์. (2549). **การบริหารทรัพยากรมนุษย์หลักการและแนวคิด**. กรุงเทพฯ: เอ็ม.ที.เพรส.
- สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ. (2548). **ฐานข้อมูลท้องถิ่น**. ลพบุรี: สำนักวิทยบริการ มหาวิทาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- สุนีย์ ภูพันธ์. (2546). **แนวคิดพื้นฐานการสร้างและการพัฒนาหลักสูตร**. เชียงใหม่: แสงศิลป์.
- สุปราณี แพรศิริ. (2553). **ขนมไทย**. กรุงเทพฯ: เอ็มไอเอส.
- สุพัฏฐา อันลำพูล. (2544). **การใช้กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์เพื่อพัฒนาเหตุผลเชิงจริยธรรมของนักเรียนระดับชั้น ปวช.2 วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม**. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต มหาวิทาลัยศิลปากร.
- สุวิมล ว่องวาณิช. (2547). **การประเมินผลการปฏิรูปการเรียนรู้ ตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 พหุกรณีศึกษา**. เอกสารการประชุมทางวิชาการ การวิจัยเกี่ยวกับการปฏิรูปการเรียนรู้ วันที่ 19 -20 กรกฎาคม 2547. กรุงเทพฯ: สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ.
- องค์การบริหารส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี. (2553). **คู่มือท่องเที่ยวจังหวัดสุพรรณบุรี**. สุพรรณบุรี: เอกรินทร์ สีมหาศาล.
- (2545). **กระบวนการจัดทำหลักสูตรสถานศึกษา : แนวคิดสู่การปฏิบัติ**. กรุงเทพฯ: บুদ্ধพอยท์.

- Beauchamp, George. A. (1975). **Curriculum Theory** (4th ed.). Boston: peacock.
- Bennett, Ralph M. (2003). **Teacher participation in curriculum development : a history of the Idea and practice, 1890-1940**. Retrieved January 2, 2009, from <http://www.libl.umi.com/Dissertations/fullcit/309409html>
- Cuncha. (1997). Zeilma Da A case study of curriculum development process in Nutria tin Education. **Dissertation Abstracts International**,57(7), 2884–A.
- Good, Carter V. (1945). **Dictionary of Education**. (3rd ed.). New York : McGraw Hill.
- _____. (1973). **Dictionary of Education**. (3rd ed.). New York : McGraw Hill.
- Johnson, D.W.,& Johnson, F.P. (1994). **Joining together group theory and group skill** (5th ed.). Boston: Allyn and Bacon.
- Kalich, Karrie A., Bauer, Dottie.,& McPartlin, Deirdre. (2009). **"Early Sprouts" Establishing Healthy Food Choices for Young Children**. Retrieved February 15, 2010, from http://www.eric.ed.gov/ERICWebPortal/search/recordDetails.jsp?searchtype=basic&pageSize=10&ERICExtSearch_SearchValue_0=curriculum+development+food&eric_displayStartCount=1&ERICExtSearch_SearchType_0=kw&_pageLabel=RecordDetails&objectId=0900019b803e7322&accno=EJ868182&_nfls=fal
- Nicholls, A., & Nicholls, H. (1972). **Development Curriculum**. London: Allen, & unwin.
- Nicholson, Babara Jane Woolf. (1977,January) Design for an Inservice Education Model for General Education and Special Education. **Dissertation Abstracts International**,37(7), 4101-A.
- Oestreich, Jo Beth Babcock. (2003). Social studies curriculum development in Belize. **Dissertation Abstracts International**, 950-2001.
- Oliva, P.F. (1982). **Developing the Curriculum**. Boston: litte, Brown,.
- Posner, George J. (1992). **Analyzing the Curriculum**. Boston, Massachusetts : McGraw Hill.
- Saylor, J. Galen, & William M. Alexander. (1974). **Planning Curriculum for schools**. New York : Holt, Rinchart and Winston.
- Stufflebeam, Daniel L., et al. (1971). **Education Evaluation and Decision Making**. Illinois: Peacock.

- Sacks, Howard L. (2008). **We learn What We Eat: Putting local Food on the Table And in the curriculum.** Retrieved November 20, 2009, from http://www.eric.ed.gov/ERICWebPortal/search/recordDetails.jsp?searchtype=basic&pageSize=10&ERICExtSearch_SearchValue_0=curriculum+development+food&eric_displayStartCount=1&ERICExtSearch_SearchType_0=kw&_pageLabel=RecordDetails&objectId=0900019b803efe33&accno=EJ825452&_nfls=false
- Taba, Hilda. (1962). **Curriculum Development : Theory and Practice.** New York: Harcourt, Brace & World.
- Daniel Tanner, Laurel N. Tanner. (1995). **Curriculum development theory into practice.** Chicago: University of Houston.
- Tyler, Ralph W. (1995). **Basic Principles of Curriculum and Instruction.** Chicago: The University of Chicago press.
- Wither, Sarah E. (2007). **Local curriculum development and Place-based Education.** Retrieved February 15, 2008, from <http://www.thailis.uni.net.th/dao/detail.usp>.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
รายนามผู้เชี่ยวชาญ
รายนามวิทยากร

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

1. รองศาสตราจารย์ ดร. ปราโมทย์ จันทร์เรือง รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วาสนา วรภักดิ์ อาจารย์พิเศษ คณะวิทยาศาสตร์ ๕ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิไล ทองแผ่ ประธานสาขาวิชาหลักสูตรและการสอน คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วรณวิไล นันทมานพ อาจารย์พิเศษสาขาวิชาหลักสูตรและการสอน คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
5. ดร. เนติ เฉลยวาเรศ ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายประกันคุณภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

รายนามวิทยากร

นางนันทนา มุลวงษ์

วิทยากรพิเศษ บ้านเลขที่ 106 หมู่ที่ 3 ตำบลดอนโพธิ์ทอง
อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี

ภาคผนวก ข
หนังสือขอความอนุเคราะห์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

ที่ ๑๑๓/๕๓

วันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๕๓

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

เรียน ผศ.ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
๑. หลักสูตร
 ๒. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์
 ๓. แบบประเมินทักษะปฏิบัติ
 ๔. แบบประเมินเจตคติ

ด้วยนางประไพ มะลิเสื่อ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง ขนมหาสีเมืองสุพรรณบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔-๖ โดยมี ผศ.ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และ ผศ.วาสนา วรภักดิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ปัจจุบันอยู่ในขั้นตอนการสร้างเครื่องมือใช้ในการทำวิจัยซึ่งผู้วิจัยได้เรียนเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือในครั้งนี้

คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ไคร้ขอความอนุเคราะห์จากท่านในการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือวิจัย ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมหนังสือนี้ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนห์ สุขเคหา)

รองคณบดีรักษาราชการแทน

คณบดีคณะครุศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

ที่ ๑๑๐๗๓ /๕๓

วันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๕๓

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

เรียน ผศ.วาสนา วราภักดิ์

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
๑. หลักสูตร
 ๒. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์
 ๓. แบบประเมินทักษะปฏิบัติ
 ๔. แบบประเมินเจตคติ

ด้วยนางประไพ มะลิเสื่อ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง ขนบสาลีเมืองสุพรรณบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔-๖ โดยมี ผศ.ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และ ผศ.วาสนา วราภักดิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ปัจจุบันอยู่ในขั้นตอนการสร้างเครื่องมือใช้ในการทำวิจัยซึ่งผู้วิจัยได้เรียนเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือในครั้งนี้

คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ไคร้ขอความอนุเคราะห์จากท่านในการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือวิจัย ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมหนังสือนี้ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนห์ สุขเคหา)

รองคณบดีรักษาราชการแทน

คณบดีคณะครุศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

ที่ ๑๑๓๗/๕ /๕๓

วันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๕๓

เรื่อง ขอกวามอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

เรียน ผศ.ดร.วิไล ทองแผ่

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
๑. หลักสูตร
 ๒. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์
 ๓. แบบประเมินทักษะปฏิบัติ
 ๔. แบบประเมินเจตคติ

ด้วยนางประไพ มะลิเสื่อ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง ขนมหาลีเมืองสุพรรณบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔-๖ โดยมี ผศ.ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และ ผศ.วาสนา วราภักดิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ปัจจุบันอยู่ในขั้นตอนการสร้างเครื่องมือใช้ในการทำวิจัยซึ่งผู้วิจัยได้เรียนเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือในครั้งนี้

คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ไคร้ขอกวามอนุเคราะห์จากท่านในการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือวิจัย ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมหนังสือนี้ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนห์ สุขเคหา)

รองคณบดีรักษาราชการแทน

คณบดีคณะครุศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

ที่ ๑๑๗๕/๕๓

วันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๕๓

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

เรียน ผศ.วรรณวิไล นันทมานพ

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
๑. หลักสูตร
 ๒. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์
 ๓. แบบประเมินทักษะปฏิบัติ
 ๔. แบบประเมินเจตคติ

ด้วยนางประไพ มะลิเสื่อ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง ขนบสาลีเมืองสุพรรณบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔-๖ โดยมี ผศ.ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และ ผศ.วาสนา วราภักดิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ปัจจุบันอยู่ในขั้นตอนการสร้างเครื่องมือใช้ในการทำวิจัยซึ่งผู้วิจัยได้เรียนเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือในครั้งนี้

คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ไคร้ขอความอนุเคราะห์จากท่านในการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือวิจัย ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมหนังสือนี้ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนห์ สุขเคหา)

รองคณบดีรักษาราชการแทน

คณบดีคณะครุศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

ที่ ๑๑๗/๒ /๕๓

วันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๕๓

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

เรียน ดร.เนติ เฉลยวาเรศ

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
๑. หลักสูตร
 ๒. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์
 ๓. แบบประเมินทักษะปฏิบัติ
 ๔. แบบประเมินเจตคติ

ด้วยนางประไพ มะลิเสื่อ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง ขนบสาลีเมืองสุพรรณบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕-๖ โดยมี ผศ.ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และ ผศ.วาสนา วรภักดิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ปัจจุบันอยู่ในขั้นตอนการสร้างเครื่องมือใช้ในการทำวิจัยซึ่งผู้วิจัยได้เรียนเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือในครั้งนี้

คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ไคร้ขอความอนุเคราะห์จากท่านในการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือวิจัย ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมหนังสือนี้ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนห์ สุขเคหา)

รองคณบดีรักษาราชการแทน

คณบดีคณะครุศาสตร์

ที่ ศธ ๐๕๔๙.๐๒/ ๓๖



มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
ถนนนารายณ์มหาราช
อ.เมือง จ.ลพบุรี ๑๕๐๐๐

๑๔ มกราคม ๒๕๕๔

เรื่อง ขออนุญาตทดลองใช้ (Try out) เครื่องมือในการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดตะลุ่ม

ด้วยนางประไพ มะลิเสื่อ รหัส ๕๑๒๑๗๐๓๐๗๒๕ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง ขนมหาสีเมืองสุพรรณบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔-๖ โดยมี ผศ.ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และ ผศ.วาสนา วราภักดิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ปัจจุบันอยู่ในขั้นตอนการทดลองใช้เครื่องมือ (Try out) เพื่อตรวจสอบคุณภาพและปรับปรุงเครื่องมือวิจัยที่สร้างขึ้น

คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่าน ให้นางประไพ มะลิเสื่อ ดำเนินการทดลองใช้เครื่องมือในการทำวิทยานิพนธ์กับกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ และ ๖ ในสถานศึกษาของท่านหวังอย่างยิ่งในความกรุณาและคงได้รับความอนุเคราะห์ด้วยดี ทั้งนี้นักศึกษาจะเป็นผู้ติดต่อและประสานขอความอนุเคราะห์ด้วยตนเอง

จึงเรียนมาเพื่อให้โปรดพิจารณาอนุญาต และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง)

รองคณบดีปฏิบัติราชการแทน

คณบดีคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

โทร.๐-๓๖๔๑-๑๑๑๒ , ๐-๓๖๔๒-๒๖๐๗-๙ ต่อ ๔๑๑

โทรสาร ๐-๓๖๔๒-๒๖๑๐

Email : education@tru.ac.th

ที่ ศธ ๐๕๔๙.๐๒/ ๕๕



มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
ถนนราชนิยมมหาธาตุ
อ.เมือง จ.ลพบุรี ๑๕๐๐๐

๒๐ มกราคม ๒๕๕๓

เรื่อง ขออนุญาตเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดโบสถ์

ด้วยนางประไพ มะลิเสื่อ รหัส ๕๑๒๑๗๐๓๐๗/๒๕ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง ขนมหาสารเมืองสุพรรณบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔-๖ โดยมี ผศ.ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และ ผศ.วาสนา วราภักดิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ปัจจุบันอยู่ในขั้นตอนระหว่างการเก็บข้อมูลซึ่งสถานศึกษาของท่านได้ถูกเลือกเป็นกลุ่มตัวอย่างในการเก็บข้อมูลในครั้งนี้

คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ไคร้ขอความอนุเคราะห์จากท่านให้นางประไพ มะลิเสื่อ ดำเนินการเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์กับกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ และ ๖ ในสถานศึกษาสังกัดของท่าน หวังอย่างยิ่งในความกรุณาและคงได้รับความอนุเคราะห์ด้วยดี ทั้งนี้นักศึกษาจะเป็นผู้ติดต่อและประสานขอความอนุเคราะห์ด้วยตนเอง

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาอนุญาตด้วยจักเป็นพระคุณอย่างสูง

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง)

รองคณบดีปฏิบัติราชการแทน

คณบดีคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

คณะครุศาสตร์

โทร.๐-๓๖๔๑-๑๑๑๒ ๐-๓๖๔๒-๒๖๐๗-๙ ต่อ ๔๑๑

โทรสาร ๐-๓๖๔๒-๒๖๑๐

Email: education@tru.ac.th

ภาคผนวก ค

หลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขหมสาลีเมืองสุพรรณ
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6

หลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาเลีเมืองสุพรรณ
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6



ประไพ มะลิเสื่อ

สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน

ครุศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

จังหวัดลพบุรี

คำแนะนำการใช้หลักสูตร

หลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาสีเมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการฝึกอบรมนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 โรงเรียนวัดโบสถ์ อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อปลูกฝังเจตคติที่ดีต่อจังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อให้ตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของการอนุรักษ์ขนมสาสีและเพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวัน เนื้อหาสาระทั้งหมดแบ่งเป็น 5 หน่วยการจัดการเรียนรู้ ในแต่ละหน่วยประกอบด้วยขั้นตอนหลักๆคือ จุดประสงค์ เนื้อหาสาระ สื่อ/อุปกรณ์/แหล่งการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล และมีตัวอย่างประกอบการบรรยายแต่ละหน่วย ดังนั้นการนำหลักสูตรไปใช้ ควรพิจารณารายละเอียดมีดังต่อไปนี้

1. หลักสูตรนี้เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 โรงเรียนวัดโบสถ์ อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี ผู้นำหลักสูตรไปใช้ควรศึกษารายละเอียดให้เข้าใจ
2. หากมีการนำหลักสูตรไปใช้ฝึกอบรมกับกลุ่มเป้าหมายอื่น ควรมีการปรับปรุงเพื่อให้เหมาะสมก่อนนำไปใช้ โดยศึกษาความต้องการของผู้เข้ารับการอบรมก่อน
3. ควรจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ให้พร้อมก่อนมีการฝึกอบรม เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อการฝึกอบรมอย่างเต็มที่
4. วิทยากรที่ให้การฝึกอบรม ควรเป็นวิทยากรที่มีประสบการณ์ในการฝึกอบรม มีเทคนิคการถ่ายทอดที่ดี มีความเป็นกันเอง เพื่อให้เกิดการเรียนรู้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมอย่างเต็มที่
5. เมื่อนำหลักสูตรไปใช้ควรหาวิธีปรับปรุงหลักสูตรและพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำไปประยุกต์ใช้ และมีเจตคติที่ดีต่อการฝึกอบรมด้วย

สารบัญ

หน้า

หลักสูตรฝึกอบรม

คำแนะนำการใช้หลักสูตร

หลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 - 6

หน่วยการจัดการเรียนรู้ที่ 1 มารู้จักขนมไทยกันเถอะ

หน่วยการจัดการเรียนรู้ที่ 2 ประวัติความเป็นมาของขนมสาลี

หน่วยการจัดการเรียนรู้ที่ 3 ประโยชน์และความสำคัญของขนมสาลี

หน่วยการจัดการเรียนรู้ที่ 4 ส่วนผสมขนมสาลีวิธีทำขนมสาลี

หน่วยการจัดการเรียนรู้ที่ 5 การจำหน่ายและการตลาด

คำนำ

หลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาเลีเมืองสุพรรณสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแบบในการจัดการศึกษา และการจัดกิจกรรมในการฝึกอบรม เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจ มีความสามารถ มีทักษะในการปฏิบัติ ส่วนเนื้อหาสาระของหลักสูตร ประกอบด้วย มารูจักขนมไทยกันเถอะ ประวัติความเป็นมาของขนมสาเลี ประโยชน์และความสำคัญของขนมสาเลี ส่วนผสมขนมสาเลีวิธีทำขนมสาเลี การจำหน่ายและการตลาดที่มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติ ซึ่งจะส่งผลให้นักเรียนมีความภาคภูมิใจในจังหวัดสุพรรณบุรีและสามารถนำไปเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพได้

ประไพ มะลิเสีอ

ผู้วิจัย

หลักสูตรฝึกอบรม

เรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6

ความเป็นมา

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 มาตรา 27 วรรค 2 กำหนดไว้ว่า สถานศึกษาจะต้องเพิ่มเติมในส่วนที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาชุมชน และสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณลักษณะพึงประสงค์ เพื่อเป็นสมาชิกที่ดีของครอบครัว ชุมชน สังคมและประเทศชาติ เพื่อให้เป็นหลักสูตรที่เหมาะสมกับแต่ละสถานศึกษา และหมวด 3 มาตรา 15 ได้กำหนดให้มีการจัดการศึกษา 3 รูปแบบ คือ การศึกษาในระบบ เป็นการศึกษาที่กำหนด จุดหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตร ระยะเวลาการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน การศึกษานอกระบบเป็นการศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบวิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาการศึกษา การวัดผลประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคล แต่ละกลุ่ม และการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นการศึกษาที่ให้ผู้เรียน เรียนรู้ด้วยตนเองตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อมและโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สภาพแวดล้อม สื่อ หรือแหล่งความรู้อื่น ๆ สถานศึกษาอาจจัดการศึกษาในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งหรือทั้งสามรูปแบบก็ได้ ให้มีการเทียบโอนผลการเรียนที่ผู้เรียนสะสมไว้ในระหว่างรูปแบบเดียวกันหรือต่างรูปแบบก็ได้ ไม่ว่าจะเป็นผลการเรียนจากสถาบันเดียวกันหรือไม่ก็ตามรวมทั้งจากการเรียนรู้นอกระบบตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์การทำงาน และนโยบายการศึกษาและแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (พ.ศ.2550-2554) จำเป็นต้องมีหลักสูตรแม่บทเป็นข้อกำหนดจุดหมายที่จะพัฒนาคนให้มีความเจริญอกงามในทุก ๆ ด้านและเป็นไปตามทิศทางการศึกษากำหนดไว้ในหลักสูตรควรเปิดโอกาสให้ท้องถิ่นมีบทบาทในการจัดการศึกษามากขึ้น กล่าวคือโรงเรียนสามารถจัดรายวิชาเลือกเสรีให้นักเรียนเลือกเรียนอย่างหลากหลายตามสภาพและทรัพยากรในท้องถิ่นนั้นๆ และสามารถนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาช่วยในการจัดการเรียนการสอนได้ นอกจากนี้สามารถปรับหรือพัฒนาเนื้อหาและกิจกรรมในหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ชีวิตจริงของตนเองและของท้องถิ่นในด้านต่างๆ โดยให้เรียนรู้เกี่ยวกับลักษณะทางกายภาพประวัติความเป็นมาสภาพเศรษฐกิจสังคมและวัฒนธรรมของท้องถิ่น ซึ่งคาดว่าจะทำให้ผู้เรียนรู้จักท้องถิ่นของตนเองมากขึ้น และเกิดความภาคภูมิใจ เกิดความรักและความผูกพันกับท้องถิ่นมีความรู้ ความสามารถในการคิดการจัดการและแก้ปัญหาได้อย่างเป็นระบบ

หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงาน อาชีพและเทคโนโลยี มุ่งพัฒนาผู้เรียนแบบองค์รวมเพื่อให้มีความรู้ความสามารถ มีทักษะในการทำงาน เห็นแนวทางในการประกอบอาชีพและการศึกษาต่อได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมี

สาระสำคัญ ซึ่งผู้วิจัยเลือกคือการอาชีพ เป็นสาระเกี่ยวกับทักษะที่จำเป็นต่ออาชีพ เห็นความสำคัญของคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่ออาชีพ ใช้เทคโนโลยีได้เหมาะสม เห็นคุณค่าของอาชีพ สุจริต และเห็นแนวทางในการประกอบอาชีพ คุณภาพของผู้เรียนเมื่อจบชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 คือเข้าใจแนวทางเข้าสู่อาชีพ การเลือก และใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสมกับอาชีพมีประสบการณ์ในอาชีพที่ถนัดและสนใจ และมีคุณลักษณะที่ดีต่ออาชีพ

อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรีเป็นแหล่งกำเนิดของขนมสาเล่ ซึ่งเป็นขนมที่มีชื่อเสียงของจังหวัดสุพรรณบุรีเป็นอย่างมากจนเป็นขนมที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสุพรรณบุรี ดังนั้นเพื่อให้นักเรียนได้เกิดความภาคภูมิใจ เกิดความรักและความผูกพัน ต่อท้องถิ่นของตน ถ้าสามารถพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ และจัดการฝึกอบรมให้ความรู้ ซึ่งเป็นขบวนการที่จำเป็น จะเป็นการเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ ในการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมการพัฒนาอาชีพ และการอนุรักษ์ขนมสาเล่ให้อยู่คู่จังหวัดสุพรรณบุรีตลอดไป

หลักการ

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 โรงเรียนวัดโบสถ์ อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี สร้างขึ้นเพื่อใช้จัดกิจกรรมการเรียนการสอน ในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี โดยจัดทำขึ้น ให้สอดคล้องกับความต้องการและความสนใจของผู้เรียน มีวัตถุประสงค์ มุ่งให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อขนมสาเล่ มีความรักและภาคภูมิใจในท้องถิ่นของตน และมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ และเป็นการเรียนรู้ที่นักเรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์ตรงจากการสาธิตและการฝึกปฏิบัติจริง

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อปลูกฝังเจตคติที่ดีต่อจังหวัดสุพรรณบุรี
2. เพื่อให้ตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของการอนุรักษ์ขนมสาเล่
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

โครงสร้าง

เนื้อหาสาระของหลักสูตรภาคทฤษฎีและเนื้อหาสาระภาคปฏิบัติมีดังนี้

1. มารู้จักขนมไทยกันเถอะ
2. ประวัติความเป็นมาของขนมสาเล่
3. ประโยชน์และความสำคัญของขนมสาเล่
4. ส่วนผสมขนมสาเล่ วิธีทำขนมสาเล่
5. การจำหน่ายและการตลาด

ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 โรงเรียนวัดโบสถ์ อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี
จำนวน 28 คน

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. เป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 โรงเรียนวัดโบสถ์ อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี
2. เป็นผู้ที่ไม่เคยเข้ารับการฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ
3. มีความตั้งใจที่จะพัฒนาตนเอง

ขอข่ายเนื้อหาสาระ

1. มาตรฐานขนมไทยกันเถอะ
 - 1.1 ประวัติเมืองสุพรรณบุรี
 - 1.2 ประวัติและความเป็นมาของขนมไทย
 - 1.3 การแบ่งประเภทของขนมไทย
 - 1.4 วัตถุประสงค์ในการทำขนมไทย
 - 1.5 ขนมไทยแต่ละภาค
 - 1.6 ขนมไทยในพิธีกรรมและเทศกาล
 - 1.7 ประโยชน์ของขนมไทย
 - 1.8 ขนมที่มีชื่อเสียงเฉพาะถิ่น
2. ประวัติความเป็นมาของขนมสาลี
3. ประโยชน์และความสำคัญของขนมสาลี
 - 3.1 ประโยชน์ของขนมสาลี
 - 3.2 ความสำคัญของขนมสาลี
4. ส่วนผสมของขนมสาลีและวิธีทำขนมสาลี
5. การจำหน่ายและการตลาด

ระยะเวลาที่ใช้ในการฝึกอบรม

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 ระหว่างวันที่ 3-4 กุมภาพันธ์ 2554 ณ โรงเรียนวัดโบสถ์ อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

การจัดกิจกรรมฝึกอบรม

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อและวัสดุอุปกรณ์

1. เอกสารประกอบการฝึกอบรม
2. อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ เช่น เครื่องปรุขนมสาละ เต้า อุปกรณ์หนึ่งขนมสาละ
3. คอมพิวเตอร์
4. PowerPoint
5. วิทยากร

การวัดผลและประเมินผล

การวัดและประเมินผลการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาละเมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6

1. ประเมินก่อนฝึกอบรม - หลังการฝึกอบรมโดยใช้แบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
2. แบบสังเกตการปฏิบัติกิจกรรมโดยใช้แบบประเมินผลงานภาคปฏิบัติ
3. ประเมินความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมโดยใช้แบบประเมินเจตคติต่อการฝึกอบรม

การฝึกอบรม

ตารางกำหนดการฝึกอบรม

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6

วัน เดือน ปี	เวลา	รายการ
3 กุมภาพันธ์ 2554	08.00 - 09.00 น.	ลงทะเบียนรับเอกสารประกอบการฝึกอบรม
	09.00 - 09.30 น.	พิธีเปิดและบรรยายพิเศษ
	09.30 - 10.00 น.	ทดสอบก่อนการฝึกอบรม (Pre - test)
	10.00 - 12.00 น.	การบรรยายและชม PowerPoint หน่วยที่ 1 มาตรฐานขนมไทยกันเถาะ
	12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
	13.00 - 15.00 น.	การบรรยายและชม PowerPoint หน่วยที่ 2 ประวัติความเป็นมาของขนมสาลี
	15.00 - 16.00 น.	หน่วยที่ 3 ประโยชน์และความสำคัญของ ขนมสาลี
4 กุมภาพันธ์ 2554	08.00 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
	09.00 - 12.00 น.	การบรรยายและการสาธิตการทำขนมสาลี หน่วยที่ 4 ส่วนผสมขนมสาลีวิธีทำขนมสาลี กิจกรรมภาคปฏิบัติการทำขนมสาลี
	12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
	13.00 - 14.00 น.	กิจกรรมภาคปฏิบัติการทำขนมสาลี (ต่อ) หน่วยที่ 5 การจำหน่ายและการตลาด
	14.00 - 15.30 น.	ทดสอบหลังการฝึกอบรม (Post - test) ประเมินผลงานภาคปฏิบัติ ประเมินเจตคติต่อการฝึกอบรม
	15.30 - 16.30 น.	พิธีปิด

หน่วยที่ 1 มารูจักขนมไทยกันเถอะ

จุดประสงค์

1. นักเรียนบอกประวัติเมืองสุพรรณได้
2. นักเรียนบอกประวัติความเป็นมาของขนมไทยได้
3. บอกความแตกต่างของขนมไทยแต่ละประเภทได้

เนื้อหาสาระ

1. มารูจักขนมไทยกันเถอะ
 - 1.1 ประวัติเมืองสุพรรณบุรี
 - 1.2 ประวัติความสำคัญและความเป็นมาของขนมไทย
 - 1.3 การแบ่งประเภทของขนมไทย
 - 1.4 วัตถุประสงค์ในการทำขนมไทย
 - 1.5 ขนมไทยแต่ละภาค
 - 1.6 ขนมไทยในพิธีกรรมและเทศกาล
 - 1.7 ประโยชน์ของขนมไทย
 - 1.8 ขนมที่มีชื่อเสียงเฉพาะถิ่น

วิธีการอบรม

1. เล่าประวัติความเป็นมาของเมืองสุพรรณบุรีให้นักเรียนฟังพอสังเขป
2. เล่าประวัติความเป็นมาของขนมไทยให้นักเรียนฟังพอสังเขป
3. ฉายโปรเจคเตอร์ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ ด้วยโปรแกรมเพาเวอร์พอยต์นำเสนอ

เรื่องราวพร้อมกับการบรรยาย

4. สรุปสาระสำคัญร่วมกันระหว่างผู้บรรยายกับผู้เข้ารับการฝึกอบรม

สื่อและอุปกรณ์

1. เอกสารประกอบการอบรม
2. เครื่องคอมพิวเตอร์
3. เครื่องฉายโปรเจคเตอร์
4. ไมโครโฟน
5. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตความตรงต่อเวลาในการเข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึกอบรม
2. สังเกตความสนใจและการร่วมสนทนา
3. สอบถามความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของจังหวัดสุพรรณบุรี
และประวัติของชนมไทย

มารู้จักขนมไทยกันเถอะ

ประวัติศาสตร์จังหวัดสุพรรณบุรี

จังหวัดสุพรรณบุรี อยู่ห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ ๑๐๐ กิโลเมตร เป็นเมืองที่มีสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจมากมาย ทั้งทางประวัติศาสตร์และทางธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็นพระบรมราชานุสรณ์ดอนเจดีย์ วัดเขารัตนของพระอาจารย์ธรรมโชติผู้สร้างขวัญกำลังใจให้กับชาวบ้านบางระจัน พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติอู่ทอง อุทยานแห่งชาติพุเตย บึงฉวาก และมีขนมขึ้นชื่ออย่างสาเล่สุพรรณบุรี เป็นเมืองสมัยโบราณ พบหลักฐานทางโบราณคดี มีอายุไม่ต่ำกว่า ๓,๕๐๐-๓,๘๐๐ ปี โบราณวัตถุที่ขุดพบมีทั้งยุคหินใหม่ ยุคสัมฤทธิ์ ยุคเหล็ก สืบทอดวัฒนธรรมต่อเนื่องกันมาตั้งแต่สมัยสุวรรณภูมิ เดิมจังหวัดสุพรรณบุรีมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “เมืองทวารวดีศรีสุพรรณภูมิ” หรือ “พันธุมบุรี” ต่อมาเมื่อพระเจ้ากาแต (เชื้อสายไทยปนพม่า) เสด็จขึ้นครองราชย์ และย้ายเมืองมาอยู่ทางฝั่งขวาของแม่น้ำท่าจีน ได้ทรงสร้างวัดสนามชัยและบูรณะวัดป่าเลไลยก์ ทรงชักชวนข้าราชการ ออกบวช จำนวน ๒,๐๐๐ คน จึงเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “สองพันบุรี” ครั้นพระเจ้าอู่ทองทรงย้ายเมืองไปอยู่ทางฝั่งใต้ (ทิศตะวันตกของแม่น้ำท่าจีน) เมืองนี้จึงมีชื่อใหม่ว่า “อู่ทอง” จนกระทั่งลุเข้าสมัยขุนหลวงพะงั่ว จึงเปลี่ยนชื่อเป็นสุพรรณบุรีในที่สุด นอกจากนี้ยังเป็นเมืองต้นกำเนิดวรรณคดีเรื่องขุนช้างขุนแผน อันเป็นวรรณคดีสำคัญเรื่องหนึ่งของชาติไทย เมื่อไปถึงจังหวัดสุพรรณบุรีเราจะได้สัมผัสบรรยากาศของวรรณกรรมเรื่องนี้ไม่ว่าจะเป็น ชื่อตำบล ชื่อบ้าน ชื่อถนนและชื่อสถานที่สำคัญต่างๆ ในท้องเรื่องยังมีปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบัน เช่น บ้านรั้วใหญ่ วัดเขาใหญ่ ท่าสิบเบี้ย ไร่ฝ้าย วัดป่าเลไลยก์ วัดแค ถนนนางพิม ถนนขุนไกร อำเภออู่ทองและอำเภอศรีประจันต์ สุพรรณบุรี มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ ๕,๓๕๘ ตารางกิโลเมตร

แบ่งเขตการปกครองออกเป็น ๑๐ อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอบางปลาม้า อำเภอศรีประจันต์ อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภออู่ทอง อำเภอสามชุก อำเภอหนองหญ้าไซ อำเภอสองพี่น้อง และอำเภอด่านช้าง

อาณาเขต

ทิศเหนือ ติดต่อกับจังหวัดชัยนาท และจังหวัดอุทัยธานี

ทิศใต้ ติดต่อกับจังหวัดนครปฐม

ทิศตะวันออก ติดต่อกับจังหวัดอ่างทอง พระนครศรีอยุธยา และสิงห์บุรี

ทิศตะวันตก ติดต่อกับจังหวัดกาญจนบุรี

ประวัติและความเป็นมาของขนมไทย

สมัยสุโขทัยขนมไทยมีที่มากับชนชาติไทย จากประวัติศาสตร์ที่ติดต่อกับต่างชาติกับต่างประเทศ คือ จีนและอินเดียในสมัยสุโขทัย มีส่วนช่วยส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย

สมัยอยุธยา เริ่มมีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศทั้งชาติตะวันตกและตะวันตก ไทยเรายังรับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่างๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบที่หาได้ ตลอดจนนิสัยการบริโภคของคนไทยเอง จนบางทีคนรุ่นหลังแทบจะแยกไม่ออกเลยว่า อะไรคือขนมไทยแท้ๆ อะไรที่เรายืมเค้ามา เช่น ทองหยิบ ทองหยอดและฝอยทอง หลายท่านอาจคิดว่าเป็นของไทยแท้ๆ แต่ความจริงแล้วมีต้นกำเนิดจากประเทศโปรตุเกส โดย "มารี กีมาร์" หรือ "ท้าวทองกีบม้า" "ท้าวทองกีบม้า" หรือ "มารี กีมาร์" เกิดเมื่อ พ.ศ. 2201 หรือ พ.ศ. 2202 แต่บางแห่งก็ว่า พ.ศ. 2209 โดยยึดหลักจากการแต่งงานของเธอที่มีขึ้นในปี พ.ศ. 2225 และขณะนั้น มารี กีมาร์ มีอายุเพียง 16 ปี บิดาชื่อ "ฟานิก (Phanick)" เป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมแขกเบงกอล ผู้เคร่งศาสนา ส่วนมารดาชื่อ "อูร์สุลา ยามาดา (Ursula Yamada)" ซึ่งมีเชื้อสายญี่ปุ่นผสมโปรตุเกส ที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในอยุธยา ภายหลังจากพวกซามูไรชุดแรกจะเข้ามาเป็นทหารอาสาในแผ่นดินพระบาทสมเด็จพระนารายณ์มหาราชไม่นานนัก ชีวิตช่วงหนึ่งของ "ท้าวทองกีบม้า" ได้เข้าไปรับราชการในพระราชวังตำแหน่ง "หัวหน้าห้องเครื่องต้น" ดูแลเครื่องเงิน เครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาฉลองพระองค์ และเก็บผลไม้ของเสวย มีพนักงานอยู่ได้บังคับบัญชาเป็นหญิงล้วน จำนวน 2,000 คน ซึ่งเธอก็ทำงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริต เป็นที่ชื่นชม ยกย่อง มีเงินคินทองพระคลังปีละมากๆ ระหว่างที่รับราชการนี้เอง มารี กีมาร์ ได้สอนการทำขนมหวานจำพวก ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร่ง ขนมฝิงและอื่นๆ ให้แก่ผู้ทำงานอยู่กับเธอและสาวๆ เหล่านั้น ได้นำมาถ่ายทอดต่อมายังแต่ละครอบครัวกระจายไปในหมู่คนไทยมาจนปัจจุบันนี้ ถึงแม้ว่า "มารี กีมาร์" หรือ "ท้าวทองกีบม้า" จะมีชาติกำเนิดเป็นชาวต่างชาติ แต่เธอก็เกิด เติบโต มีชีวิตอยู่ในเมืองไทยจนหมดสิ้นอายุขัย นอกจากนั้น ยังได้ทิ้งสิ่งที่เธอค้นคิดให้เป็นมรดกตกทอดมาสู่คนรุ่นหลัง ได้กล่าวขวัญถึงด้วยความภาคภูมิใจ "ท้าวทองกีบม้า" เจ้าตำรับอาหารไทย

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนมประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม

ขนมไทยที่นิยมทำกันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ เนื่องในการทำบุญ เลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้นๆ งานศิริมงคลต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขก

ที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาว มีอายุยืน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

สมัยรัตนโกสินทร์ จดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี กล่าวไว้ว่าในงานสมโภชพระแก้วมรกตและฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ได้มีเครื่องตั้งสำหรับหวานสำหรับพระสงฆ์ 2,000 รูป ประกอบด้วย ขนมใส่ไส้ ขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมฝิง กัลยฉาบ ล่าเตียง หุ้มสังขยา ฝอยทอง และขนมตะไล

ในสมัยรัชกาลที่ 5 มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรกคือแม่ครัวหัวป่าก์ เขียนโดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ในหนังสือเล่มนี้ มีรายการสำหรับของหวานเลี้ยงพระได้แก่ ทองหยิบ ฝอยทอง ขนมหม้อแกง ขนมหันตรา ขนมถ้วยฟู ขนมลีมกลิ่น ข้าวเหนียวแก้ว วนผลมะพร้าว

ในสมัยต่อมาเมื่อการค้าเจริญขึ้นในตลาดมีขนมนานาชนิดมาขาย ทั้งขายอยู่กับที่ แยกกระbung หาบเร่ และมีการปรับปรุงการบรรจุหีบห่อไปตามยุคสมัย เช่นในปัจจุบันมีการบรรจุในกล่องโฟมแทนการห่อด้วยใบตองในอดีต

การแบ่งประเภทของขนมไทย

แบ่งตามวิธีการทำให้สุกได้ดังนี้

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการกวน ส่วนมากใช้กระทะทอง กวนตั้งแต่เป็นน้ำเหลวใสจนงวดแล้วเทใส่พิมพ์หรือถาดเมื่อเย็นจึงตัดเป็นชิ้น เช่น ตะโก้ ขนมลีมกลิ่น ขนมเปียกปูน ขนมศิลาอ่อน และผลไม้กวนต่างๆ รวมถึง ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว และกะละแม



ตะโก้



ขนมเปียกปูน



กะละแม

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง ใช้ลังถึง บางชนิดเทส่วนผสมใส่ถ้วยตะไลแล้วนึ่ง บางชนิดใส่ถาดหรือพิมพ์ บางชนิดห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าว เช่น ซ่อม่วง ขนมชั้น ข้าวต้มผัด สาลีอ่อน สังขยา ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมเทียน ขนมหน้าดอกไม้



ข้าวต้มมัด



ขนมชั้น



ขนมกล้วย

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการเชื่อม เป็นการใส่ส่วนผสมลงในน้ำเชื่อมที่กำลังเดือดจนสุกได้แก่ ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน กล้วยเชื่อม จาวตาลเชื่อม



ทองหยอด



ทองหยิบ



จาวตาลเชื่อม

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการทอด เป็นการใส่ส่วนผสมลงในกระทะที่มีน้ำมันร้อนๆ จนสุก เช่น กล้วยทอด ข้าวเม้าทอด ขนมกง ขนมค้างคาว ขนมฝักบัว ขนมนางเล็ด



ข้าวเม้าทอด



ขนมกง



ขนมฝักบัว

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่งหรืออบ ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมหน้านวล ขนมกลีบลำดวน ขนมทองม้วน สาลี่แข็ง ขนมจ่ามงกุฏ นอกจากนี้ อจรรวม ขนมครก ขนมเบื้อง ขนมดอกจำเริญที่ใช้ความร้อนบนเตาไว้ในกลุ่มนี้ด้วย



ทองม้วน



ขนมหม้อแกง



ขนมหน้านวล

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการต้ม ขนมประเภทนี้จะใช้หม้อหรือกระทะต้มน้ำให้เดือด ใส่ขนมลงไปจนสุกแล้วตักขึ้น นำมาคลุกหรือโรยมะพร้าว ได้แก่ ขนมถั่วแปบ ขนมต้ม ขนมเหนียว ขนมเรไร นอกจากนี้ยังรวมขนมประเภทน้ำ ที่นิยมนำมาต้มกับกะทิ หรือใส่แป้งผสมเป็นขนมเปียก และขนมที่กินกับน้ำเชื่อมและน้ำกะทิ เช่น กล้วยบวชชี มันแกงบวด สาकुเปียก ลอดช่อง ชำหริ่ม



ลอดช่อง



ขนมต้ม



ขนมถั่วแปบ

วัตถุดิบในการทำขนมไทย

ขนมไทยส่วนใหญ่ทำมาจากข้าวและจะใช้ส่วนประกอบอื่นๆ เช่น สี ภาชนะ กลิ่นหอมจากธรรมชาติ ข้าวที่ใช้ในขนมไทยมีทั้งใช้ในรูปข้าวทั้งเม็ดและข้าวที่อยู่ในรูปแป้ง นอกจากนี้ยังมีวัตถุดิบอื่นๆ เช่น มะพร้าว ไข่ น้ำตาล ซึ่งจะกล่าวถึงรายละเอียดดังต่อไปนี้

ข้าวและแป้ง

การนำข้าวมาทำขนมของคนไทยเริ่มตั้งแต่ข้าวไม่แก่จัด ข้าวอ่อนที่เป็นน้ำนม นำมาทำข้าวยาคุ พอกแค้นอีกแต่เปลือกยังเป็นสีเขียวนำมาทำข้าวเม่า ข้าวเม่าที่ได้นำไปทำขนมได้อีกหลายชนิด เช่น ข้าวเม่าคลุก ข้าวเม่าบด ข้าวเม่าหมี กระจ่าสารท ข้าวเจ้าที่เหลือจากการรับประทาน นำไปทำขนมใหม่ด ขนมไข่จังหวัด ข้าวตอกได้อีก ส่วนแป้งที่ใช้ทำขนมไทยส่วนใหญ่ได้มาจากข้าวคือแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียว ในสมัยก่อนใช้แป้งสดคือแป้งที่ได้จากการนำเม็ดข้าวแช่น้ำแล้วไม่ให้ละเอียด ในปัจจุบันใช้แป้งแห้งที่ผลิตจากโรงงาน นอกจากนี้ แป้งที่ใช้ได้แก่ แป้งถั่ว แป้งท้าวยายม่อม แป้งมันสำปะหลัง ส่วนแป้งสาลีมีใช้น้อย มักใช้ในขนมที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ

มะพร้าว

นำมาใช้เป็นส่วนประกอบของขนมไทยได้ตั้งแต่มะพร้าวอ่อนจนถึงมะพร้าวแก่ดังนี้
มะพร้าวอ่อน ใช้เนื้อผสมในขนม เช่น เปียกสาकु วัณมะพร้าว สังขยามะพร้าวอ่อน

มะพร้าวทึนทึก ใช้ชูดฝอยทำเป็นไส้กระฉีก ใช้คลุกกับข้าวต้มมัดเป็นข้าวต้มหัวหงอก และใช้เป็นมะพร้าวชูดโรยหน้าขนมหลายชนิด เช่น ขนมเปียกปูน ขนมขี้หนู ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของขนมไทย

มะพร้าวแก่ นำมาคั้นเป็นกะทิก่อนใส่ในขนม นำไปทำขนมได้หลายแบบ เช่น ต้มผสมกับส่วนผสม เช่นกล้วยบวชชี แกงบวดต่าง ๆ หรือตักหัวกะทิตราดบนขนม เช่น สากุเปี้ยกซ่าหริ่ม บัวลอย

น้ำตาล แต่เดิมนั้นน้ำตาลที่นำมาใช้ทำขนมคือน้ำตาลจากตาลหรือมะพร้าว ในบางท้องถิ่นใช้น้ำตาลอ้อย น้ำตาลทรายถูกนำมาใช้ภายหลัง

ไข่ เริ่มเป็นส่วนผสมของขนมไทยตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งได้รับอิทธิพลจากขนมของโปรตุเกส ไข่ที่ไข่ทำขนมนี้จะตีให้ขึ้นฟู ก่อนนำไปผสม ขนมบางชนิดเช่นต้องแยกไข่ขาวและไข่แดงออกจากกัน แล้วใช้แต่ไข่แดงไปทำขนม

ถั่วและงา ถั่วและงาจัดเป็นส่วนผสมที่สำคัญในขนมไทย การใช้ถั่วเขียวหนึ่งละเอียดมาทำขนมพบได้ตั้งแต่สมัยอยุธยา เช่นขนมกิมถั่วทำด้วยถั่วเหลืองหรือถั่วเขียวกวนมาอัดใส่พิมพ์ ถั่วและงาที่นิยมใช้ในขนมไทยมีดังนี้

ถั่วเขียวเราะเปลือก มีชื่อเรียกหลายชื่อ เช่น ถั่วทอง ถั่วซีก ถั่วเขียวที่ใช้ต้องล้างและแช่น้ำค้างคืนก่อนเอาไปนึ่ง

ถั่วดำ ใช้ใส่ในขนมไทยไม่กี่ชนิด และใส่ทั้งเม็ด เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวหลาม ถั่วดำต้มน้ำตาล ขนมถั่วดำ

ถั่วลิสง ใช้น้อย ส่วนใหญ่ใช้โรยหน้าขนมผักกาดกวน ใส่ในขนมจ่ามงกุฏ ใส่ในรูปที่คั่วสุกแล้ว

งาขาวและงาดำ ใส่เป็นส่วนผสมสำคัญในขนมบางชนิดเช่น ขนมเทียนสลัดงา ขนมแดกงา

กล้วย กล้วยมีส่วนเกี่ยวข้องกับขนมไทยหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็น ขนมกล้วย กล้วยกวน กล้วยเชื่อม กล้วยแขกทอด หรือใช้กล้วยเป็นไส้ เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวปิ้งไส้กล้วย ข้าวเม่า กล้วยที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นกล้วยน้ำว้า กล้วยแต่ละชนิดเมื่อนำมาทำขนมบางครั้งจะให้สีต่างกัน เช่น กล้วยน้ำว้าเมื่อนำไปเชื่อมให้สีแดง กล้วยไข่ให้สีเหลือง เป็นต้น

สี สีที่ได้จากธรรมชาติและใช้ในขนมไทย มีดังนี้

สีเขียว ได้จากใบเตยโขลกละเอียด คั้นเอาแต่น้ำ

สีน้ำเงิน ได้จากดอกอัญชัน เด็ดกลีบดอกอัญชันแช่น้ำเดือด ถ้าบีบน้ำมะนาวลงไปเล็กน้อยจะได้สีม่วง

สีเหลือง ได้จากขมิ้นหรือหญ้าฝรั่น

สีแดง ได้จากครั่ง

สีดำ ได้จากกาบมะพร้าวเผาไฟ นำมาโขลกผสมน้ำแล้วกรอง

กลิ่นหอม กลิ่นหอมที่ใช้ในขนมไทยได้แก่

กลิ่นน้ำตาลลอยดอกมะลิ ใช้ดอกมะลิที่เก็บในตอนเช้า แच्छลงในน้ำต้มสุกที่เย็นแล้วให้
ก้านจุ่มอยู่ในน้ำ ปิดฝาทิ้งไว้ 1 คืน รุ่งขึ้นจึงกรองนำไปใช้ทำขนม

กลิ่นดอกกระดังงา นิยมใช้อบขนมแห้ง โดยเด็ดกลีบกระดังงามาสั่นเทียนอบให้หอม
ใส่ขวดโหลที่ใส่ขนมไว้ ปิดฝาให้สนิท

กลิ่นเทียนอบ จุดไฟที่ปลายเทียนอบทั้งสองข้างให้ลูกสักครู่หนึ่งแล้วดับไฟ วางลงใน
ถ้วยตะไล ใส่ในขวดโหลที่ใส่ขนม ปิดฝาให้สนิท

กลิ่นใบเตย หั่นใบเตยที่ล้างสะอาดเป็นท่อนยาว ใส่ลงไปนึ่งขนม

ขนมไทยแต่ละภาค

ขนมไทยภาคเหนือ

ส่วนใหญ่จะทำจากข้าวเหนียว และส่วนใหญ่จะใช้วิธีการต้ม เช่น ขนมเทียน ขนมวง
ข้าวต้มหัวหงอก มักทำกันในเทศกาลสำคัญ เช่นเข้าพรรษา สงกรานต์

ขนมที่นิยมทำในงานบุญเกือบทุกเทศกาลคือขนมใส่ไส้หรือขนมจ็อก ขนมที่หาซื้อได้
ทั่วไปคือ ขนมปาดซึ่งคล้ายขนมศิลาอ่อน ข้าวอีตูหรือข้าวเหนียวแดง ข้าวแตนหรือข้าวแต่น
ขนมเกลือ ขนมที่มีรับประทานเฉพาะฤดูหนาว ได้แก่ ข้าวหนุกงา ซึ่งเป็นงาคั่วดำกับข้าวเหนียว
ถ้าใส่น้ำอ้อยด้วยเรียกงาคั่วอ้อย ข้าวแคบหรือข้าวเกรียบว่า ลูกก้อ ถั่วแปะยี ถั่วแระ ลูกลานต้ม
ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ขนมพื้นบ้านได้แก่ ขนมอาละหว่า ซึ่งคล้ายขนมหม้อแกง ขนมเป็งมั่ง ซึ่ง
คล้ายขนมอาละหว่าแต่มีการหมักแป้งให้ฟูก่อน ขนมสวยทะมินทำจากข้าวเหนียวหนึ่ง น้ำตาล
อ้อย

ขนมไทยภาคกลาง

ส่วนใหญ่ทำมาจากข้าวเจ้า เช่น ข้าวตัง นางเล็ด ข้าวเหนียวมูล และมีขนมที่หลุดลอด
มาจากครัววัง จนแพร่หลายสู่สามัญชนทั่วไป เช่น ลูกชุบ หม้อข้าวหม้อแกง ฝอยทอง ทองหยิบ
เป็นต้น

ขนมไทยภาคอีสาน

เป็นขนมที่ทำกันง่าย ๆ ไม่พิถีพิถันมากเหมือนขนมภาคอื่น ขนมพื้นบ้านอีสานได้แก่
ข้าวจี บายมะขามหรือมะขามบ่ายข้าว ข้าวโป่ง [11]นอกจากนั้นมักเป็นขนมในงานบุญพิธี
ที่เรียกว่า ข้าวประดับดิน โดยชาวบ้านนำข้าวที่ห่อใบตอง มัดด้วยดอกแบบข้าวต้มมัด กระจยา
สารท ข้าวทิพย์ ข้าวยาคุุ ขนมพื้นบ้านของจังหวัดเลยมักเป็นขนมง่าย ๆ เช่น ข้าวเหนียวหนึ่ง
จิ้มน้ำผึ้ง ข้าวบ่ายเกลือ คือข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อนจิ้มเกลือให้พอมีรสเค็ม ถ้ามีมะขามจะเอามา
ใส่เป็นไส้เรียกมะขามบ่ายข้าว น้ำอ้อยกะทิ ทำด้วยน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนเหนียว ใส่ถั่วลิสงคั่วและ
มะพร้าวซอย ข้าวพองทำมาจากข้าวตากคั่วใส่มะพร้าวหั่นเป็นชิ้น ๆ และถั่วลิสงคั่ว กวนกับ

น้ำอ้อยจนเหนียวเทใส่ถาด ในงานบุญต่างๆจะนิยมทำขนมปาด (คล้ายขนมเปียกปูนของภาคกลาง) ลอดช่อง และขนมหมก (แป้งข้าวเหนียวโม้ ปั้นเป็นก้อนกลมใส่ไส้กระฉีก ห่อเป็นสามเหลี่ยมคล้ายขนมเทียน นำไปนึ่ง)

ขนมไทยภาคใต้

ชาวไทยมีความเชื่อในเทศกาลวันสารท เดือนสิบ จะทำบุญด้วยขนมที่มีเฉพาะในท้องถิ่นภาคใต้เท่านั้น เช่น ขนมลา ขนมพอง ข้าวต้มห่อด้วยใบกะพ้อ ขนมบ้าหรือขนมลูกสะบ้า ขนมดีซำ หรือเมซำ ขนมเจาะหูหรือเจาะรู ขนมไข่ปลา ขนมแดง เป็นต้น

ตัวอย่างของขนมพื้นบ้านภาคใต้ได้แก่

ขนมหน้าไข่ ทำจากแป้งข้าวเจ้ารวดกับน้ำตาล นำไปนึ่ง หน้าขนมทำด้วย กะทิผสมไข่น้ำตาล เกลือ ตะไคร้และหัวหอม วดบนตัวขนม แล้วนำไปนึ่งอีกครั้ง

ขนมฉิมมันไม้ เป็นขนมของชาวไทยมุสลิม ทำจากมันสำปะหลังนำไปต้มให้สุก โรยด้วยแป้งข้าวหมาก เก็บไว้ 1 คืน 1 วันจึงนำมารับประทาน

ขนมจู้จุน ทำจากแป้งข้าวเจ้ารวดกับน้ำเชื่อม แล้วเอาไปทอด มีลักษณะเหนียวและอมน้ำมัน

ขนมคอเป็ด ทำจากแป้งข้าเจ้าผสมกับแป้งข้าวเหนียว นวดรวมกับไข่ไก่ รีดเป็นแผ่น ตัดเป็นชิ้นๆ เอาไปทอด สุกแล้วเอาไปเคล้ากับน้ำตาลโดนดที่เคี่ยวจนเหนียวข้น

ขนมคนที่ ทำจากใบคนที่ ผสมกับแป้งและน้ำตาล นึ่งให้สุก คลุกกับมะพร้าวขูด จิ้มกับน้ำตาลทราย

ขนมกอแหละ ทำจากแป้งข้าเจ้ากวนกับกะทิและเกลือ เทใส่ถาด โรยต้นหอม ตัดเป็นชิ้นๆ โรยหน้าด้วย มะพร้าวขูดคั่ว กุ้งแห้งป่น และน้ำตาลทราย

ขนมกำนั้ว ทำจากข้าวเหนียวนึ่งสุก นำไปโขลกด้วยครกไม้จนเป็นแป้ง รีดให้แบน ตากแดดจนแห้ง ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ทอดให้สุก ฉาบด้วยน้ำเชื่อม

ข้าวเหนียวเซงา เป็นข้าวเหนียวนึ่งสุก ตำผสมกับงาและน้ำตาลทราย

ข้าวเหนียวเสือเกลือก คล้ายข้าวโพดคลุกของภาคกลางแต่เปลี่ยนข้าวโพดเป็นข้าวเหนียว นึ่งสุกและใส่กะทิด้วย

ซีหมาพองเซ มีลักษณะเป็นก้อนๆ ทำจากข้าวเหนียวคั่วสุกจนเป็นสีน้ำตาล ต้มให้ละเอียด เคล้ากับมะพร้าวขูด น้ำตาลโดนดที่เคี่ยวจนข้น เคล้าให้เข้ากันดี แล้วปั้นเป็นก้อน

ขนมไทยในพิธีกรรมและเทศกาล

ขนมไทยมีส่วนร่วมในวิถีชีวิตไทยในทุกเทศกาลและโอกาสต่างๆ แสดงให้เห็นถึงความผูกพันและเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมไทยตั้งแต่สมัยโบราณ ขนมที่ใช้ในงานเทศกาลและพิธีกรรมต่างๆของไทยตลอดทั้งปีสรุปได้ดังนี้

ขนมไทยในงานเทศกาล

ขนมไทยได้เข้ามามีบทบาทในงานบุญตั้งแต่อดีตมาแล้วที่คนไทยทำขนมพิเศษ ๆ เฉพาะงานบุญขึ้น นั้นหมายถึงในปีหนึ่ง ๆ จะมีการทำขนมชนิดนั้นเพียง 1 ครั้งเท่านั้น เนื่องจากทำยากและต้องใช้แรงใจแรงกายของคนหลาย ๆ คนร่วมกัน ชาวบ้านจะทำขนมนั้นๆ ในปริมาณมาก ซึ่งถ้าเหลือจากงานบุญก็จะนำไปแจกจ่ายเพื่อนบ้านและเก็บไว้กินเอง หากจะเรียกขนมไทยในงานบุญนี้ว่าขนมตามฤดูกาลก็คงจะไม่ผิดนัก

ขนมที่ใช้ในงานมงคล

ถ้าเป็นงานมงคลสมรสมักจะทำขนมหวานให้ครบ 9 สิ่งขนมที่ใช้ในงานมงคลสมรสตามประเพณีทางฝ่ายเจ้าสาวจะต้องเป็นผู้จัด และขนมที่นิยมจัด คือ

1. ฝอยทองหรือทองหยิบ
2. ขนมชั้น
3. ขนมถ้วยฟู
4. ขนมทองเอก
5. ขนมหม้อแกง
6. พุทราจีนเชื่อม
7. ข้าวเหนียวแก้ว หรือวันหน้าสีต่าง ๆ
8. ขนมดอกกล่ำดวน
9. ผลไม้ต่าง ๆ ลอยแก้ว

ตามความเชื่อบางอย่างของคนไทย ขนมที่มีลักษณะเป็นเส้น มักจะใช้สำหรับงานทำบุญอายุ เพราะเชื่อว่าจะช่วยให้มีอายุยืนยาว แต่กลับไม่ใช่จัดในงานศพ เพราะเชื่อว่าจะมีการตายต่อเนื่องไม่เป็นมงคล ความเชื่อเหล่านี้ถือเป็นเหตุผลของแต่ละบุคคลมิได้เป็นข้อห้ามเสียทีเดียว

ขนมที่ใช้เป็นเครื่องสังเวชพระภูมิ

1. ขนมต้มแดง
2. ขนมต้มขาว
3. ขนมเล็บมือนาง (ขนมคันหลาว)
4. ขนมดอกจอก หรือขนมทองหยิบ
5. ขนมถั่วแปบ (ขนมหูช้าง)
6. ขนมข้าวเหนียวแดง
7. ขนมประเภทบวดต่าง ๆ

ขนมที่ใช้ในเทศกาลต่าง ๆ

ประเพณีสงกรานต์ งานตรุษสงกรานต์ตรงกับวันที่ 13 เมษายน ของทุกปี คนไทยถือว่าเป็นวันขึ้นปีใหม่ของไทย ขนมที่ใช้ทำได้แก่

1. กะละแม
2. ข้าวเหนียวแดง

วันเข้าพรรษา วันเข้าพรรษาดตรงกับวันแรม 1 ค่ำเดือน 8 เป็นวันที่พระสงฆ์ต้องอยู่จำวัด ไม่ออกไปค้างแรมที่อื่นเป็นระยะเวลา 3 เดือน เพราะเป็นฤดูฝน ขนมที่นิยมทำได้แก่

1. ข้าวต้มผัด
2. แกงบวดต่าง ๆ ได้แก่ แกงบวดฟักทอง แกงบวดมันสำปะหลัง

วันสารทไทย วันสารทไทยตรงกับวันแรม 15 ค่ำเดือน 10 ขนมที่ใช้ทำกันได้แก่ ขยาสารทเป็นเทศกาลทำบุญของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือเรียกว่างานบุญข้าวจีเป็นการจัดอาหารมาถวายพระที่อยู่ ณ สถานที่ของวัดเพื่อปลงอาบัติครั้งยิ่งใหญ่ในรอบปี

ขนมที่ใช้งานบุญเดือนสาม

1. ขนมเทียน
2. ข้าวต้มผัด
3. ข้าวจี

การทำบุญเดือนสิบ ตรงกับวันแรม 1 ค่ำเดือน 10 เป็นเทศกาลของภาคใต้เป็นการทำบุญแผ่ส่วนกุศลให้กับผู้ล่วงลับไปแล้ว ขนมที่ใช้ในการทำบุญเดือนสิบ ได้แก่

1. ขนมลา หมายถึง เสื้อผ้าแพรพัน
2. ขนมกง หมายถึง เครื่องประดับ
3. ขนมดีซัน หมายถึง เบี้ยหรือเงินใช้สอย
4. ขนมพอง หมายถึง แพรล่องข้าม
5. ขนมสะบ้า หมายถึง สะบ้า

เทศกาลออกพรรษา การตักบาตรเทโว เดือน 11 นิยมทำข้าวต้มผัดห่อด้วยใบตองหรือใบอ้อย ธรรมเนียมนี้มาจากความเชื่อทางศาสนาที่ว่า เมื่อประชาชนไปรอรับเสด็จพระพุทธเจ้าเมื่อทรงพุทธดำเนินจากเทวโลกกลับสู่โลกมนุษย์ ณ เมืองสังกัสสะ ชาวเมืองที่ไปรอรับเสด็จ ได้นำข้าวต้มผัดไปเป็นเสบียงระหว่างรอ บางท้องถิ่นมีการทำข้าวต้มลูกโยนใส่บาตรด้วย เช่น ชาวไทยเชื้อสายมอญที่จังหวัดราชบุรี

ประโยชน์ของขนมไทย

ขนมไทยเป็นขนมที่มีส่วนผสมจากแป้ง น้ำตาล มะพร้าวและไข่ ซึ่งได้แก่ขนมทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง และขนมอื่นๆอีกหลายชนิดที่มีไข่เป็นส่วนผสมจึงขอกกล่าวถึงประโยชน์ของไข่ ดังนี้

นักโภชนาการชี้ว่า ไข่เป็นเสมือนสารอาหารที่เข้มข้น เพราะไข่อุดมไปด้วยสารอาหารที่จำเป็นทุกตัว ยกเว้นวิตามินซี และไนอาซิน สารอาหารในไข่ ประกอบด้วยดังนี้

1. โปรตีน โปรตีนในไข่เป็นโปรตีนชนิดสมบูรณ์ จึงใช้เป็นมาตรฐานในการเปรียบเทียบกับโปรตีนในอาหารชนิดอื่นๆ และโปรตีนในไข่ประกอบด้วยกรดอะมิโนที่จำเป็น ซึ่งเป็นโปรตีนพื้นฐานที่ร่างกายต้องการและไม่สามารถสร้างขึ้นเองได้ จึงต้องรับจากอาหาร ในไข่เป็นโปรตีนที่ย่อยง่ายและนำไปใช้ประโยชน์ได้ดี เด็กและหญิงมีครรภ์จึงควรบริโภคไข่ เพราะโปรตีนจะช่วยเสริมสร้างเนื้อเยื่อต่างๆ ในร่างกาย

2. ธาตุเหล็ก เหล็กเป็นธาตุอาหารที่มีในไข่แดงมาก เหล็กช่วยเสริมสร้างเม็ดเลือดแดง และช่วยนำออกซิเจนจากปอดไปเลี้ยงเซลล์ต่างๆของร่างกาย ถ้าร่างกายขาดเหล็กจะทำให้เป็นโรคโลหิตจางได้

3. ฟอสฟอรัสและแคลเซียม ช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟัน หากขาด จะทำให้กระดูกและฟันไม่แข็งแรง กระดูกจะ酥หรือหักได้ง่าย

4. วิตามินเอ ช่วยบำรุงสายตา ช่วยให้มองเห็น ปรับสภาพการมองเห็นได้ทั้งในความมืดและในที่สว่างและยังช่วยรักษาสภาพผิวให้สดชื่นไม่แห้งเหี่ยว ช่วยบำรุงเยื่อต่างๆ ในร่างกาย และช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค

5. วิตามินบี 2 ช่วยบำรุงผิว บำรุงประสาทหยันตา ลิ้นและริมฝีปากป้องกันโรคปากนกกระจอก

นอกจากสารอาหารต่างๆ ที่กล่าวมาแล้ว ไข่ยังมีคาร์โบไฮเดรต ไขมัน และน้ำรวมอยู่ด้วย ซึ่งอาหารในขนมไทย "ใยอาหาร" หรือ "Fiber" เป็นอาหารอีกหมู่หนึ่งที่ร่างกายมีความต้องการไม่น้อยไป กว่าอาหารหลักหมู่อื่น ใยอาหารนี้แท้ที่จริงแล้วคือ คาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อนที่ไม่ใช่แป้ง ซึ่งเป็นส่วนประกอบของ พืช ผัก และผลไม้ที่รับประทานได้ แต่ไม่ถูกย่อยโดยน้ำย่อยในระบบย่อยอาหาร เมื่อผ่านลำไส้ใหญ่บางส่วนจะถูกย่อยโดยจุลินทรีย์ ทำให้กลายเป็นก๊าซ

คาร์บอนไดออกไซด์ มีเทน ไฮโดรเจน น้ำ และกรดไขมันสายสั้นๆ ซึ่งจะถูกลดซึมเข้าสู่ร่างกาย ด้วยเหตุนี้ ใยอาหารจึงมีผลช่วยกระตุ้นการทำงานของลำไส้ ทำให้ระบบขับถ่ายเป็นปกติ ช่วยดูดซับสารก่อมะเร็งที่อาจปะปนมากับอาหาร ซึ่งร่างกายสามารถขับถ่ายมาพร้อมกับอุจจาระ ช่วยลดการดูดซึมไขมันและคอเลสเตอรอลในเส้นเลือดได้และเพื่อสุขภาพที่ดีเราควรบริโภคอาหารที่มีเส้นใยอาหารในปริมาณ 25-30 กรัมต่อวัน ซึ่งในขนมไทยต่างมีใยอาหารประกอบอยู่ด้วยทั้งสิ้น กากใยอาหารในผักและผลไม้ที่นำมาใช้ทำขนม อย่างเช่น กล้วยบวคชี่ บวคเผือก บวคพิททอง ยังคงสภาพอยู่ กากใยเหล่านี้เป็นประโยชน์ต่อการขับถ่ายของร่างกาย ในขณะที่ ขนมพันธุ้ใหม่ที่ใน

ยุคนี้จะเป็นขนมที่ต้องผ่านกระบวนการย่อยสลายหลายขั้นตอนมาก แป้งที่ใช้ทำขนมก็ถูกฟอกขาว มีสารเคมีสังเคราะห์มากมายเข้าไปเป็นส่วนผสมทั้งในแป้งและน้ำตาล ซึ่งจะย่อยสลายทันทีในปาก เกิดกรดทำให้ฟันผุได้ทันที และความที่อาหารมีกากใยน้อยลง โรคที่ตามมาอีก คือ อาการท้องผูก ปัจจุบันกลายเป็นปัญหาของเด็กอย่างยิ่ง บางบ้านถึงกับทะเลาะกันระหว่างแม่กับพ่อเรื่องการถ่ายของลูกเบต้าแคโรทีน วิตามิน เบต้าแคโรทีน (beta-Carotene) เป็นองค์ประกอบของสารสีส้มแดง สีเหลืองในพืช ผัก ผลไม้ เป็นแหล่งของวิตามินเอ เพราะร่างกายสามารถเปลี่ยนเบต้าแคโรทีนไปเป็นวิตามินเอได้ ซึ่งวิตามินเอนี้เป็นวิตามินชนิดไม่ละลายน้ำ มีหน้าที่เกี่ยวกับการมองเห็น การเจริญเติบโต เป็นสารต้านอนุมูลอิสระของไขมันบนผนังเซลล์ ทำให้ระบบต่างๆ ของร่างกายทำงานได้ดี แคลเซียม เป็นธาตุอาหารที่เป็นโครงสร้างของกระดูกและฟัน ช่วยการหดตัวของกล้ามเนื้อและการเต้นของหัวใจ ช่วยกระตุ้นการทำงานของเอ็นไซม์

ขนมที่มีชื่อเสียงเฉพาะถิ่น

กรุงเทพมหานคร เขตธนบุรีมีขนมฝรั่งกุฎีจีน

จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด มีทุเรียนกวน

จังหวัดฉะเชิงเทรา มี ขนมชั้น

จังหวัดชลบุรี ตลาดหนองมน มี ข้าวหลาม

จังหวัดชุมพร มีขนมควายลุย

จังหวัดตรัง มี ขนมเค้กเมืองตรัง

จังหวัดนครปฐม มีขนมฝิงและข้าวหลาม

จังหวัดนครสวรรค์ มี ขนมโมจิ ขนมฟักเขียวกวน

จังหวัดปราจีนบุรี มี ขนมเขี้ยว

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ส่วนใหญ่เป็นผลไม้เชื่อม ผลไม้กวน เช่น มะยมเชื่อม

พุทรากวน ที่ ตำบลท่าเรือ มีขนมบัวปิ่น

จังหวัดพัทลุง มี ขนมก้านบัว

จังหวัดพิษณุโลก อำเภอบางกระทุ่ม มีกล้วยตาก

จังหวัดเพชรบุรี เป็นแหล่งที่มีขนมหวานที่มีชื่อเสียงมานาน โดยเฉพาะขนมที่ทำมาจากตาลโตนดเช่น จาวตาลเชื่อม โตนดทอด ดังเม ส่วนขนมชนิดอื่นที่มีชื่อเสียงตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 เป็นต้นมาคือ ขนมขี้หนู ข้าวเกรียบงา ขนมหม้อแกง

จังหวัดสตูล มี ขนมบุหงาบูตะ ขนมโรตีกาพาย และ ข้าวเหนียวกวนขาว

จังหวัดสมุทรปราการ มี ขนมจาก

จังหวัดสมุทรสาคร มีขนมจ่ามงกุฎ

จังหวัดสิงห์บุรี มีมะม่วงกวนหรือส้มลิ้ม

จังหวัดอ่างทอง อำเภอวิเศษชัยชาญ มีขนมเกสรลำเจียก

จังหวัดอุตรดิตถ์ มีขนมเทียนสวย ข้าวหลามทุ่งยัง
จังหวัดอุทัยธานี หนองแก มี ขนมกง ขนมปังสังขยา
จังหวัดสุพรรณบุรี อำเภอบางปลาม้า มีขนมสาลี

หน่วยที่ 2 ประวัติความเป็นมาของขนมสาลี

จุดประสงค์

1. เพื่อให้นักเรียนมีความตระหนักและเห็นคุณค่าของขนมสาลี
2. เพื่อให้นักเรียนเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมสาลี

เนื้อหาสาระ

ประวัติความเป็นมาของขนมสาลี

วิธีการอบรม

1. เล่าประวัติความเป็นมาของขนมสาลีเมืองสุพรรณให้นักเรียนฟังพอสังเขป
2. ฉายโปรเจคเตอร์ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ ด้วยโปรแกรมเพาเวอร์พอยต์นำเสนอ

เรื่องราวพร้อมกับการบรรยาย

3. สรุปสาระสำคัญร่วมกันระหว่างผู้บรรยายกับผู้เข้ารับการฝึกอบรม

สื่อและอุปกรณ์

1. เอกสารประกอบการอบรม
2. เครื่องคอมพิวเตอร์
3. เครื่องฉายโปรเจคเตอร์
4. ไมโครโฟน

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตความตรงต่อเวลาในการเข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึกอบรม
2. สังเกตความสนใจและการร่วมสนทนา
3. สอบถามความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมสาลี

ประวัติความเป็นมาของขนมสาลี



แม่บัว แซ่ตั้ง ต้นกำเนิดสาลีบางปلام้า แม่บัว แซ่ตั้ง เกิดเมื่อปี พ.ศ. 2458 ณ บ้านเลขที่ 44 หมู่ที่ 5 ตลาดบางปلام้า ตำบลโคกคราม อำเภอปلام้า จังหวัดสุพรรณบุรี บิดาชื่อ นายเกาะ มารดาชื่อนางแก้ว ซึ่งประกอบอาชีพเป็นช่างทำขนมหวาน คุณแม่บัวได้สมรสกับเตี้ยกิม แซ่ตั้ง เมื่อสมรสแล้วได้ประกอบอาชีพตั้งร้านขายข้าวแกงและกาแฟอยู่ที่ตลาดบางปلام้า ในปี พ.ศ. 2485 แม่บัวซึ่งมีความรู้ในการทำขนมหวานที่ได้รับตำราสืบทอดมาจากคุณยายแก้ว และเตี้ยกิม ซึ่งมีความรู้ในการทำอาหารจีนและขนมหลายประเภท เช่น ซาลาเปา ปาท่องโก๋ ได้ช่วยกันคิดสูตรทำขนมสาลีขาย ในสมัยนั้นการทำขนมสาลีขายในแต่ละวันนั้นทำเพียงเล็กน้อย เนื่องจากขั้นตอนในการทำต้องอาศัยแรงจากคนในการตีไข่และแป้ง การหนึ่งต้องใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิงเป็นหลักและต้องคอยเติมฟืนให้ไฟเสมอกันตลอดเวลาขณะหนึ่งต้องใช้ความอดทนในการทำ จึงทำเพียงใส่ไหลขายเป็นชิ้นและใส่น้ำแข็งขายเป็นขนมหวานเย็น ขายหมดในแต่ละวัน ต่อมาในปี พ.ศ. 2514 แม่บัวได้เปลี่ยนแนวกิจการค้าข้าวแกงและขนมหวานเย็นมาเปิดกิจการร้านค้าอาหารตามสั่ง เน้นอาหารหลักที่ใจอำเภอบางปلام้า ได้แก่ กุ้งแม่น้ำ ปลาม้า ปลาแดง ซึ่งชาวบ้านแถวนั้นหาได้จากแม่น้ำสุพรรณและนำมาส่งทุกวัน โดยทางร้านจะเป็นผู้ตีราคาให้ตามขนาดอย่างยุติธรรม เป็นการสร้างอาชีพให้กับชาวประมงในอำเภอบางปلام้าและอาหารประเภทปลาที่ร้านแม่บัว จึงเป็นอาหารสดและมีรสชาติอร่อยทำให้มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักในหมู่ข้าราชการอำเภอบางปلام้า และอำเภอใกล้เคียง นอกจากเปิดร้านอาหารแล้ว แม่บัวยังรับทำโต๊ะจีนตามงานต่างๆ ที่มีผู้ว่าจ้าง ในขณะที่เดียวกันก็ยังคงทำขนมสาลีใส่ไหลขาย ในปี พ.ศ. 2514 นี้เองอำเภอบางปلام้ามี นายสุจิต วรรณเลขา และปลัดเสริม บริสุทธิ์ ได้นำขนมสาลีแม่บัวใส่ถุงจัดเป็นของดีประจำอำเภอ บางปلام้า ไปจำหน่ายในงานอนุสรณ์ดอนเจดีย์ อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี ขนมสาลีแม่บัวจึงมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของประชาชนทั่วไปนับแต่นั้นมาและเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของจังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งนับว่าแม่บัวเป็นผู้บุกเบิกขนมสาลีเจ้าแรกของจังหวัดสุพรรณบุรี มาจนปัจจุบัน

หน่วยที่ 3 ประโยชน์และความสำคัญของขนมสาลี

จุดประสงค์

1. นักเรียนบอกประโยชน์ของขนมสาลีได้
2. นักเรียนบอกความสำคัญของขนมสาลีได้

เนื้อหาสาระ

1. ประโยชน์ของขนมสาลี
2. ความสำคัญของขนมสาลี

วิธีการอบรม

1. การบรรยายถึงประโยชน์และความสำคัญของขนมสาลี
2. สรุปสาระสำคัญร่วมกันระหว่างผู้บรรยายกับผู้เข้ารับการฝึกอบรม

สื่อและอุปกรณ์

1. เอกสารประกอบการอบรม
2. ไมโครโฟน
3. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตการบอกประโยชน์ของขนมสาลี
2. สังเกตการบอกความสำคัญของขนมสาลี

ประโยชน์และความสำคัญของขนมสาลี

ประโยชน์ของขนมสาลี

สาลีเป็นขนมไทย มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำ น้ำตาล ไข่ เป็นหลัก ดังนั้นส่วนผสมของสาลีจึงมีคาร์บอนไดออกไซด์ มีเทน ไฮโดรเจน น้ำ และกรดไขมันสายสั้นๆ หรือที่เรียกว่าใยอาหาร ซึ่งจะถูกลดซึมเข้าสู่ร่างกาย ด้วยเหตุนี้ จึงมีผลช่วยกระตุ้นการทำงานของลำไส้ ทำให้ระบบขับถ่ายเป็นปกติช่วยลดระดับสารก่อมะเร็งที่อาจปะปนมากับอาหาร ซึ่งร่างกายสามารถขับถ่ายมาพร้อมกับอุจจาระ ช่วยลดการดูดซึมไขมันและคอเลสเตอรอลในเส้นเลือดได้ ซึ่งในขนมไทยต่างมีใยอาหารประกอบอยู่ด้วยทั้งสิ้น

ความสำคัญของขนมสาลี

ขนมสาลีแม้บิ้วยผลิตโดยเน้นคุณภาพและคุณค่าของขนมแบบไทยๆ มากกว่าปริมาณผลิตจำหน่ายวันต่อวัน ไม่ใส่สารกันบูดหรือสารเคมีภัณฑ์ ทำให้การรับประทานอยู่ได้เพียง 4 วัน เมื่อใช้นี้วกดลงบนขนมสาลีแล้วยกนี้วขึ้น ขนมจะฟูขึ้นมาเต็มเหมือนเดิมรสชาติอร่อยหอมหวาน และเป็นขนมที่เป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของจังหวัดสุพรรณบุรี

หน่วยที่ 4 ส่วนผสมขนมสาลีวิธีทำขนมสาลี

จุดประสงค์

1. นักเรียนบอกขั้นตอนการทำขนมสาลี
2. นักเรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมสาลี

เนื้อหาสาระ

ส่วนผสมของขนมสาลีและวิธีทำขนมสาลี

วิธีการอบรม

1. วิทยากรบรรยายให้นักเรียนฟังเรื่องส่วนผสมและวิธีการทำขนมสาลี
2. สาธิตการทำขนมสาลีให้นักเรียนดูพร้อมทั้งบอกขั้นตอนการทำขนมสาลี
3. ให้นักเรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำขนมสาลี
4. สรุปขั้นตอนการทำขนมสาลีและเทคนิคต่าง ๆ

สื่อและอุปกรณ์

1. เอกสารประกอบการอบรม
2. อุปกรณ์ เช่น เครื่องผสม เครื่องนึ่ง ถาด เต้าแก๊ส
3. ส่วนผสมของขนมสาลี
5. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตการบอกขั้นตอนการทำขนมสาลี
2. สังเกตการฝึกปฏิบัติการทำขนมสาลี

ส่วนผสมและวิธีการทำขนมสาลี

ส่วนผสมของขนมสาลี

แป้งสาลี	200	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	165	กรัม
ดวงไข่เปิด	4	ฟอง
น้ำสะอาด	70	กรัม
เอสพี	15	กรัม
นมข้นหวาน	80	กรัม
น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมอาหารตามใจชอบ (บางสีอาจใช้ดอกไม้หรือใบไม้ได้ เช่น สีเขียว-ใบเตย
สีม่วง-ดอกอัญชัญ) ลูกเกด (สำหรับแต่งหน้าขนม)

วิธีทำขนมสาลี

1. ร่อนแป้งและผงฟูเข้าด้วยกัน พักไว้
2. ใส่ น้ำและเอสพีลงในอ่างผสม ใช้เครื่องตี ตีด้วยความเร็วสูงประมาณ 5 นาที
หรือจนขึ้นฟู
3. ใส่ น้ำตาลทรายทีละน้อยจนหมด ตีต่อจนขึ้นฟู
4. ค่อยๆ ใส่ไข่ทีละฟองจนหมด ตีต่อจนขึ้นฟูอีกครั้ง
5. เติมนมข้นหวาน ตีต่อจนตั้งยอด ใส่ น้ำมะนาว และกลีมนมะลิ ตีต่ออีกครั้ง
6. ค่อยๆ ใส่แป้งทีละน้อย ตีต่ออีก 5 นาที ยกลง แล้วพักไว้ 20 นาที
7. ตักใส่ถาด นำไปนึ่งด้วยไฟแรงประมาณ 30 นาที เมื่อสุกดีแล้วจึงยกลงทิ้งไว้ให้เย็น
ตัดเป็นชิ้นๆ จัดใส่จานเสิร์ฟรับประทาน (สุปรานี แพรศิริ, 2553, หน้า 89)

หน่วยที่ 5 การจำหน่ายและการตลาด

จุดประสงค์

เพื่อให้นักเรียนบอกการจำหน่ายและการตลาดของขนมสาลี

เนื้อหาสาระ

การจำหน่ายและการตลาด

วิธีการอบรม

1. การบรรยายถึงวิธีการจำหน่ายและการตลาด
2. สรุปสาระสำคัญร่วมกันระหว่างผู้บรรยายกับผู้เข้ารับการฝึกอบรม

สื่อและอุปกรณ์

1. เอกสารประกอบการอบรม
2. ไมโครโฟน
3. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตการเข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึกอบรม
2. สังเกตการบอกถึงการจำหน่ายและการตลาดของขนมสาลี



การจำหน่ายและการตลาด

การจำหน่ายและการตลาด

ขนมสาเล่แม่บัวยไม่มีสาขา ผู้ที่จะซื้อสาเล่แม่บัวยต้องมาซื้อจากร้านแม่บัวยที่อำเภอ
บางปلام้า จังหวัดสุพรรณบุรีเพียงแห่งเดียวเท่านั้น



ร้านขนมแม่บัวย



ขนมสาลีแม่บัว



เอกสารอ้างอิง

ทีมบรรณาธิการ. (2553). **สูตรขนมหวานทำกินง่าย ทำขายกำไรงาม**. กรุงเทพฯ: พิมพ์ดี.

ประวัติขนมไทยและความสำคัญ. (ม.ป.ป.) สืบค้น มกราคม 7, 2554,

จาก <http://pirun.ku.ac.th/~b4941007/2.htm>

สุปราณี แพรศิริ. (2553). **ขนมไทย**. กรุงเทพฯ: เอ็มไอเอส.

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ. (2548). **ฐานข้อมูลท้องถิ่น**. ลพบุรี:

สำนักวิทยบริการสถาบันราชภัฏเทพสตรี.

องค์การบริหารส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี. (2553). **คู่มือท่องเที่ยวจังหวัดสุพรรณบุรี**. สุพรรณบุรี.

ภาคผนวก ง

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลของการวิจัย

- แบบสัมภาษณ์ (ศึกษาข้อมูลพื้นฐาน)
- แบบสอบถาม (ศึกษาข้อมูลพื้นฐาน)
- แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ขั้นพื้นฐานเมืองสุพรรณ
- เฉลยข้อสอบก่อนเรียน-หลังเรียน
- แบบประเมินผลงานภาคปฏิบัติ
- แบบประเมินเจตคติ

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์ฉบับนี้เป็นแบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง ขนมสาเล่เมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 ผู้วิจัยต้องการข้อมูลเกี่ยวกับความคิดเห็นของท่าน เพื่อการวิเคราะห์หาแนวทางในการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมให้มีประสิทธิภาพและสมบูรณ์ยิ่งขึ้นจึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดตอบตามความเป็นจริง โดยแบบสัมภาษณ์ฉบับนี้แบ่งออกเป็น 3 ตอน จำนวน 13 ข้อ ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพและข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ในเรื่อง ชื่อ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่งการทำงาน ประสบการณ์การทำงาน ประสบการณ์เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ จำนวน 7 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการเกี่ยวกับ การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 จำนวน 4 ข้อ

ตอนที่ 3 ปัญหาอุปสรรคและการแก้ไขปัญหาในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง ขนมสาเล่เมืองสุพรรณ หรือการเรียนการสอนและข้อเสนอแนะอื่นๆ จำนวน 2 ข้อ

ตอนที่ 1 สถานภาพและข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ในเรื่อง ชื่อ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่งการทำงาน ประสบการณ์การทำงาน ประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดกิจกรรมอบรมการทำขนมสาเล่เมืองสุพรรณ จำนวน 7 ข้อ

1. ชื่อ – สกุล.....
2. เพศ.....
3. อายุ.....ปี
4. ระดับการศึกษาสูงสุด.....
5. ตำแหน่ง.....
6. ประสบการณ์ การทำงาน.....ปี
7. ประสบการณ์เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม
 - ไม่เคย
 - เคย
 เรื่อง.....

ตอนที่ 2 ความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 จำนวน 4 ข้อ

1. การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียน
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้
ให้ครอบครัวและเป็นการอนุรักษ์ขนมสาลีซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสุพรรณบุรี ท่านเห็นด้วย
หรือไม่ที่จะมีการพัฒนาหลักสูตรขนมสาลี ท่านต้องการให้มีการพัฒนาหลักสูตรขนมสาลีหรือไม่

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. ท่านคิดว่าการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียน
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 ตอบสนองความต้องการของชุมชนหรือท้องถิ่นได้จริงหรือไม่ เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. ท่านคิดว่าการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ จะช่วยส่งเสริมให้
ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดความภาคภูมิใจในจังหวัดสุพรรณบุรีซึ่งเป็นบ้านเกิดของตนได้จริงหรือไม่
เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. ท่านมีความเห็นต่อการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 ในด้านต่อไปนี้อย่างไร

4.1 ด้านเนื้อหา.....

.....

4.2 แนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน.....

.....

4.3 แนวทางการจัดกิจกรรมฝึกอบรม

.....

4.4 การวัดและประเมินผล.....

.....

ตอนที่ 3 ปัญหาอุปสรรคและการแก้ไขปัญหาในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ หรือการเรียนการสอนและข้อเสนอแนะอื่นๆ จำนวน 2 ข้อ

1. ปัญหาและอุปสรรคที่ท่านเคยประสบมาในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมและมีแนวทางในการแก้ปัญหอย่างไร

.....

.....

.....

.....

2. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

แบบสอบถาม

เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6

คำชี้แจง

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับ ความต้องการของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 ในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ และรูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่นักเรียนต้องการในหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ ผู้วิจัยจึงขอให้นักเรียนตอบแบบสอบถามตามความจริง แบบสอบถามฉบับนี้ แบ่งออกเป็น

3 ตอน จำนวน 10 ข้อ ดังนี้

ตอน 1 ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ชื่อ เพศ อายุ และอาชีพของผู้ปกครองของผู้ตอบแบบสอบถาม ประสพการณ์ในการเข้ารับการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาการทำขนมสาลีเมืองสุพรรณ จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการของนักเรียนในการเข้ารับการฝึกอบรมเพื่อพัฒนา การทำขนมสาลีเมืองสุพรรณ และรูปแบบของการฝึกอบรม จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

ตอน 1 ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ชื่อ เพศ อายุ และอาชีพของผู้ปกครองของผู้ตอบแบบสอบถาม ประสพการณ์ในการเข้ารับการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาการทำขนมสาลีเมืองสุพรรณ จำนวน 5 ข้อ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หรือกรอกข้อมูลลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

1. ชื่อ - สกุล.....

2. เพศ

() ชาย

() หญิง

3. อาชีพของผู้ปกครอง

() ทำนา

() ค้าขาย

() เลี้ยงสัตว์

() รับจ้าง

() รับราชการ

() อื่น ๆ.....

4. ครอบครัวนักเรียนมีรายได้ประมาณเท่าใด

() 3,000 – 5,000 บาท/เดือน

() 5,001 – 7,000 บาท/เดือน

() 7,001 – 9,000 บาท/เดือน

() 90,01 – บาท ขึ้นไป

5. นักเรียนมีประสบการณ์ในการทำขนมสาลีหรือไม่

() มี

() ไม่มี

ตอนที่ 2 ความต้องการของนักเรียนในการเข้ารับการฝึกอบรมเพื่อพัฒนา การทำขนมสาลีเมืองสุพรรณ และรูปแบบของการฝึกอบรม จำนวน 5 ข้อ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หรือกรอกข้อมูลลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

1. นักเรียนมีความต้องการเข้ารับการฝึกอบรมการทำขนมสาลีเมืองสุพรรณหรือไม่
() ต้องการ () ไม่ต้องการ
2. นักเรียนต้องการให้มีวิธีการอบรมขนมสาลีในครั้งนี้อย่างไร (เลือกได้มากกว่า 1 รายการ)

- () เชิญวิทยากรผู้มีความรู้ความชำนาญมาบรรยาย - สาธิต
- () ฝึกปฏิบัติจริง
- () การประชุมสัมมนาแลกเปลี่ยนความรู้
- () อื่น ๆ โปรดระบุ.....
3. นักเรียนต้องการสื่อประกอบการฝึกอบรมขนมสาลีอย่างไร
() เอกสารประกอบการฝึกอบรม
- () คอมพิวเตอร์
- () เครื่องเล่นซีดี
- () อื่น ๆ โปรดระบุ
4. นักเรียนต้องการใช้เวลาในการฝึกอบรม ขนมสาลี อย่างไร
() 2 วัน
- () 3 วัน
- () 4 วัน
- () 5 วัน
5. นักเรียนต้องการได้รับความรู้เรื่องใดบ้าง (เลือกได้มากกว่า 1 รายการ)
() ประวัติการทำขนมสาลี
- () ความรู้พื้นฐานการทำขนมสาลีเมืองสุพรรณ
- () ความสำคัญของขนมสาลี
- () อื่น ๆ โปรดระบุ.....

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

**แบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลี้เมืองสุพรรณ
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6**

คำชี้แจง

1. จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว แล้วทำเครื่องหมาย X ลงในกระดาษคำตอบ
2. แบบทดสอบฉบับนี้เป็นแบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 25 ข้อ เวลา 30 นาที

1. กษัตริย์องค์ใดเป็นผู้สร้างวัดสนามชัย

- | | |
|------------------|-------------------|
| ก. พระเจ้าอู่ทอง | ข. ขุนหลวงพระงั่ว |
| ค. พระเจ้ากาแต | ง. ขุนช้าง |

2. กษัตริย์พระองค์ใดเป็นผู้ตั้งชื่อว่า สุพรรณบุรี

- | | |
|------------------|------------------|
| ก. พระเจ้ากาแต | ข. พระเจ้าอู่ทอง |
| ค. ขุนหลวงพะงั่ว | ง. ขุนแผน |

3. ขนมไทยมีต้นกำเนิดจากประเทศใด

- | | |
|-------------|------------|
| ก. ลาว | ข. พม่า |
| ค. โปรตุเกส | ง. กัมพูชา |

4. ขนมไทยเริ่มเผยแพร่ที่ใดเป็นแห่งแรก

- | | |
|----------------|------------------|
| ก. ในพระราชวัง | ข. โรงทำขนม |
| ค. ชมรมแม่บ้าน | ง. ช่างพระราชวัง |

5. ท้าวทองกีบม้ามีความสำคัญอย่างไร

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| ก. เจ้าตำหรับอาหารฝรั่ง | ข. เจ้าตำหรับอาหารจีน |
| ค. เจ้าตำหรับอาหารโปรตุเกส | ง. เจ้าตำหรับอาหารไทย |

6. ขนมไทยมีวิธีการทำให้สุกหลายวิธี ดังนั้นขนมเปียกปูนสุกด้วยวิธีใด

- | | |
|---------|--------|
| ก. นึ่ง | ข. ทอด |
| ค. กวน | ง. ต้ม |

7. ขนมไทยที่นิยมในงานมงคลได้แก่ขนมประเภทใด

- | | |
|---------------|--------------------|
| ก. ประเภทไข่ | ข. ประเภทแป้ง |
| ค. ประเภทถั่ว | ง. ประเภทแป้งสาลี้ |

19. ขนมสาลีมีประโยชน์อย่างไร

- ก. เป็นขนมที่ทำจากธรรมชาติ
- ข. มีส่วนผสมหลายอย่าง
- ค. เป็นขนมที่ทำสีสั้จากธรรมชาติซึ่งให้คุณค่าทางสมุนไพร
- ง. เป็นขนมที่ทำสีสั้จากธรรมชาติซึ่งให้คุณค่าทางสมุนไพรและเป็นของฝากได้

20. ขนมสาลีมีความสำคัญอย่างไร

- ก. เป็นขนมที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสุพรรณบุรี
- ข. เป็นขนมที่เป็นของฝาก
- ค. เป็นขนมที่มีรสชาติอร่อย
- ง. เป็นขนมที่มีชื่อของจังหวัดสุพรรณบุรี

21. แป้งที่เป็นส่วนผสมของขนมสาลีใช้แป้งอะไร

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

22. ขนมสาลีใช้วิธีการทำวิธีใด

- ก. อบ
- ข. นึ่ง
- ค. ทอด
- ง. ย่าง

23. ขนมสาลีมีจุดเด่นอย่างไร

- ก. รสชาติ นุ่ม อร่อย
- ข. รสชาติ นุ่ม อร่อย มีสีสั้จากธรรมชาติ
- ค. รสชาติ นุ่ม อร่อย มีสีสั้จากธรรมชาติ เมื่อกตลงไปขนมจะฟูเต็มเหมือนเดิม
- ง. มีหลายรสชาติ

24. ขนมสาลีแม่บัวสามารถหาซื้อได้ที่ใด

- ก. ร้านค้าทั่วไป
- ข. ร้านขายของฝาก
- ค. ร้านขายขนม
- ง. ร้านแม่บัว

25. การบรรจุภัณฑ์มีความสำคัญอย่างไร

- ก. ช่วยดึงดูดความสนใจให้ซื้อสินค้า
- ข. ช่วยรักษาคุณภาพสินค้า
- ค. สร้างมูลค่าให้สินค้าสูงขึ้น
- ง. ช่วยดึงดูดความสนใจให้นำซื้อและช่วยรักษาคุณภาพสินค้าให้ดียิ่งขึ้น

เฉลยแบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

1. ค	14. ค
2. ค	15. ง
3. ค	16. ก
4. ก	17. ก
5. ง	18. ก
6. ค	19. ง
7. ก	20. ก
8. ค	21. ค
9. ง	22. ข
10. ข	23. ค
11. ค	24. ง
12. ข	25. ง
13. ง	

แบบประเมินผลงานภาคปฏิบัติ
เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6

คำชี้แจง

แบบประเมินผลงานภาคปฏิบัติฉบับนี้เป็นแบบประเมินรายบุคคลโดยการสังเกตพฤติกรรมการทำงานของนักเรียน การมีส่วนร่วมของนักเรียน โดยทำเครื่องหมาย (✓)ลงในช่องระดับการประเมินตามความเป็นจริง

รายการที่ใช้ในการประเมิน

1. ความตรงต่อเวลา
2. ความสนใจในขณะที่ฟังคำบรรยาย
3. การร่วมกิจกรรมในขณะที่ร่วมสนทนาซักถาม
4. การปฏิบัติงาน
5. ผลงาน

ชื่อ - สกุล	ความตรงต่อเวลา					ความสนใจในขณะที่ฟังคำบรรยาย					การร่วมกิจกรรมในขณะที่ร่วมสนทนาซักถาม					การปฏิบัติงาน					ผลงาน				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.																									
2.																									
3.																									
4.																									
5.																									
6.																									
7.																									
8.																									
9.																									
10.																									

ค่าสังเกต : 5 = มากที่สุด, 4 = มาก, 3 = ปานกลาง, 2 = น้อย, 1= น้อยที่สุด,

เกณฑ์การประเมินผลงานภาคปฏิบัติ

รายการประเมิน	ระดับคะแนน				
	1	2	3	4	5
ความตรงต่อเวลา	ปฏิบัติตามกิจกรรมทันตามเวลาที่กำหนดโดยมีผู้ตักเตือนเป็นส่วนใหญ่	ปฏิบัติตามกิจกรรมทันตามเวลาที่กำหนดโดยมีผู้ตักเตือน	ปฏิบัติตามกิจกรรมทันตามเวลาที่กำหนดโดยมีผู้ตักเตือน บางครั้ง	ปฏิบัติตามกิจกรรมทันตามเวลาที่กำหนดเป็นบางครั้ง	ปฏิบัติตามกิจกรรมทันตามเวลาที่กำหนด
ความสนใจในขณะฟังคำบรรยาย	มีความสนใจในการฟังคำบรรยายโดยมีผู้ตักเตือนเป็นส่วนใหญ่	มีความสนใจในการฟังคำบรรยายโดยมีผู้ตักเตือน	มีความสนใจในการฟังคำบรรยายโดยมีผู้ตักเตือนเป็นบางครั้ง	มีความสนใจในการฟังคำบรรยายเป็นบางครั้ง	มีความสนใจในการฟังคำบรรยายด้วยความตั้งใจ
การร่วมกิจกรรมในขณะร่วมสนทนาซักถาม	ร่วมกิจกรรมในขณะร่วมสนทนาซักถามโดยมีผู้ตักเตือนเป็นส่วนใหญ่	ร่วมกิจกรรมในขณะร่วมสนทนาซักถามโดยมีผู้ตักเตือน	ร่วมกิจกรรมในขณะร่วมสนทนาซักถามโดยมีผู้ตักเตือนเป็นบางครั้ง	ร่วมกิจกรรมในขณะร่วมสนทนาซักถามเป็นบางครั้ง	ร่วมกิจกรรมในขณะร่วมสนทนาซักถามด้วยความตั้งใจ
การปฏิบัติงาน	ปฏิบัติงานโดยมีผู้ตักเตือนเป็นส่วนใหญ่	ปฏิบัติงานโดยมีผู้ตักเตือน	ปฏิบัติงานโดยมีผู้ตักเตือนเป็นบางครั้ง	ปฏิบัติงานโดยมีผู้ตักเตือนเป็นบางครั้ง	ปฏิบัติงานด้วยความตั้งใจ
ผลงาน	ผลงานสวยงาม	ผลงานสวยงามแปลกใหม่	ผลงานสวยงามแปลกใหม่มีรสชาติ	ผลงานสวยงามแปลกใหม่มีรสชาติอร่อย	ผลงานสวยงามแปลกใหม่มีหลายรสชาติ

**แบบประเมินเจตคติต่อการฝึกอบรมของผู้เข้ารับการฝึกอบรม
เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6**

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความเหมาะสมที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน
ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. เพศ

() ชาย () หญิง

2. ท่านเคยเข้ารับการอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณหรือไม่

() เคย () ไม่เคย

ตอนที่ 2 เจตคติที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรม

รายการประเมิน	ระดับความเหมาะสม				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง
1. ข้าพเจ้าสนุกกับการฝึกอบรม					
2. ทำให้ข้าพเจ้าชอบ รับประทานขนมสาเล่มากขึ้น					
3. ทำให้ข้าพเจ้ามีความ ภาคภูมิใจในจังหวัดสุพรรณบุรี มากขึ้น					
4. ข้าพเจ้ารู้สึกเบื่อ การฝึกอบรม เรื่องขนมสาเล่ เมืองสุพรรณ					
5. การฝึกอบรมทำให้ข้าพเจ้า เข้าใจในการทำขนมสาเล่					
6. ขนมสาเล่เป็นขนมที่ควร อนุรักษ์ให้คงอยู่ตลอดไป					
7. เนื้อหาที่อบรมมีประโยชน์ ทำให้รู้สึกชอบขนมไทยมากขึ้น					

รายการประเมิน	ระดับความเหมาะสม				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง
8. ข้าพเจ้าเห็นคุณค่าของ ขนมสาเลียมมากยิ่งขึ้น					
9. ข้าพเจ้ารู้สึกว่าการที่ ฝึกอบรมมากเกินไป					
10. ข้าพเจ้ารู้สึกว่าการอบรม ครั้งนี้เสียเวลา					
11. การฝึกอบรม ทำให้ข้าพเจ้า ได้ลงมือปฏิบัติจริง					
12. การประเมินผลสอดคล้อง กับกิจกรรมที่ฝึกอบรม					
13. ข้าพเจ้าได้ประโยชน์จาก การฝึกอบรมครั้งนี้มาก					
14. การอบรมครั้งนี้น่าเบื่อ					
15. เมื่อฝึกอบรมแล้วคิดว่า น่าจะนำไปประกอบอาชีพได้					
16. กิจกรรมที่ใช้ฝึกอบรม เป็นกิจกรรมที่แปลกใหม่					
17. อยากให้มีการฝึกอบรม แบบนี้อีก					
18. ข้าพเจ้าตั้งใจที่ได้เข้ารับ การอบรมในครั้งนี้					
19. อยากให้การอบรมนี้ จบเร็วๆ					
20. เป็นหลักสูตรฝึกอบรมที่ควร จัดขึ้นทุกปี					

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการฝึกอบรม

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ภาคผนวก จ

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง

- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสอบถาม
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของหลักสูตรฉบับร่าง
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบประเมินผลงานภาคปฏิบัติ
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบประเมินเจตคติต่อหลักสูตรการฝึกอบรม

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง ของแบบสัมภาษณ์

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบสัมภาษณ์และให้คะแนนความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์ การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 โดยกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อ และขอความกรุณาให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในส่วนที่บกพร่อง

- + 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น ไม่สอดคล้องกับรายการประเมิน

ข้อ	ประเด็น	ระดับความ คิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
1	ความสอดคล้องกับประเด็นสัมภาษณ์เกี่ยวกับสถานภาพข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์			
2	ความสอดคล้องกับประเด็นสัมภาษณ์ ความสำคัญและความจำเป็นในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม			
3	ความสอดคล้องกับประเด็นสัมภาษณ์เกี่ยวกับการสนับสนุนส่งเสริมให้จัดทำหลักสูตรฝึกอบรม			
4	ความสอดคล้องกับประเด็นสัมภาษณ์เกี่ยวกับเนื้อหาและแนวทางการจัดฝึกอบรม การวัดและประเมินผล			
5	ความสอดคล้องกับประเด็นสัมภาษณ์เกี่ยวกับปัญหาอุปสรรคและแนวทางการแก้ไขปัญหาในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม			

ลงชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญ
(.....)

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง

ของแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบสัมภาษณ์และให้คะแนนความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์ การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 โดยกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อ และขอความกรุณาให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในส่วนที่บกร่อง

+1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน

0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน

- 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น ไม่สอดคล้องกับรายการประเมิน

ข้อ	ประเด็น	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
1	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับ สถานภาพข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบ แบบสอบถาม			
2	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับ ความต้องการในการเข้ารับการ ฝึกอบรมตามหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง ขนมสาเล่เมืองสุพรรณ			
3	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับ รูปแบบวิธีการที่นักเรียนต้องการใน การเข้ารับการฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่ เมืองสุพรรณ			
4	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับ สื่อที่นักเรียนต้องการในการเข้ารับการ ฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ			
5	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับ เวลาที่นักเรียนต้องการในการเข้ารับ การฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมือง สุพรรณ			

ข้อ	ประเด็น	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
6	ความสอดคล้องของข้อความเกี่ยวกับเนื้อหาสาระของหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาลีเมืองสุพรรณ				

ลงชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญ
(.....)

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของหลักสูตรฉบับร่าง
(สำหรับผู้เชี่ยวชาญ)

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบสอบถามและให้คะแนนความสอดคล้องของคำถามการพัฒนาหลักสูตร ฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ เพื่อนำผลที่ได้จากความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องไปสร้างหลักสูตร ฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 โรงเรียนวัดโบสถ์ อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี โดยให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนของแบบประเมิน ในแต่ละข้อ และขอความกรุณาให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในส่วนที่บกพร่อง

- + 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น ไม่สอดคล้องกับรายการประเมิน

ข้อ	ประเด็น	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
1	ความเป็นมาสอดคล้องกับจุดประสงค์ของหลักสูตร			
2	หลักการสอดคล้องกับจุดประสงค์ของหลักสูตร			
3	จุดประสงค์สอดคล้องกับเนื้อหา			
4	โครงสร้างสอดคล้องกับจุดประสงค์			
5	ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเหมาะสม			
6	เนื้อหาเหมาะสมกับเวลา			
7	เนื้อหาน่าสนใจและมีประโยชน์ต่อการศึกษา			
8	ระยะเวลาที่ใช้ในการฝึกอบรม			
9	การจัดกิจกรรมฝึกอบรม			
10	สื่อสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่ฝึกอบรม			
11	การประเมินผลสอดคล้องกับจุดประสงค์การจัดกิจกรรม			
12	การวัดผลครอบคลุมเนื้อหากิจกรรม			

ลงชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญ
(.....)

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
(การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง ขนบสาลีเมืองสุพรรณ
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6)

คำชี้แจง ให้ท่านพิจารณาและลงความเห็นว่าย่อสอบแต่ละข้อสอดคล้องกับจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมหรือไม่แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง คะแนนการพิจารณาที่ตรงกับความเห็นของท่านโดยกำหนดระดับความเห็นดังนี้

- + 1 แน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงหรือสอดคล้องกับจุดประสงค์เชิงพฤติกรรม
- 0 ไม่แน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงหรือสอดคล้องกัน
- 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ไม่ตรงหรือไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

จุดประสงค์ เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนนพิจารณา		
		+1	0	-1
1.นักเรียนบอก ประวัติศาสตร์ จังหวัดสุพรรณบุรีได้	1.จังหวัดสุพรรณบุรีมีชื่อครั้งแรกเดิมว่าอะไร ก. เมืองทวารวดีศรีสุพรรณ ข. ทวารวดี ค. ศรีสุพรรณภูมิ ง. สองพันบุรี 2.กษัตริย์องค์ใดเป็นผู้สร้างวัดสนามชัย ก. พระเจ้าอยู่ทอง ข. ขุนหลวงพระจ้าว ค. พระเจ้ากาแต ง.ขุนช้าง 3.กษัตริย์พระองค์ใดเป็นผู้ตั้งชื่อว่า สุพรรณบุรี ก. พระเจ้ากาแต ข. พระเจ้าอยู่ทอง ค. ขุนหลวงพะงั่ว ง. ขุนแผน 4. ชื่อถนนในจังหวัดสุพรรณบุรีมาจากวรรณคดี เรื่องใด ก. รามเกียรติ์ ข. ราชชาธิราช ค. อิเหนา ง. ขุนช้าง ขุนแผน
2.นักเรียนบอก ประวัติความเป็น ของขนมไทยได้	5. ขนมไทยเริ่มมีมาตั้งแต่สมัยใด ก. สมัยกรุงศรีอยุธยา ข. สมัยสุโขทัย ค. สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ ง. สมัยกรุงธนบุรี 6. ขนมไทยมีต้นกำเนิดจากประเทศใด ก. ลาว ข. พม่า ค. ไปรดุกีส ง. กัมพูชา



จุดประสงค์เชิง พฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนนพิจารณา		
		+1	0	-1
	7. มารี ก็มารี มีชื่อภาษาไทยว่าอะไร ก. ท้าวศรีสุดา ข. ท้าวทองกิมม่า ค. ท้าวสุนารี ง. ท้าวศรีสุนทร
	8. ขนมไทยเริ่มเผยแพร่ที่ใดเป็นแห่งแรก ก. ในพระราชวัง ข. โรงทำขนม ค. ชมรมแม่บ้าน ง. ข้างพระราชวัง
	9. ท้าวทองกิมม่ามีความสำคัญอย่างไร ก. เจ้าตำหรับอาหารฝรั่ง ข. เจ้าตำหรับอาหารจีน ค. เจ้าตำหรับอาหารโปรตุเกส ง. เจ้าตำหรับอาหารไทย
	10. ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำ ชาติอย่างไร ก. มีความละเอียดอ่อนประณีต พิถีพิถัน ข. มีกรรมวิธีทำยุ่งยาก พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน ค. รสชาติอร่อย พิถีพิถัน ง. หาช้อล่ำปาก รสชาติอร่อยหอม หวาน
	11. ขนมไทยมีวิธีการทำให้สุกหลายวิธี ดังนั้น ขนมเปียกปูนสุกด้วยวิธีใด ก. นึ่ง ข. ทอด ค. กวน ง. ต้ม
	12. ขนมไทยที่นิยมในงานมงคลได้แก่ขนม ประเภทใด ก. ประเภทไข่ ข. ประเภทแป้ง ค. ประเภทถั่ว ง. ประเภท
	13. ขนมที่ทำให้สุกด้วยการกวนได้แก่ขนมอะไร ก. ขนมชั้น ข. ขนมหม้อแกง ค. ตะโก้ ง. สาकुเปียก

จุดประสงค์เชิง พฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนนพิจารณา		
		+1	0	-1
	14. ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่งได้แก่ขนมอะไร ก. ขนมถั่วแปบ ข. ขนมเรไร ค. ขนมสาสี ง. ขนมเม็ดขุ่น
	15. ข้าวเจ้าที่เหลืองจากการรับประทานสามารถ ทำขนมอะไรได้บ้าง ก. ข้าวตู ข. กระจ่างสารท ค. ข้าวเม่าคลูก ง. ข้าวเหนียวแดง
	16. มะพร้าวอ่อนสามารถทำขนมไทยอะไรได้ บ้าง ก. ขนมบัวลอย ข. ขนมขี้หนู ค. ขนมชั้น ง. วุ้นมะพร้าว
	17. น้ำตาลปีบทำมาจากอะไร ก. อ้อย ข. ดาลหรือมะพร้าว ค. แป้ง ง. น้ำมัน
	18. ขนมฝอยทองทำมาจากอะไร ก. ไข่ไก่ ข. ไข่เป็ด ค. ไข่นกกระทา ง. ส่วนของไข่แดงของไข่เป็ด
	19. ถั่วดำใช้ใส่ในขนมไทยประเภทใด ก. ขนมเทียน ข. ขนมใส่ไส้ ค. ข้าวต้มมัด ง. ขนมเปียกปูน			
	20. สีที่ได้จากธรรมชาติและใช้ในขนมไทยได้ จากสิ่งใด ก. สีเขียวได้จากใบตอง ข. สีน้ำเงินจากดอกอัญชัน ค. สีแดงจากดอกกุหลาบ ง. สีดำจากถ่าน
	21. ขนมไทยที่นิยมทุกเทศกาลในภาคเหนือคือ ขนมอะไร ก. ขนมใส่ไส้ ข. ขนมลูกก้อ ค. ลูกหลานต้ม ง. ขนมต้ม

จุดประสงค์ เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนนพิจารณา		
		+1	0	-1
	22. ขนมไทยที่นิยมทุกเทศกาลในภาคกลางคือ ขนมอะไร ก. ลอดช่อง ข. ขนมตาล ค. เม็ดขนุน ทองหยอด ง. ข้าวเหนียวถั่ว
	23. ขนมไทยที่นิยมทุกเทศกาลในภาคอีสานคือ ขนมอะไร ก. ลอดช่อง ข. ข้าวจี๋ ค. ขนมหมก ง. ข้าวพอง
	24. ขนมไทยที่นิยมในเทศกาลเดือนสิบของภาคใต้ คือขนมอะไร ก. ขนมกง ข. ขนม ค. ขนมฝิง ง. ขนมลา
	25. ขนมไทยในพิธีกรรมและงานเทศกาลต่าง ๆ แสดงถึงอะไร ก. ความผูกพันและเป็นส่วนสำคัญของ วัฒนธรรมไทย ข. ความเป็นไทย ค. ความเป็นเอกราชของชาติไทย ง. การอนุรักษ์ขนมไทยแต่โบราณไว้
	26. สารทไทย เดือน 10 นิยมใช้ขนมอะไร ก. ขนมเทียน ข. ขนมข้าวต้มมัด ค. กระจยาสาท ง. ข้าวเม่าทอด
	27. งานตรุษสงกรานต์ นิยมใช้ขนมอะไร ก. ขนมเทียน ข. ขนมข้าวต้มมัด ค. กระจยาสาท ง. กะละแม , ข้าวเหนียวแดง

จุดประสงค์ เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนนพิจารณา		
		+1	0	-1
	28. เทศกาลออกพรรษา นิยมใช้ขนมอะไร ก. ขนมแข่ง ข. ขนมข้าวต้มมัด ค. กระจ่างสารท ง. กล้วยแม่
	29. ขนมที่ใช้ในการไหว้ศาลพระภูมิ ได้แก่ ขนมอะไร ก. ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ข. ขนมข้าวต้มมัด ค. กระจ่างสารท ง. กล้วยแม่
	30. ขนมที่มีชื่อเสียงของจังหวัดอ่างทอง ได้แก่ขนม อะไร ก. ขนมปังสังขยา ข. ขนมเกสรลำเจียก ค. ขนมหม้อแกง ง. ขนมชั้น
	31. ขนมที่มีชื่อเสียงของจังหวัดนครปฐม ได้แก่ ขนมอะไร ก. ขนมปังสังขยา ข. ขนมเกสรลำเจียก ค. ข้าวหลาม ง. ขนมชั้น
	32. ขนมที่มีชื่อเสียงของจังหวัดอุทัยธานี ได้แก่ ขนมอะไร ก. ขนมปังสังขยา ข. ขนมเกสรลำเจียก ค. ข้าวหลาม ง. ขนมชั้น
	33. ขนมที่มีชื่อเสียงของจังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ ขนมอะไร ก. ขนมหม้อแกง ข. ขนมทองม้วน ค. ขนมสาเล่ ง. ขนมทองหยอด

จุดประสงค์ เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนนพิจารณา		
		+1	0	-1
	34. ตามความเชื่อขนมฟอยทองที่นิยมทำในงานมงคลเพื่ออะไร ก. เพื่อให้คู่แต่งงานอยู่ด้วยกันยืนยาว ข. เพื่อให้อายุยืน ค. เพื่อให้สวยงาม ง. เพื่อให้มีความสามัคคี
	35. ขนมทองเอกเชื่อว่าจะทำให้เป็นอย่างไร ก. เป็นคนดี ข. เป็นคนดั่ง ค. เป็นเอก ง. เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป
	36. ขนมชั้นเชื่อว่าจะทำให้เป็นอย่างไร ก. ให้มีเงินทองมาก ข. ให้มีอายุยืน ค. ให้ทำมาค้าขึ้น ง. ให้ได้เลื่อนเงินเดือน
3. นักเรียนบอกประวัติความเป็นมาของขนมสาเล่ได้	37. ใครเป็นผู้ทำขนมสาเล่เป็นเจ้าแรกของจังหวัดสุพรรณบุรี ก. แม่บัว ข. เอกชัย ค. เจริญชัย ง. แม่แก้ว
	38. ขนมสาเล่แม่บัวมีจำหน่ายที่ใดที่ทำให้มีชื่อเสียง ก. อำเภอศรีประจันต์ ข. อำเภอบางปลาม้า ค. ร้านขายของฝากทั่วไป ง. อำเภอดอนเจดีย์
4. นักเรียนบอกประโยชน์และความสำคัญของขนมสาเล่	39. ขนมไทยมีประโยชน์อย่างไร ก. ขนมไทยมีใยอาหารช่วยกระตุ้นการทำงานของลำไส้ ข. ขนมไทยมีรสชาติหวานช่วยให้พลังงาน ค. ขนมไทยช่วยให้ร่างกายแข็งแรง ง. ขนมไทยเป็นเอกลักษณ์ของคนไทย

จุดประสงค์เชิง พฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนนพิจารณา		
		+1	0	-1
	40. ขนมสาลีมีประโยชน์อย่างไร ก. เป็นขนมที่ทำจากธรรมชาติ ข. มีส่วนผสมหลายอย่าง ค. เป็นขนมที่ทำสีสังจากธรรมชาติ ซึ่งให้คุณค่าทางสมุนไพร ง. เป็นขนมที่ทำสีสัง จากธรรมชาติ ซึ่งให้คุณค่าทางสมุนไพรและเป็นของฝากได้ 41. ขนมสาลีมีความสำคัญอย่างไร ก. เป็นขนมที่เป็นเอกลักษณ์ ข. เป็นขนมที่เป็นของฝากของ จังหวัดสุพรรณบุรี ค. เป็นขนมที่มีรสชาติอร่อย ง. เป็นขนมที่มีชื่อของจังหวัดสุพรรณบุรี
4. นักเรียนบอกวิธีการทำขนมสาลีได้	42. แป้งที่เป็นส่วนผสมของขนมสาลีใช้แป้งอะไร ก. แป้งข้าวเจ้า ข. แป้งข้าวเหนียว ค. แป้งสาลี ง. แป้งมันสำปะหลัง 43. ขนมสาลีใช้วิธีการทำวิธีใด ก. อบ ข. นึ่ง ค. ทอด ง. ย่าง 44. เทคนิคการทำขนมสาลีจะต้องใช้ไฟอย่างไร ก. ไฟแรง ข. ไฟอ่อน ค. ไฟแรงเสมอลอด ง. ไฟแรงบ้างไฟอ่อนบ้าง
5. นักเรียนบอกจุดเด่นของขนมสาลีได้	45. ขนมสาลีมีจุดเด่นอย่างไร ก. รสชาติ นุ่ม อร่อย ข. รสชาติ นุ่ม อร่อย มีสีสังจากธรรมชาติ ค. รสชาติ นุ่ม อร่อย มีสีสังจากธรรมชาติ มีหลายรสชาติ ง. เมื่อกดลงไปขนมจะฟูเต็มเหมือนเดิม

จุดประสงค์ เชิงพฤติกรรม	ข้อสอบ	คะแนนพิจารณา		
		+1	0	-1
6. บอกถึง การจำหน่าย และการตลาดได้	46. ขนมสาเล่แม่บัวสามารถหาซื้อได้ที่ใด ก. ร้านค้าทั่วไป ข. ร้านขายของฝาก ค. ร้านขายขนม ง. ร้านแม่บัว 47. การบรรจุภัณฑ์มีความสำคัญอย่างไร ก. ช่วยดึงดูดความสนใจให้ซื้อสินค้า ข. ช่วยรักษาคุณภาพสินค้า ค. สร้างมูลค่าให้สินค้าสูงขึ้นดึงดูด ง. ช่วยดึงดูดความสนใจให้นำซื้อและ ช่วยรักษาคุณภาพสินค้าให้ดียิ่งขึ้น
7. นักเรียนบอกชื่อ ขนมไทยและ การอนุรักษ์ ขนมไทยได้	48. ขนมไทยได้แก่ขนมอะไรบ้าง ก. เม็ดขนุน ทองหยอด ฝอยทอง ทองหยิบ ข. เม็ดขนุน ทองหยอด ฝอยทอง เค้ก ค. เม็ดขนุน ทองหยอด ฝอยทอง โมจิ ง. เม็ดขนุน ทองหยอด ฝอยทอง เปี้ยะนมสด 49. การอนุรักษ์ขนมไทยหมายถึงอะไร ก. การดูแลรักษาไว้ ข. การสืบทอดให้คงอยู่ ค. การทำหรือการรับประทานขนมไทย เป็นประจำ ง. การขายขนมไทย 50. เพราะเหตุใดขนมไทยจึงไม่เป็นที่นิยมของเด็ก สมัยใหม่ ก. รับประทานยาก ข. ขาดความสะดวก ค. ล้าสมัย ง. ขนมกรูบกรอบรับประทานสะดวก หาซื้อง่าย

ชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญ

(.....)

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบประเมินผลงานภาคปฏิบัติ

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบประเมินผลงานภาคปฏิบัติ และให้คะแนนความสอดคล้องโดยให้ท่านทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อ และขอความกรุณาให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในส่วนที่บกร่อง

- +1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น ไม่สอดคล้องกับรายการประเมิน

ข้อ	ประเด็น	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
1	ความสอดคล้องของประเด็นการประเมินผลงานภาคปฏิบัติในด้านการตรงต่อเวลา
2	ความสอดคล้องของประเด็นการประเมินผลงานภาคปฏิบัติในด้านความสนใจในขณะฟังคำบรรยาย
3	ความสอดคล้องของประเด็นการประเมินผลงานภาคปฏิบัติในด้านการร่วมกิจกรรมในขณะร่วมสนทนาซักถาม
4	ความสอดคล้องของประเด็นการประเมินผลงานภาคปฏิบัติในด้านการร่วมกิจกรรมในขณะปฏิบัติงาน
5	ความสอดคล้องของประเด็นการประเมินผลงานภาคปฏิบัติในด้านผลงาน

ลงชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญ
(.....)

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบประเมินเจตคติ

ที่มีต่อหลักสูตรการฝึกอบรม

เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบประเมินเจตคติที่มีต่อหลักสูตรการฝึกอบรม และให้คะแนนความสอดคล้องโดยให้ท่านทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อ และขอความกรุณาให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในส่วนที่บกพร่อง

- +1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น ไม่สอดคล้องกับรายการประเมิน

ประเด็น	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	+1	0	-1	
1. ข้าพเจ้าสนุกกับการฝึกอบรม				
2. ทำให้ข้าพเจ้าชอบรับประทานขนมสาเล่มากขึ้น				
3. ทำให้ข้าพเจ้ามีความภาคภูมิใจในจังหวัดสุพรรณบุรีมากขึ้น				
4. ข้าพเจ้ารู้สึกเบื่อกับการฝึกอบรม เรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ				
5. การฝึกอบรมทำให้ข้าพเจ้าเข้าใจในการทำขนมสาเล่				
6. ขนมสาเล่เป็นขนมที่ควรอนุรักษ์ให้คงอยู่ตลอดไป				
7. เนื้อหาที่อบรมมีประโยชน์ทำให้รู้สึกชอบขนมไทยมากขึ้น				
8. ข้าพเจ้าเห็นคุณค่าของขนมสาเล่มากยิ่งขึ้น				
9. ข้าพเจ้ารู้สึกว่าเวลาที่ฝึกอบรมมากเกินไป				
10. ข้าพเจ้ารู้สึกว่า การอบรมครั้งนี้เสียเวลา				
11. การฝึกอบรม ทำให้ข้าพเจ้าได้ลงมือปฏิบัติจริง				
12. การประเมินผลสอดคล้องกับกิจกรรมที่ฝึกอบรม				
13. ข้าพเจ้าได้ประโยชน์จากการฝึกอบรมครั้งนี้มาก				
14. การอบรมครั้งนี้น่าเบื่อ				

ประเด็น	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	+1	0	-1	
15. เมื่อฝึกอบรมแล้วคิดว่าน่าจะนำไปประกอบอาชีพได้				
16. กิจกรรมที่ใช้ฝึกอบรมเป็นกิจกรรมที่แปลกใหม่				
17. อยากให้มีการฝึกอบรมแบบนี้อีก				
18. ข้าพเจ้าตั้งใจที่ได้เข้ารับการอบรมในครั้งนี้				
19. อยากให้การอบรมนี้จบเร็ว ๆ				
20. เป็นหลักสูตรฝึกอบรมที่ควรจัดขึ้นทุกปี				

ลงชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญ

(.....)

ภาคผนวก จ

การวิเคราะห์ความยากง่ายและค่าอำนาจจำแนก

ผลการวิเคราะห์ค่าความยากง่าย (p) และค่าอำนาจจำแนก (r) ของแบบทดสอบ
วัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเกี่ยวกับขนมสาลีเมืองสุพรรณ จำนวน 25 ข้อ

ข้อที่	ความยากง่าย (p)	ค่าอำนาจจำแนก (r)
1	0.65	0.65
2	0.56	0.60
3	0.74	0.65
4	0.64	0.51
5	0.36	0.43
6	0.58	0.40
7	0.56	0.27
8	0.35	0.20
9	0.78	0.47
10	0.54	0.69
11	0.69	0.43
12	0.53	0.54
13	0.78	0.48
14	0.50	0.32
15	0.67	0.28
16	0.40	0.25
17	0.39	0.39
18	0.80	0.35
19	0.57	0.44
20	0.53	0.52
21	0.57	0.54
22	0.67	0.36
23	0.46	0.72
24	0.68	0.51
25	0.42	0.76

ภาคผนวก ช
ภาพกิจกรรมการฝึกอบรม



พิธีเปิดการฝึกอบรม



การบรรยายเกี่ยวกับเนื้อหาของการฝึกอบรม



วิทยากรสาธิตการทำขนมสาเล่



ขั้นตอนการทำขนมสาเล่



ขั้นตอนการทำขนมสาเล่



นักเรียนช่วยกันใส่ไส้และตกแต่งขนม



การนึ่งขนมสาลี



การนึ่งขนมสาลี



ขนมสาเล่ที่ทำสำเร็จแล้ว

ประวัติผู้ทำวิทยานิพนธ์

ชื่อ- ชื่อสกุล	นางประไพ มะลิเสื่อ
วัน เดือน ปีเกิด	วันที่ 7 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2502
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	บ้านเลขที่ 93/1 หมู่ที่ 3 ตำบลดอนกำยาน อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี รหัสไปรษณีย์ 72000
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	โรงเรียนวัดโบสถ์ อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุพรรณบุรี เขต 1
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2536 ครุศาสตรบัณฑิต (ค.บ.) วิชาเอกสุขศึกษา วิทยาลัยครูสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ พ.ศ. 2554 ครุศาสตรมหาบัณฑิต (ค.ม.) สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี จังหวัดลพบุรี



