

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 7

วันที่ 26 สิงหาคม 2553 เวลา 14.30 – 15.30 น.

ณ โรงเรียนวัดช้างเผือก ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	วางแผนเก็บข้อมูลภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน
วัตถุประสงค์	1. เพื่อสรุปรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน 2. เพื่อฝึกการทำงานกลุ่มร่วมกัน
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 20 คน
	1. เด็กชายขวัญชัย โสมนัส
	2. เด็กชายธนพล ปิสิริ
	3. เด็กชายอริพงศ์ หุ่มไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนเกริกวิน
	5. เด็กชายพีรพัฒน์ ชื่นใจ
	6. เด็กหญิงเคียนเพ็ญ ขำสะอาด
	7. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	8. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด
	9. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพฤษ
	10. เด็กชายสิทธิศักดิ์ เมืองเปลี่ยน
	11. เด็กหญิงนันทิพร รักประสงค์
	12. เด็กหญิงรศญา ศรีสุข
	13. เด็กชายธีรพัฒน์ รั้ว
	14. เด็กชายทนงศักดิ์ แก้วอุ่น
	15. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	16. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	17. เด็กหญิงป๊วย ห้าวหาญ
	18. เด็กหญิงฝนทิพย์ แซ่โฝง
	19. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์
	20. เด็กหญิงกนกกรดา นันทะเสน

กระบวนการ/วิธีการ

1. กิจกรรมแบ่งกลุ่มนักเรียนตามเส้นทางกำนันภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน
2. กิจกรรมสรุปรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน
3. กิจกรรมวางแผนพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน
4. สรุปบททวนกิจกรรม/ข้อเสนอแนะ
5. กิจกรรมครั้งต่อไป /นัดหมาย

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. กิจกรรมแบ่งกลุ่มนักเรียน โดยแบ่งเป็น 3 กลุ่มตามเส้นทางการสืบค้นภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน
2. กิจกรรมสรุปรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญานักเรียนแต่ละกลุ่มนำรายชื่อคนทำขนมแต่ละหมู่ที่นักเรียน ไปถามจากครอบครัวและคนอื่นๆที่รู้จักนำมาแลกเปลี่ยนข้อมูลและสรุปที่ตรงกันซึ่งรายชื่อที่ได้มีส่วนใหญ่ตรงกัน

2.1 ข้อมูลภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน

- นายวีระ ทับทิมทอง ทำขนม ทองหยิบ ทองหยอด ลูกชุบ ฟอยทอง แป้งเชื่อม
- น.ส.จุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ ทำขนม ทองหยิบ ทองหยอด ลูกชุบ ฟอยทอง
- นางโสภะ ชุ่มแสง ทำขนมข้าวตู ขนมฟักทอง ขนมโก๋ ไอศกรีมกะทิสด
- นางศิริพรรณ คงกลิ่น ทำขนมหมຶ່ງ กระจ่างสารท
- นางประกอบ สุวรรณน้อย ขนมกะละแม กระจ่างสารท ข้าวเหนียวแดง กลั้วทอด

ครูอธิบายเพิ่มเติมว่าบุคคลที่ทำขนมหวานเก่งเหล่านี้เป็นผู้รู้ในชุมชนเกี่ยวกับการทำขนมหวานถือว่าเป็นภูมิปัญญาของชุมชนที่มีความถนัดในการทำขนมแต่ละอย่างแตกต่างกัน นักเรียนควรไปสืบหาผู้รู้ในชุมชนเกี่ยวกับการทำขนมหวานเพิ่มอีกเพื่อรวบรวมภูมิปัญญาชนมพื้นบ้านในท้องถิ่นไว้เป็นข้อมูลเพื่อศึกษาเรียนรู้ต่อไปถึงแม้ว่าครั้งนี้อาจจะไม่ได้มีโอกาสไปเรียนรู้ก็ตาม ครูถามถึงความต้องการของนักเรียนว่าเมื่อทราบข้อมูลภูมิปัญญาในท้องถิ่นของเราแล้วว่ามีใครบ้างและแต่ละคนก็เก่งในการทำขนมกันหลายอย่าง นักเรียนจะอย่างไรต่อไป นักเรียนตอบว่าควรจะไปพบภูมิปัญญาแต่ละคนไปพบเฉพาะภูมิปัญญาที่มีความถนัดในการทำขนมพื้นบ้านที่ตรงกับความต้องการของนักเรียนที่สนใจไปเรียน ซึ่งครูได้เสนอแนะว่าภูมิปัญญาท่านอื่นๆที่นักเรียนไม่ได้ไปเรียนรู้ ก็ควรจะเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาชนมพื้นบ้านที่ได้มาบันทึกเก็บไว้เพื่อใช้ในการศึกษาครั้งต่อไป

ครูถามนักเรียน : ไปพบกับภูมิปัญญาท่านไหนก่อน

นักเรียนตอบว่า : ชื่อ พี่นุ้ย (จุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ) และลุงวีระ ทับทิมทอง

ครูถามนักเรียน : ไปพบเพื่ออะไร

นักเรียนตอบว่า : เพื่อไปสอบถามเรื่องการทำขนมพื้นบ้าน

ครูถาม : จะถามอะไรบ้างเกี่ยวกับขนมพื้นบ้าน

นักเรียนตอบ : จะไปถามเกี่ยวกับ วิธีทำ และ สูตรขนม

ครูแนะนำ : ให้นักเรียนรวบรวมชื่อขนมพื้นบ้านที่นักเรียนต้องการทำมากที่สุดและทุกคนช่วยกันคัดเลือกชื่อขนมที่สนใจอยากทำมากที่สุดจัดลำดับความสนใจ

- นักเรียนควรช่วยกันคิดรวบรวมและคัดเลือกคำถามที่จะถามภูมิปัญญาด้วย

นักเรียนได้พูดคุยเรื่องการทำขนมโดยเลือกขนมที่จะทำก่อน คือ ขนมลูกชุบ นักเรียนอยากทำมากเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ ทองหยิบ และฟอยทอง

ส่วนคำถามที่นักเรียนเลือกจะไปถามนั้นมีหลากหลายคำถาม เช่น อยากรู้สูตรทำขนมพื้นบ้าน / ขนมพื้นบ้านทำง่ายหรือยาก / ขนมที่ภูมิปัญญาทำได้มีอะไรบ้าง / มีวัสดุอะไรบ้างที่ใช้ทำขนมพื้นบ้าน /อยากทำขนมลูกชุบก่อนจะได้หรือไม่ / จะเริ่มทำได้เมื่อไร

3. กิจกรรมวางแผนลงพื้นที่พบภูมิปัญญา นักเรียนแบ่งบทบาทหน้าที่ในการนัดหมายภูมิปัญญา

- ติดต่อประสานงานกับภูมิปัญญา ค.ญ. นิภาธร นุชนารถ
- หน้าที่สอบถาม / สัมภาษณ์ ค.ญ.เคื่อนเพ็ญ ข้าสะอาด
- หน้าที่จดบันทึก ค.ญ.ปภาวดี จินดารักษ์
- กำหนดวัน/เวลา วันที่ 31 สิงหาคม 2553 เวลา 9.30 น

- การเดินทางไปพบภูมิปัญญา ไร่ธจักรขานไปพร้อมกับครู
- การทำหนังสือขออนุญาตเรียนนอกสถานที่ ครูจะเป็นผู้ทำ

กิจกรรมวางแผนลงพื้นที่พบภูมิปัญญา นักเรียนมีความตื่นเต้นที่จะได้ออกไปพบภูมิปัญญามาก โดยให้ค.ญ. นิภาธร นุชนารถไปติดต่อในเย็นวันที่ 26 สิงหาคม 2553 และมาแจ้งผลการติดต่อในวันที่ 27 สิงหาคม 2553

4. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปบทวนกิจกรรมในวันนี้นักเรียนได้รับความรู้เรื่องภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านในชุมชนว่ามีใครบ้างและแต่ละคนเก่งในการทำขนมอะไร / นักเรียนได้ร่วมกันคิดวิเคราะห์และวางแผนการทำงานเพื่อลงพื้นที่พบภูมิปัญญาว่าจะต้องทำอะไรบ้าง ใครทำหน้าที่อะไร

ข้อเสนอแนะ

- ครูให้นักเรียนช่วยคิดคำถามที่จะถามเพิ่มเติม

5. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไปคือการลงพื้นที่พบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน ในวันที่ 31 สิงหาคม 2553 เวลา 9.30 - 13.30

การเตรียมตัวของนักเรียน

- มารยาทในการพูด ต้องมีสัมมาคารวะไม่คุยเล่น เสียงดัง
- เตรียมคำถาม และควรเพิ่มข้อคำถาม
- มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- เตรียมสมุดบันทึก

นางกัญญาไม้ คุณขาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 8

วันที่ 31 สิงหาคม 2553 เวลา 9.30 - 13.30 น.

ณ เลขที่ 30 หมู่ 1 (บ้าน น.ส.จุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ) ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	พบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน (ครั้งที่ 1)
วัตถุประสงค์	1. เพื่อรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน 2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานเป็นกลุ่ม
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียน โรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 20 คน
	1. เด็กชายขวัญชัย โสมนัส
	2. เด็กชายธนพล ปิสิริ
	3. เด็กชายอริพงศ์ หุ่นไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนกริกวิน
	5. เด็กชายพีรพัฒน์ ชื่นใจ
	6. เด็กหญิงเคียนเพ็ญ จำสะอาด
	7. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	8. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด
	9. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพุก
	10. เด็กชายสิทธิศักดิ์ เมืองเปลี่ยน
	11. เด็กหญิงนนทิพร รักประสงค์
	12. เด็กหญิงรศญา ศรีสุข
	13. เด็กชายธีรพัฒน์ รั่ม
	14. เด็กชายทองศักดิ์ แก้วอุ่น
	15. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	16. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	17. เด็กหญิงปุย ห้าวหาญ
	18. เด็กหญิงฝนทิพย์ แสงโพธิ์
	19. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์
	20. เด็กหญิงกนกกรดา นันทะเสน

กระบวนการ/วิธีการ

1. ก่อนเดินทางครูและนักเรียนทบทวนกิจกรรมพบภูมิปัญญาที่ทำในวันนี้ว่านักเรียนจะต้องทำอะไรบ้าง และควรปฏิบัติตนอย่างไร
2. กิจกรรมพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน
3. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปทบทวนกิจกรรมในวันนี้ที่นักเรียนได้รับความรู้จากภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านในชุมชน
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไปคือกิจกรรมสรุปรวบรวมข้อมูล 2 กันยายน 2553

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. ก่อนเดินทางครูและนักเรียนทบทวนกิจกรรมพบภูมิปัญญาที่ทำในวันนี้ว่านักเรียนจะต้องทำอะไรบ้าง และควรปฏิบัติตนอย่างไร

นักเรียนค้นคว้าที่ได้ไปเรียนรู้นอกโรงเรียน ครูทบทวนสิ่งที่นักเรียนต้องการรู้จากภูมิปัญญาและเตือนเรื่องมารยาทในการพูด ให้มีความสำรวมคนไปด้วยความตั้งใจฟังตั้งใจที่จะเรียนรู้ และจดบันทึกข้อมูลที่ถามให้มากที่สุด

2. กิจกรรมพบภูมิปัญญา ครูและนักเรียนออกเดินทางจาก โรงเรียนวัดช้างเผือกเดินทางโดยใช้รถจักรยานไปบ้านของ พี่นุ้ย หรือ น.ส.จุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ ที่บ้านเลขที่ 30 หมู่ 1 ค. บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม ที่บ้านของพี่นุ้ย นักเรียนได้พบคุณยายประกอบ ซึ่งเป็นคุณยายของพี่นุ้ย กำลังทอดก๋วยเตี๋ยวทอดอยู่และนักเรียนก็ให้ความสนใจได้ซักถามวิธีการทำก๋วยเตี๋ยวทอด ส่วนผสม และน้ำมันที่ใช้ทอดก๋วยเตี๋ยว ซึ่งคุณยายก็ทำให้ความรู้เรื่องการทอดก๋วยเตี๋ยว และทอดก๋วยเตี๋ยวให้เด็กๆ ดู ทำให้ศึกษาสนุกกับกิจกรรมนี้

พี่นุ้ยได้พูดคุยกับนักเรียนถึงจุดประสงค์ที่นักเรียนมาในวันนี้ นักเรียนได้ถามเรื่องขนมที่นักเรียนอยากทำ นักเรียนบางคนบอกว่าอยากทำ ขนมเสน่ห์จันทน์ (นักเรียนบอกว่าเห็นชื่อเพราะดี) ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง พี่นุ้ยบอกว่าขนมที่นักเรียนอยากทำพี่นุ้ยทำได้หมด ยกเว้นขนมเสน่ห์จันทน์

ซึ่งเป็นขนมที่ทำยาก ต้องใช้เวลาในการทำมากและที่สำคัญคือ พี่นุ้ยทำไม่เป็น แต่พี่นุ้ยจะสอบถามคุณยายของพี่นุ้ยให้ เรื่องการทำขนมพื้นบ้านที่พี่นุ้ยได้ให้ข้อเสนอแนะว่าขอให้นักเรียนมีความตั้งใจและอดทน พี่นุ้ยได้ให้การบ้านนักเรียนว่าถ้านักเรียนอยากทำขนมอะไร ให้ไปค้นคว้าหาข้อมูลเกี่ยวกับขนมที่นักเรียนอยากทำมาจากแหล่งเรียนรู้ต่างๆ

คำถามที่นักเรียนถามภูมิปัญญา (พี่นุ้ย)

นักเรียน : อยากรู้สูตรทำขนมพื้นบ้าน

พี่นุ้ย : ต้องลงมือปฏิบัติจึงจะทราบ

นักเรียน : ขนมพื้นบ้านทำง่ายหรือยาก

พี่นุ้ย : ถ้านักเรียนตั้งใจฟังและตั้งใจปฏิบัติก็ไม่ยาก

นักเรียน : ขนมที่ภูมิปัญญาทำได้มีอะไรบ้าง

พี่นุ้ย : ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทำได้เกือบทุกอย่างที่นักเรียนอยากทำ ยกเว้นขนมเสน่ห์จันทน์

นักเรียน : ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมอะไรที่ทำยาก

พี่นุ้ย : ถ้าเรารู้วิธีการทำ ฝึกทำบ่อยๆจะไม่ยาก

นักเรียน : มีวัสดุอะไรบ้างที่ใช้ทำขนมพื้นบ้าน

พี่นุ้ย : โดยมากใช้ไข่ น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ กะทิ และแป้ง ไข่ที่ใช้ควรเป็นไข่เป็ด

นักเรียน : ขนมอะไรที่ใช้แป้ง และใช้แป้งอะไร

พี่นุ้ย : ขนมทองหยอด และใช้แป้งที่เรียกว่าแป้งทองหยอด

นักเรียน : ขนมลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ใส่สีด้วยหรือเปล่า

พี่นุ้ย : ไม่ได้ใส่ เป็นสีของไข่

นักเรียน : อยากทำขนมลูกชุบก่อนจะได้หรือไม่

พี่นุ้ย : ถ้าทำขนมลูกชุบก่อน น้ำเชื่อมที่ทำจะเค็ม ไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือไปทำขนมอื่นได้ ดังนั้นนักเรียนควรทำขนมอื่นก่อนเช่น ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง และลูกชุบควรทำเป็นลำดับสุดท้าย

นักเรียน : จะเริ่มทำได้เมื่อไร

พี่นุ้ย : เมื่อนักเรียนพร้อมที่จะเรียน พี่นุ้ยก็พร้อมที่จะสอนให้ ให้นักเรียนแจ้งมาว่า ต้องการจะทำขนมอะไร เตรียมสิ่งของที่จะเรียนให้พร้อมและแจ้งกำหนดวันเวลามา พี่นุ้ยจะเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนม และสถานที่ให้

นักเรียน : การทำขนมทองหยอดต้องเตรียมอะไรบ้าง

พี่นุ้ย : ไข่เป็ด น้ำตาลทราย แป้งทองหยอด และน้ำ

นักเรียน : ต้องใช้อุปกรณ์อะไรบ้าง

พี่นุ้ย : กระทะ ที่ตีไข่ เตา กะละมัง กระป๋อง น้ำ

ส่วนสถานที่ที่จะใช้ในการปฏิบัติกิจกรรมนั้น พี่นุ้ยใช้ศูนย์สาธิตการเกษตรซึ่งอยู่ใกล้กับบ้านของพี่นุ้ยเพราะที่ศูนย์สาธิตการเกษตรมีเครื่องมือและอุปกรณ์ทำของหวานอยู่แล้ว ถ้าไปสอนที่โรงเรียนอุปกรณ์จะไม่พร้อมและ สถานที่นี้ก็ไม่ได้ห่างจากโรงเรียนมากนักสะดวกทั้งคนสอนและคนเรียน โดยให้ครูทำเรื่องขออนุญาตใช้สถานที่ จาก อบต.บางช้าง ส่วนภูมิปัญญา อีกท่านหนึ่งที่จะช่วยสอนทำขนมหวานคือคุณวีระ ทับทิมทอง วันนี้ไม่อยู่คิดประชุมที่ อบต.บางช้าง

3. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปบทพทอนกิจกรรมในวันนี้นักเรียนได้มาทำความรู้จักกับภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน ได้รับความรู้ ได้รับคำอธิบายให้ตอบปัญหาข้อสงสัย ได้ข้อมูลเพื่อเตรียมการทำขนมพื้นบ้านที่สนใจ

ปัญหาขณะทำกิจกรรม

- ปัญหาช่วงการเดินทางไปบ้านภูมิปัญญา นักเรียนชายขี่จักรยานออกนอกเส้นทาง (ไปทางลัด) โดยไม่บอกครู

- ความสนใจการฟังขณะที่ภูมิปัญญาอธิบาย นักเรียนบางคนไม่สนใจฟังพูดคุยกัน

- เอาหนังสือขึ้นมาอ่าน

- ออกจากสถานที่โดยไม่ขออนุญาต

5. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไปคือกิจกรรมรวบรวมและสรุปข้อมูลจากการไปพบภูมิปัญญา 2 กันยายน 2553 เวลา 14.30 – 15.30 น.

นางกัญญาไม้ อุณชาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 9

วันที่ 2 กันยายน 2553 เวลา 14.30 – 15.30 น.

ณ โรงเรียนวัดช้างเผือก ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	วางแผนพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 2
วัตถุประสงค์	1. วางแผนพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 2 2. เพื่อสรุปรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านครั้งที่ 1
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 20 คน
	1. เด็กชายวิญชัย โสมนัส
	2. เด็กชายธนพล ปิสิริ
	3. เด็กชายอริพงศ์ พุ่มไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนกริกวิน
	5. เด็กชายพีรพัฒน์ ชื่นใจ
	6. เด็กหญิงเดือนเพ็ญ ขำสะอาด
	7. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	8. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด
	9. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพุกภัย
	10. เด็กชายสิทธิศักดิ์ เมืองเป็ถียน
	11. เด็กหญิงนันทิพร รักประสงค์
	12. เด็กหญิงรศญา ศรีสุข
	13. เด็กชายธีรพัฒน์ ธีรมู
	14. เด็กชายทนงศักดิ์ แก้วอู่
	15. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	16. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	17. เด็กหญิงป๊วย หัวหาญ
	18. เด็กหญิงฝนทิพย์ แซ่โฝง
	19. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์
	20. เด็กหญิงกนกกรดา นันทะเสน

กระบวนการ/วิธีการ

1. กิจกรรมแบ่งกลุ่มให้นักเรียนเลือกกลุ่มสนใจด้วยตนเองกลุ่มละ 5 คน
2. กิจกรรมสรุปรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 1
3. กิจกรรมวางแผนพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 2
4. สรุปบททวนกิจกรรม/ข้อเสนอแนะ
5. กิจกรรมครั้งต่อไป/นัดหมาย

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. กิจกรรมแบ่งกลุ่มให้นักเรียนเลือกกลุ่มสนใจด้วยตนเองกลุ่มละ 5 คน
2. กิจกรรมสรุปรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 1
 - ข้อมูลภูมิปัญญาชนมพื้นบ้านครั้งที่ 1 คุณจุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ (พี่นุ้ย)

จากการที่นักเรียนได้ไปบ้านภูมิปัญญาชนมพื้นบ้านคุณจุฬาลักษณ์ สุวรรณโณหรือพี่นุ้ยที่ทำขนมหวาน ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทองได้ นักเรียนได้รับการอธิบาย ได้รู้คำตอบที่สงสัยเกี่ยวกับการทำขนมหวาน เช่นนักเรียนอยากทำขนมลูกชุบก่อนก็ได้คำตอบว่า ถ้าทำขนมลูกชุบก่อน น้ำเชื่อมที่ทำจะดำ ไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือไปทำขนมอื่นได้ ดังนั้นนักเรียนควรทำขนมอื่นก่อนเช่น ทำขนมทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง และลูกชุบควรทำเป็นลำดับสุดท้าย ได้รู้ว่าการทำขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ต้องใช้ไข่ น้ำตาลทราย และแป้งทองหยอด ไข่ต้องเป็นไข่เป็ด เนื่องจากไข่เป็ด ไข่แดงจะใหญ่กว่าไข่ไก่ เวลาทำขนมจะได้เนื้อขนมมากกว่า อุปกรณ์ในการทำขนม เช่น กระดาษทองเหลือง และที่ตีไข่

- ปัญหาที่พบจากการไปบ้านภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน / วิธีแก้ปัญหา

ครูและนักเรียนได้คุยถึงปัญหาที่พบจากการไปบ้านภูมิปัญญาชนมพื้นบ้านว่ามีอะไรบ้างที่เป็นสิ่งที่ควรทำและสิ่งที่ไม่ควรทำโดยให้นักเรียนช่วยกันนำเสนอปัญหาที่เกิดขึ้น ช่วยกันสรุปและแยกเป็นหัวข้อสิ่งที่ควรทำและสิ่งที่ไม่ควรทำ เพื่อเป็นข้อตกลงว่าในการพบภูมิปัญญาครั้งต่อไปสิ่งที่นักเรียนควรจะทำคือเรื่องใด และควรหลีกเลี่ยงเรื่องที่ไม่สมควรเรื่องใดบ้าง

สิ่งที่ควรทำ	สิ่งที่ไม่ควรทำ
1. มีความตั้งใจในการเก็บข้อมูล	1. การไม่มีระเบียบวินัย / การออกนอกเส้นทาง
2. ซักถามในสิ่งที่สงสัย	2. ไม่ตั้งใจฟังมีการเล่น / การพูดคุย
3. ไม่เล่นในขณะที่ภูมิปัญญาอธิบายหรือสอน	3. ไม่ควรออกนอกสถานที่ขณะที่ภูมิปัญญาอธิบาย ควรขออนุญาตก่อน
4. ควรรักษามารยาท	

ครูให้นักเรียนบันทึกเรื่องที่สรุปในวันนี้ และขอให้จดบันทึกทุกครั้งที่ทำกิจกรรมว่าแต่ละครั้งทำอะไร เขียนบันทึกให้ถูกต้องแก้ไขคำที่เขียนผิด ครูสังเกตว่านักเรียนไม่ค่อยสนใจเรื่องการบันทึก

3. กิจกรรมวางแผนพบภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 2 นักเรียนตกลงเลือกไปบ้านนางโสภา ชุ่มแสง ซึ่งอยู่ หมู่ 4 ค.บางช้าง บ้านอยู่ใกล้โรงเรียนสามารถเดินไปได้ เพื่อนๆให้ ค.ช.ขวัญชัย โสมนัส เป็นผู้ไปติดต่อประสานงาน เพราะบ้านอยู่ใกล้กัน เหตุที่นักเรียนต้องการไปหาภูมิปัญญาคนนี้เพราะรู้ชื่อนางโสภา ชุ่มแสง จะมาสอนวิธีทำขนมให้กับศูนย์การศึกษาออกโรงเรียนในวันที่ 5 กันยายน 2553 ซึ่งนักเรียนจะได้มีโอกาสเรียนทำขนม และเก็บข้อมูลจากภูมิปัญญาท่านนี้ด้วย ครูมอบหมายให้นักเรียนเตรียมคำถาม และสมุดจดบันทึก

4. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปทบทวนกิจกรรมในวันนี้ นักเรียนได้ทบทวนความรู้เรื่องภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน / นักเรียนได้ร่วมกันคิดวิเคราะห์สิ่งที่ดีที่ควรทำและสิ่งที่ไม่ควรทำ / ได้วางแผนการทำงานเพื่อพบภูมิปัญญาว่า จะต้องทำอะไรบ้าง

5. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไปคือพบภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 2 ในวันที่ 5 กันยายน 2553 เวลา 9.00 - 13.30 น

การเตรียมตัวของนักเรียน

- มารยาทในการพูด ต้องมีสัมมาคารวะ ไม่คุยเล่น เสียงดัง
- เตรียมคำถาม
- มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- เตรียมสมุดบันทึก

นางกล้วยไม้ คุณขาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 10

วันที่ 5 กันยายน 2553 เวลา 9.30 - 13.30 น.

ณ ศาลาการเปรียญวัดช้างเผือก ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	พบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน (ครั้งที่ 2)
วัตถุประสงค์	1. เพื่อรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน 2. เพื่อฝึกทำขนมไว้ 3. เพื่อฝึกทักษะการทำงานเป็นกลุ่ม
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียน โรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 20 คน
	1. เด็กชายขวัญชัย โสมนัส
	2. เด็กชายธนพล ปิสิริ
	3. เด็กชายอิทธิพงศ์ พุ่มไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนเกริกวิน
	5. เด็กชายพิรพัฒน์ ชื่นใจ
	6. เด็กหญิงเดือนเพ็ญ ขำสะอาด
	7. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	8. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด
	9. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพุก
	10. เด็กชายสิทธิศักดิ์ เมืองเปลี่ยน
	11. เด็กหญิงนันทิพร รักประสงค์
	12. เด็กหญิงรสนา ศรีสุข
	13. เด็กชายธีรพัฒน์ รุ่ง
	14. เด็กชายทองศักดิ์ แก้วอุ่น
	15. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	16. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	17. เด็กหญิงป๊วย ห้าวหาญ
	18. เด็กหญิงฝนทิพย์ แซ่โฝง
	19. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์
	20. เด็กหญิงกนกกรดา นันทะเสน

กระบวนการ/วิธีการ

1. เตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรม /จะดีอย่างไร และควรปฏิบัติตนอย่างไร
2. กิจกรรมพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านครั้งที่ 2
3. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปกิจกรรมได้รับความรู้อะไรจาก ภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไปคือกิจกรรมสรุปข้อมูล 7 กันยายน 2553

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. เตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรมพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านครั้งที่ 2 ครูให้คำแนะนำและข้อคิดก่อนที่นักเรียนจะไปพบภูมิปัญญาว่า วันนี้นักเรียนจะต้องไปเรียนรู้เรื่องการทำขนมโก๋ กับคุณโสภา หุ่มแสงหรือป้าคิ้ว ซึ่งจะมาสอนวิธีทำขนมโก๋ ให้กับกลุ่มผู้สนใจของศูนย์การเรียนรู้ของโรงเรียนที่ ศาลาการเปรียญวัดช้างเผือก นักเรียนจะได้มีโอกาสฝึกทำขนมอีกอย่างหนึ่ง จะได้เรียนรู้ด้วยการปฏิบัติ ได้ซักถามในสิ่งที่สงสัยขอให้ใช้เวลาให้เป็นประโยชน์ และให้นักเรียนทบทวนข้อตกลงสิ่งที่ควรทำ คือ ต้องทำงานด้วยความตั้งใจ / ไม่เล่นในขณะที่ภูมิปัญญาอธิบายหรือสอน / ควรรักษามารยาท ไม่เอะอะเสียงดัง ต้องมีความเกรงใจผู้อื่น

2. กิจกรรมพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน คุณโสภา หุ่มแสงหรือป้าคิ้ว นักเรียนเข้าร่วมกิจกรรมเรียนรู้การทำขนมโก๋ขณะที่ไปถึง ป้าคิ้วกำลังอธิบายและสาธิตวิธีการทำขนมให้กับกลุ่มผู้สนใจในชุมชน นักเรียนได้ซักถาม / วิธีการทำ / ส่วนผสม / ขนมที่ป้าคิ้วทำได้มีขนมอะไรบ้าง ซึ่งป้าคิ้วได้ออกว่าขนมที่ป้าคิ้วทำได้ มี ขนมข้าวตอก ขนมโก๋ ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมมัน ไอศกรีมกะทิสดและ อธิบายส่วนผสมของขนม / อธิบายวิธีการทำ สรุปได้ดังนี้

สูตรทำขนมโก๋มีได้

วัสดุที่ใช้ในการทำขนม

1. แป้งโก๋	2	กก.
2. น้ำตาลทรายมีครผล	2	กก.
3. ทุเรียนกวน	1	กก.
4. สับปะรดกวน	1	กก.
5. กลั่นนมแมว	2 %	} คือน้ำตาลทราย 2 กก. จะได้น้ำตาล 10 ถ้วยตวง
6. กลั่นใบเคย	1%	
คือ 5 สี		
7. สีผสมอาหาร	2%	

วิธีทำ มี 2 ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 1 นำน้ำตาล 2-3 ถ้วยตวงตั้งไฟให้เดือดแล้วเทน้ำตาลทราย 2 กก. ลงในน้ำเดือดแล้วใช้พายคนไปมาเรื่อยๆ ประมาณ 5 นาที พอเป็นยางมะตูม แล้วเอาน้ำเย็นใส่กระมังน้ำกระมังน้ำตาลลงไปแช่น้ำแล้วคนให้น้ำตาลเป็นเหมือนแป้ง แล้วทยอยออกจากกระมังน้ำเย็น นำออกมาแบ่งเป็น 5 สี ๆ ละ 2-3 ถ้วยตวงเป็นอันเสร็จ 1 ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 2 นำเอาแป้งโก๋ที่อบเทียนไว้ มาผสมกับน้ำตาลทรายที่ทำไว้มาวนคให้เข้ากันจนกว่านุ่มมือ ใช้ช้อนอาหารตักใส่พิมพ์ ใส่ใส่ที่ปั้นไว้ ตักแป้งใส่ในพิมพ์แล้วกดให้แน่น ใช้นิ้วโป้งกดออกจากพิมพ์ เป็นอันเสร็จ

ครูสังเกตว่านักเรียนไม่ค่อยซักถาม ครูต้องคอยกระตุ้นให้ถามในสิ่งที่อยากรู้ สาเหตุที่ไม่ค่อยถามอาจเป็นเพราะว่าการที่นักเรียนมาเรียนทำขนมโก๋ครั้งนี้ เป็นเพราะขนมโก๋ไม่ใช่ขนมที่นักเรียนเลือกเรียนรู้ แต่ครูเป็นผู้เลือกให้มาเรียน นักเรียนจึงไม่ค่อยสนใจที่จะเรียนรู้มากนัก

3. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปทบทวนกิจกรรมในวันนี้นักเรียนได้รับความรู้เรื่องการทำขนมโก๋ทั้งวิธีการทำ ส่วนผสม และลงมือปฏิบัติ ได้มีโอกาสซักถามเรื่องขนมพื้นบ้านชนิดอื่น ที่ภูมิปัญญา

ปัญหาที่ครูสังเกตพบ

- นักเรียนไม่ค่อยพูดซักถาม
- นักเรียนไม่ค่อยจดบันทึก
- นักเรียนยังขาดการสังเกตและความตั้งใจในการเรียนรู้
- นักเรียนบางคนเล่นกัน

- นักเรียนบางคนนำหนังสือมาอ่าน

ครูได้บอกกับนักเรียนว่าการเรียนรู้เรื่องต่างๆจะทำให้ให้นักเรียนได้รับประสบการณ์ที่ดี เช่นขนมชนิดนี้เป็นสิ่งที่นักเรียนไม่ได้เลือกไม่ได้อยู่ในความสนใจ แต่ถ้าเรียนด้วยความสนใจ ตั้งใจก็จะช่วยเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ให้กับนักเรียนได้ ซึ่งประสบการณ์เหล่านี้จะนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อนักเรียนในอนาคตได้ ครูให้นักเรียนร่วมกันคิดทบทวนว่าควรจะมีปฏิบัตินในการเรียนรู้ครั้งต่อไปอย่างไร ซึ่งนักเรียนก็ร่วมกันสรุปว่า

- ต้องตั้งใจเรียนรู้ให้มากกว่านี้

- ถ้าสงสัยไม่เข้าใจให้ถาม

ครูให้ข้อเสนอแนะว่าก่อนที่นักเรียนจะทำกิจกรรมทุกครั้งควร มีการเตรียมความพร้อมในการเรียนรู้ เช่น จะเรียนรู้เรื่องใด ต้องหาข้อมูล ต้องฝึกสังเกต ฝึกตั้งคำถาม ฝึกการจดบันทึก และมีความตั้งใจจริง

4. นวัตกรรมกิจกรรมครั้งต่อไปคือกิจกรรมสรุปข้อมูล 7 กันยายน 2553

นางกัญญาไม้ คุณชาวเจริญ

ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 11

วันที่ 7 กันยายน 2553 เวลา 14.30 - 15.30 น.

ณ โรงเรียนวัดช้างเผือก ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม สรุปข้อมูลกิจกรรมการพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน (ครั้งที่ 1-2)

- วัตถุประสงค์
1. เพื่อสรุปข้อมูลภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านครั้งที่ 1-2
 2. วางแผนพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 3
 3. เพื่อฝึกทักษะการทำงานเป็นกลุ่ม

กลุ่มเป้าหมาย นักเรียน โรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 20 คน

- | | |
|------------------------|--------------|
| 1. เด็กชายขวัญชัย | โสมนัส |
| 2. เด็กชายชนพล | ปิลิริ |
| 3. เด็กชายอริพงศ์ | ห่มไพบูลย์ |
| 4. เด็กชายธนวัฒน์ | ธนกริกวิน |
| 5. เด็กชายพีรพัฒน์ | ชินใจ |
| 6. เด็กหญิงเดือนเพ็ญ | ข้าสะอาด |
| 7. เด็กหญิงนิภาธร | นุชนารถ |
| 8. เด็กหญิงสุภาวดี | สุขสะอาด |
| 9. เด็กชายไพรัตน์ | อยู่พุ่มพฤษ |
| 10. เด็กชายสิทธิศักดิ์ | เมืองเปลี่ยน |
| 11. เด็กหญิงนันทิพร | รักประสงค์ |
| 12. เด็กหญิงรสนา | ศรีสุข |
| 13. เด็กชายธีรพัฒน์ | ริ้ว |
| 14. เด็กชายทองศักดิ์ | แก้วอุ่น |
| 15. เด็กหญิงเจนจิรา | เกิดดี |
| 16. เด็กหญิงกนกวรรณ | คมคาย |
| 17. เด็กหญิงป๊อ | ห้าวหาญ |
| 18. เด็กหญิงฝนทิพย์ | แซ่โพ้ง |
| 19. เด็กหญิงปภาวดี | จินดารักษ์ |
| 20. เด็กหญิงกนกธิดา | นันทะเสน |

กระบวนการ/วิธีการ

1. กิจกรรมแบ่งกลุ่ม
2. กิจกรรมสรุปข้อมูลพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านครั้งที่ 1-2
3. กิจกรรมวางแผนพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 3
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 10 กันยายน 2553

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. กิจกรรมแบ่งกลุ่มให้นักเรียนเลือกกลุ่มสนใจด้วยตนเองกลุ่มละ 5 คน
2. กิจกรรมสรุปข้อมูลพบภูมิปัญญาชนมพื้นบ้านครั้งที่ 1-2

ครูและนักเรียนได้มีการพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับการที่ครูพานักเรียนไปพบภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน 2 ท่านคือ คุณจุฬาลักษณ์ สุวรรณโณหรือที่นุ้ยภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ลูกชุบ และไปเรียนเรื่องการทำขนมโก๋ กับคุณโสภา ชุ่มแสงหรือป้าคิว ซึ่งนอกจากทำขนมโก๋ ได้แล้วยังทำขนมข้าวตอก ขนมฟักทอง และไอศกรีมกะทิสด ได้อีกด้วย

ครูได้ชี้แจงว่าการที่ครูพานักเรียนไปทำขนมโก๋โดยที่นักเรียนไม่ได้เลือกทำ เพราะต้องการให้นักเรียนได้ฝึกทักษะการเรียนรู้ด้านต่างๆ เช่น ฝึกทักษะสังเกตวิธีการทำขนมของภูมิปัญญา ฝึกตั้งคำถามที่นักเรียนสงสัยหรืออยากรู้ ฝึกการจดบันทึกที่ภูมิปัญญาอธิบายหรือทำให้ดู และได้ลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง การเรียนรู้เรื่องต่างๆ จะทำให้นักเรียนได้รับประสบการณ์ที่ดี ขนมนชนิดนี้เป็นสิ่งที่นักเรียนไม่ได้เลือกไม่ได้อยู่ในความสนใจ แต่ถ้าเรียนด้วยความตั้งใจจะช่วยเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ให้กับนักเรียนได้ ซึ่งประสบการณ์เหล่านี้อาจจะนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์แก่นักเรียนในอนาคตได้ แต่จากการสังเกตของครู นักเรียนยังขาดความสนใจและตั้งใจทำให้ขาดโอกาสที่จะฝึกทักษะการเรียนรู้ต่างๆ

ปัญหาที่ครูสังเกตพบ จากการทำกิจกรรมการพบภูมิปัญญาชนมพื้นบ้านทั้ง 2 ครั้ง

- การไม่มีระเบียบวินัย
- นักเรียนบางคนเล่นกัน/การพูดคุย/ไม่ตั้งใจฟัง
- นักเรียนไม่ค่อยพูดซักถาม
- นักเรียนไม่ค่อยจดบันทึก
- นักเรียนยังขาดการสังเกตและความตั้งใจในการเรียนรู้
- นักเรียนบางคนนำหนังสือมาอ่าน
- มารยาทในการพูด

ครูให้นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็นว่าการไปเรียนรู้กับครูภูมิปัญญาควรปฏิบัติตัวอย่างไร ซึ่งนักเรียนบอกว่า

- จะตั้งใจฟังเมื่อภูมิปัญญาพูด / จะเตรียมคำถามเกี่ยวกับเรื่องที่สนใจ/ เตรียมสมุดจดบันทึกไปด้วย / ไม่เล่นหรือคุยกันเสียงดัง

3. กิจกรรมวางแผนพบภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 3 ครูถามความสนใจของนักเรียนเรื่องขนมพื้นบ้าน นักเรียนเลือกที่จะเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านอะไรบ้าง

นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็นและสรุปความสนใจที่จะเรียนรู้ขนมพื้นบ้านว่าจากการที่ลงไปพบและพูดคุยกับภูมิปัญญาชนมพื้นบ้านทั้ง 2 คนแล้ว พบว่าภูมิปัญญาทั้ง 2 คนนี้มีความถนัดเรื่องขนมพื้นบ้านไม่เหมือนกัน วิธีการทำขนมโก๋ไม่ค่อยยุ่งยากมากนัก แต่นักเรียนก็สรุปว่าต้องการจะไปเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้านกับ คุณจุฬาลักษณ์ สุวรรณโณหรือที่นุ้ย ภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ลูกชุบ เพราะเป็นขนมที่นักเรียนคิดว่าน่าสนใจอยากทำมากกว่า

เมื่อนักเรียนสรุปความต้องการที่จะไปเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้านได้แล้ว จึงวางแผนไปพบภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน คุณจุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ ในวันเสาร์ที่ 11 กันยายน 2553 เพื่อปรึกษาเรื่องการทำขนม การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนม และนัดหมายวันเวลา เพื่อนๆ ให้ ค.ณ.นิภารัตน์ นุชนารถ ทำหน้าที่ไปติดต่อประสานงานกับภูมิปัญญาเพราะบ้านอยู่ใกล้กัน

4. ครูสังเกตว่ากิจกรรมวันนี้ นักเรียนส่วนมากมีความตั้งใจร่วมแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นมากขึ้น
เนื่องจากจะได้ไปเรียนทำขนมที่สนใจอยากทำ

นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 10 กันยายน 2553 เพื่อวางแผนเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านกับภูมิปัญญา

นางกัญญาไม้ คุณชาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 12

วันที่ 10 กันยายน 2553 เวลา 14.30 - 15.30 น.

ณ โรงเรียนวัดช้างเผือก ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	วางแผนเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านกับภูมิปัญญา
วัตถุประสงค์	1. เพื่อวางแผนเพื่อเก็บข้อมูล 2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานเป็นกลุ่ม
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 20 คน
	1. เด็กชายขวัญชัย โสมนัส
	2. เด็กชายธนพล ปิสิริ
	3. เด็กชายอริพงศ์ พุ่มไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนกริกวิน
	5. เด็กชายพีรพัฒน์ ชื่นใจ
	6. เด็กหญิงเดือนเพ็ญ ขำสะอาด
	7. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	8. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด
	9. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพุก
	10. เด็กชายสิทธิศักดิ์ เมืองเปลี่ยน
	11. เด็กหญิงนันทิพร รักประสงค์
	12. เด็กหญิงรสนา ศรีสุข
	13. เด็กชายธีรพัฒน์ ร่ม
	14. เด็กชายทนงศักดิ์ แก้วอุ่น
	15. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	16. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	17. เด็กหญิงปยุ ห้าวหาญ
	18. เด็กหญิงพนทิพย์ แซ่โฝง
	19. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์
	20. เด็กหญิงกนกกรดา นันทะเสน

กระบวนการ/วิธีการ

1. กิจกรรมแบ่งกลุ่ม
2. กิจกรรมวางแผนเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านกับภูมิปัญญา
3. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปบทเรียนกิจกรรม
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 11 กันยายน 2553

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. กิจกรรมแบ่งกลุ่มให้นักเรียนเลือกกลุ่มสนใจด้วยตนเองกลุ่มละ 5 คน

2. กิจกรรมวางแผนเรียนรู้การทำงานที่บ้านกับภูมิปัญญา

ครูทบทวนวัตถุประสงค์ที่นักเรียนต้องการ ไปพบภูมิปัญญาคุณจุฬาลักษณ์ เป็นครั้งที่ 2 โดยตั้งคำถามถามนักเรียนว่า "การที่นักเรียนจะไปพบภูมิปัญญาในวันที่ 11 กันยายน นักเรียนมีจุดประสงค์อะไรบ้าง" นักเรียนให้คำตอบว่า

- เพื่อไปปรึกษาเรื่องการทำงานที่บ้าน นักเรียนบอกว่าอยากทำงานมลูกซุบก่อน
- ต้องการรู้ว่า จะทำงานมลูกซุบต้องใช้อะไรบ้าง
- อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงานมีอะไรบ้าง
- ครูที่สอนจะมีเวลาว่างวันไหน จะได้กำหนดวันเวลาที่มาเรียนทำงานมได้

การเตรียมตัวของนักเรียน

- สิ่งที่ต้องเตรียมนำไปด้วยทุกครั้งคือสมุดบันทึก
- ใช้จักรยานในการเดินทาง เวลาค้นหา คือ เวลา 9.30 น สถานที่ ณ ศูนย์สาธิตการเกษตรวัดใหม่ดงกรณ์

3. ครูให้นักเรียนร่วมกันสรุปทบทวนสิ่งที่ควรทำคือ ต้องทำงานด้วยความตั้งใจ / ไม่เล่นในขณะที่ภูมิปัญญาอธิบายหรือสอน / ควรรักษามารยาท ไม่เอะอะเสียงดัง ต้องมีความเกรงใจผู้อื่น

ครูเตือนเรื่อง

- การรักษาเวลาต้องตรงเวลาที่นัดหมายไม่ทำให้คนอื่นต้องเสียเวลา
- ควรใช้การฟัง การสังเกต และจดบันทึกให้มาก
- การเดินทางนักเรียนไม่ควรออกนอกเส้นทาง ให้ไปพร้อมๆ กัน

ข้อสังเกตของครู นักเรียนมีความกระตือรือร้นตั้งใจในการ ไปพบภูมิปัญญาครั้งนี้มาก

4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไปพบภูมิปัญญาเพื่อเตรียมเรื่องการทำงานที่บ้านในวันที่ 11 กันยายน 2553 เริ่มออกเดินทางจากโรงเรียนวัดช้างเผือก เวลา 9.30 น

นางกัญญาไม้ คุณชาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 13
วันที่ 11 กันยายน 2553 เวลา 9.30 - 12.30 น.

ณ ศูนย์สาธิตการเกษตรวัดใหม่คลองครุฑ ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	ลงพื้นที่พบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน
วัตถุประสงค์	1. เพื่อรวบรวมข้อมูล 2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานเป็นกลุ่ม
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 20 คน
	1. เด็กชายขวัญชัย โสมนัส
	2. เด็กชายธนพล ปิสิริ
	3. เด็กชายอริพงศ์ พุ่มไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนเกริกกวิน
	5. เด็กชายพีรพัฒน์ ชื่นใจ
	6. เด็กหญิงเคียนเพ็ญ ขำสะอาด
	7. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	8. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด
	9. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพุกภัย
	10. เด็กชายสิทธิศักดิ์ เมืองเปลี่ยน
	11. เด็กหญิงนันทิพร รักประสงค์
	12. เด็กหญิงรสนา ศรีสุข
	13. เด็กชายธีรพัฒน์ รั่ม
	14. เด็กชายทองศักดิ์ แก้วอุ่น
	15. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	16. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	17. เด็กหญิงปุย ห้าวหาญ
	18. เด็กหญิงฝนทิพย์ แซ่โฝง
	19. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์
	20. เด็กหญิงกนกกรดา นันทะเสน

กระบวนการ/วิธีการ

1. กิจกรรมแบ่งกลุ่มให้นักเรียนเลือกกลุ่มสนใจด้วยตนเองกลุ่มละ 5 คน
2. กิจกรรมพบภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน
3. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปบทวนกิจกรรม
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 13 กันยายน 2553

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. กิจกรรมแบ่งกลุ่มให้นักเรียนเลือกกลุ่มสนใจด้วยตนเองกลุ่มละ 5 คน

2. กิจกรรมพบภูมิปัญญาชนมพื้นบ้าน ครูและนักเรียนออกเดินทางจากโรงเรียนวัดช้างเผือกเวลา 9.30 น. มาพบคุณจุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ ที่ ศูนย์สาธิตการเกษตรวัดใหม่ลงกรณ์เพื่อร่วมวางแผนการเรียนรู้ทำขนมพื้นบ้าน

การเตรียมการ

- ครูภูมิปัญญาและนักเรียนร่วมกันกำหนดตารางวันและเวลา ในการปฏิบัติกิจกรรมคือ วันเสาร์ที่ 25 - วันอาทิตย์ที่ 26 กันยายน 53 และเดือนตุลาคมซึ่งเป็นช่วงปิดเทอมจะใช้วันธรรมดา วันจันทร์ - วันศุกร์ กิจกรรมการเรียนรู้แต่ละครั้งครูภูมิปัญญาจะร่วมกันกำหนดวันนัดหมายร่วมกับนักเรียน

ครูภูมิปัญญาได้ให้คำแนะนำว่าการทำขนมแต่ละอย่างต้องใช้เวลาในการฝึกทำไม่ควรทิ้งระยะให้ห่างออกไปนาน ควรฝึกอย่างต่อเนื่อง ครูภูมิปัญญาได้ถามนักเรียนว่าต้องการทำขนมอะไรก่อนนักเรียนบอกว่าอยากทำขนมลูกชุบก่อนได้ไหมซึ่งครูภูมิปัญญาได้แนะนำว่า นักเรียนควรเลือกทำขนมทองหยอดก่อน เพราะถ้าทำขนมลูกชุบก่อน น้ำเชื่อมที่ทำจะค้าง ไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือไปทำขนมอื่นได้ นักเรียนจึงเลือกทำขนมทองหยอดก่อน

- วัสดุที่ใช้ในการทำขนมครูภูมิปัญญาจะเป็นผู้จัดหามาให้

- การปฏิบัติกิจกรรมของนักเรียนนั้นตกลงว่าครูภูมิปัญญาจะสาธิตให้นักเรียนดูก่อนในวันแรกและให้นักเรียนทดลองทำตามด้วย และในวันที่สองจะให้นักเรียนทดลองปฏิบัติด้วยตนเองทั้งหมด

- ไข่ขาวที่เหลือจากการทำขนมทองหยอด ภูมิปัญญาบอกว่าจะทำขนมสังขยา ขนมหม้อแกงหรือทำขนมฝอยเงินก็ได้ ตามความต้องการของนักเรียน

- นักเรียนตกลงว่าจะทำขนมโดยเริ่มจากทำทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง ขนมลูกชุบ

- ไข่ขาวที่เหลือจากการทำขนมทองหยอด นักเรียนตั้งใจว่าจะทำขนมสังขยาและขนมหม้อแกง

3. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปบทวนกิจกรรมวางแผนการเรียนรู้ทำขนมพื้นบ้านเพื่อให้เข้าใจตรงกัน

ข้อสังเกต

ครูสังเกตว่านักเรียนมีความตั้งใจในการปฏิบัติกิจกรรมครั้งนี้ นักเรียนร่วมแสดงความคิดเห็นร่วมกับครูภูมิปัญญาในการวางแผนปฏิบัติงาน ช่วยกันกำหนดวิธีการ / จดบันทึก / ซักถาม สิ่งที่ไม่เข้าใจ

4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป เรื่องการสรุปและรวบรวมข้อมูลใน วันที่ 13 กันยายน 2553

นางกล้วยไม้ ภูณชาเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 14

วันที่ 13 กันยายน 2553 เวลา 14.30 - 15.30 น.

ณ โรงเรียนวัดช้างเผือก ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	สรุปและรวบรวมข้อมูล
วัตถุประสงค์	1. เพื่อสรุปและรวบรวมข้อมูล 2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานเป็นกลุ่ม
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 20 คน
	1. เด็กชายขวัญชัย โสมนัส
	2. เด็กชายธนพล ปิสิริ
	3. เด็กชายอริพงศ์ พุ่มไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนเกริกกวิน
	5. เด็กชายพีรพัฒน์ ชื่นใจ
	6. เด็กหญิงเคียนเพ็ญ ขำสะอาด
	7. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	8. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด
	9. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพุก
	10. เด็กชายสิทธิศักดิ์ เมืองเปลี่ยน
	11. เด็กหญิงนันทิพร รักประสงค์
	12. เด็กหญิงรสนา ศรีสุข
	13. เด็กชายธีรพัฒน์ ร่ม
	14. เด็กชายทองศักดิ์ แก้วอุ่น
	15. เด็กหญิงเจนจิรา เกตุดี
	16. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	17. เด็กหญิงปุย ห้าวหาญ
	18. เด็กหญิงฝนทิพย์ แสงโพธิ์
	19. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์
	20. เด็กหญิงกนกธิดา นันทะเสน

กระบวนการ/วิธีการ

1. กิจกรรมแบ่งกลุ่ม
2. กิจกรรมสรุปและรวบรวมข้อมูล
3. กิจกรรมทบทวนตนเอง
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 25 กันยายน 2553

การดำเนินกิจกรรม

1. กิจกรรมแบ่งกลุ่มให้นักเรียนเลือกกลุ่มสนใจด้วยตนเองกลุ่มละ 5 คน

2. กิจกรรมสรุปและรวบรวมข้อมูล ครูทบทวนกิจกรรมที่ผ่านมาโดยให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันสรุปว่า กิจกรรมการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้านที่ผ่านมานักเรียนได้ทำอะไรและได้รับความรู้เรื่องใดบ้าง

นักเรียนร่วมกันสรุปกิจกรรมที่ได้ทำและข้อมูลที่ได้จากการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน

กิจกรรมสืบค้น - ได้ข้อมูลของภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านในชุมชน
- ได้ข้อมูลขนมพื้นบ้าน

กิจกรรมพบภูมิปัญญา - ได้สัมภาษณ์ / ได้ข้อมูลขนมพื้นบ้าน

กิจกรรมปฏิบัติ - ได้ลงมือปฏิบัติการทำขนม

กิจกรรมฝึกทักษะ - การทำงานกลุ่ม / การตั้งคำถาม / การสังเกต / การคิดวิเคราะห์ / การจดบันทึก / การพูดรายงาน / การนำเสนอ / การสรุปข้อมูล

นักเรียนจะได้ข้อมูลเรื่องขนมพื้นบ้านจากการสอบถามคนในครอบครัวและผู้ที่เกี่ยวข้องเช่นคนทำขนม และคนขายขนม รวมทั้งได้รายชื่อและข้อมูลของภูมิปัญญาขนมพื้นบ้าน ได้มีโอกาสไปสัมภาษณ์พูดคุยซักถามข้อสงสัยที่อยากรู้จากภูมิปัญญาด้วยตนเอง

ซึ่งในระยะแรกๆ ครูต้องเป็นผู้ตั้งคำถามเกี่ยวกับประเด็นต่างๆในแต่ละกิจกรรมว่าได้ทำอะไรบ้างและในกิจกรรมนั้นนักเรียนได้รับความรู้เรื่องใดบ้าง เพื่อให้นักเรียนตอบให้ตรงกับประเด็น

นักเรียนสรุปได้อะไรบ้างจากการลงพื้นที่ไปพบภูมิปัญญา

1. นักเรียนได้มีโอกาสร่วมกันกำหนดขนมพื้นบ้านที่นักเรียนต้องการจะเรียน
2. นักเรียนได้มีโอกาสร่วมกันเลือกภูมิปัญญาขนมพื้นบ้านที่นักเรียนต้องการเรียน
3. นักเรียนร่วมกันกำหนดข้อปฏิบัติสิ่งที่ควรทำและไม่ควรทำในการทำกิจกรรม
4. นักเรียนได้มีบทบาทในการติดต่อประสานงาน นักเรียนจะได้เรียนรู้ในสิ่งที่อยากรู้
5. นักเรียนได้มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นได้ร่วมคิดวางแผนทำกิจกรรม เช่นการตั้งคำถาม ได้ถามในสิ่งที่สงสัย ได้คำตอบได้ข้อมูลจากภูมิปัญญา
6. นักเรียนได้ทำงานเป็นกลุ่มได้รู้จักการคิดวิเคราะห์ร่วมกันได้ช่วยเหลือกัน

3. ให้นักเรียนทบทวนบทบาทของตนเองในการไปเรียนรู้เรื่องการทำขนมทองหยอดว่าจะต้องทำตนอย่างไร สิ่งใดที่สมควรทำสิ่งใดที่ไม่สมควรทำ

4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป

- เรื่องการทำขนมทองหยอดที่ศูนย์สาธิตการเกษตรวัดใหม่ลองกรณ์ ในวันเสาร์ที่ 25 กันยายน 2553 เวลา

9.00 น ภูมิปัญญาคือ คุณจุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ

- ครูทำหนังสือขออนุญาตผู้ปกครองให้นักเรียนมาเรียนทำขนมพื้นบ้าน
- การแต่งกายไม่ต้องใส่ชุดนักเรียน

นางกัญญาไม้ คุณชาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 15

วันที่ 25 กันยายน 2553 เวลา 9.00 น.

ณ ศูนย์สาธิตการเกษตร หมู่ 1 ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	กิจกรรมเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านทองหยอดกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 1	
วัตถุประสงค์	1. เพื่อ เรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านกับภูมิปัญญาท้องถิ่น 2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานกลุ่ม	
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียน โรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 15 คน 1. เด็กชายขวัญชัย โสมนัส 2. เด็กชายชนพล ปิสิริ 3. เด็กชายอติพงศ์ พุ่มไพบูลย์ 4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนกริกกวิน 5. เด็กหญิงเคียนเพ็ญ ขำสะอาด 6. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ 7. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด 8. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพฤษ 9. เด็กหญิงนันทิพร รักประสงค์ 10. เด็กชายธีรพัฒน์ รั้ง 11. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี 12. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย 13. เด็กหญิงป๊วย ห้าวหาญ 14. เด็กหญิงฝนทิพย์ แซ่โฝง 15. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์	

กระบวนการ/วิธีการ

- เตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรมเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านกับภูมิปัญญาท้องถิ่น
- กิจกรรมการเรียนรู้ขนมพื้นบ้าน
 - ครูภูมิปัญญาสาธิตการทำขนมทองหยอด
 - เทคนิควิธีการการทำขนมทองหยอด
 - นักเรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมทองหยอด
 - การทำขนมฝอยเงิน
- รวบรวมและสรุปปัญหา
- สรุปกิจกรรมการเรียนรู้

ผลของการดำเนินกิจกรรม

- ครูเตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรมให้นักเรียนทบทวนแผนกิจกรรมการเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านทองหยอด ก่อนลงพื้นที่เพื่อปฏิบัติกิจกรรม ลวปฏิบัติคนเพื่อเรียนรู้้อย่างไรบ้าง เมื่อนักเรียนเข้าใจตรงกันและเตรียม

อุปกรณ์เพื่อการเรียนรู้พร้อมแล้ว จึงเริ่มต้นเดินทางจากโรงเรียนวัดช้างเผือกเดินทางมาที่ ศูนย์สาธิตการเกษตร หมู่ 1 ต. บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม นักเรียนใช้จักรยานเป็นพาหนะในการเดินทาง

2. กิจกรรมการเรียนรู้บนพื้นที่บ้าน เมื่อถึงศูนย์สาธิตการเกษตร คุณวีระ ทับทิมทองและคุณจุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ ภูมิปัญญาท้องถิ่นและนักเรียนร่วมกันจัดเตรียมสถานที่ และอุปกรณ์ทำขนม ช่วยกันจัดโต๊ะเก้าอี้ ล้างไข่ ล้าง ภาชนะสำหรับทำขนม

กิจกรรมสาธิต คุณวีระ ทับทิมทอง อธิบายเรื่องการทำขนมทองหยอด สูตรและส่วนผสมการทำขนมขั้นตอน และเทคนิคการทำ โดยคุณจุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ ได้สาธิตวิธีการและขั้นตอนการทำขนมให้นักเรียนดูเป็นตัวอย่างก่อน นักเรียนสังเกตเทคนิควิธีการประกอบการสาธิต จดบันทึกและซักถามถ้าไม่เข้าใจ

ส่วนผสมขนมทองหยอด

ไข่เป็ด 50 ฟอง / น้ำตาลทราย 6 กก. / แป้งทองหยอด 1/2 ถุง

ขั้นตอนการทำขนมทองหยอด

- 1) ล้างไข่เป็ด การล้างไข่เป็ดต้องล้างให้สะอาดโดยใช้ผ้าถูที่เปลือกไข่ให้สะอาด
- 2) กะเทาะไข่ แยกไข่แดงออกจากไข่ขาว
- 3) ตีไข่แดงให้ขึ้นฟู แล้วพักไว้
- 4) ทำน้ำเชื่อมโดยใช้น้ำตาลทราย 9 กิโลกรัม น้ำ 1 ลิตร เคี่ยวให้น้ำเชื่อมเข้มข้น เมื่อน้ำเชื่อมได้ที่ แบ่งน้ำเชื่อมออกเป็น 2 ส่วน

ส่วนที่ 1 สำหรับหยอดขนม ในกระทะ

ส่วนที่ 1 สำหรับลอยขนมเมื่อขนมสุกได้ที่แล้วเพื่อให้น้ำเชื่อมซึมเข้าตัวขนม

5) ผสมแป้งทองหยอดกับไข่ที่ตีจนขึ้นได้ที่แล้วในอัตราส่วนไข่ 1 กระบวยต่อแป้ง 1-2 ช้อนโต๊ะ คน ให้แป้งและไข่เป็นเนื้อเดียวกันวิธีการคนแป้งให้คนไปทิศทางเดียวกัน คนจนกระทั่งไข่และแป้งเป็นเนื้อเดียวกัน

6) นำไข่ที่ผสมกับแป้งที่คนจนเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว นำไปหยอดลงในน้ำเชื่อมในกระทะที่เดือด ทองหยอดสุกคั้งขึ้น นำไปลอยในน้ำเชื่อมที่แบ่งไว้ ส่วนไข่ขาวที่แยกออกจากไข่แดงสามารถนำไปทำขนมสังขยาได้

ภูมิปัญญาได้บอกเคล็ดลับหรือเทคนิคในการทำขนมทองหยอด

- การเลือกซื้อไข่ในการทำขนมจะต้องเป็นไข่ใหม่ สังเกตเปลือกจะเป็นสีชมพู
- ใช้ไข่เป็ดเพราะจะได้ไข่แดงที่มีปริมาณมากกว่าไข่ไก่
- การเลือกไข่ เปลือกไข่จะต้องออกสีแดงเรื่อๆ ถ้าไข่เก่าเปลือกจะออกเป็นสีเทา
- น้ำเชื่อมที่ใช้ทำขนมเวลาจะหยอดจะต้องทำให้น้ำเชื่อมขึ้นฟองหรือฟูก่อนจึงจะหยอดขนมได้ วิธีการทำให้น้ำเชื่อมขึ้นฟองให้ใช้ไข่ขาวที่แยกจากไข่แดงผสมน้ำเล็กน้อยใส่ในกระทะน้ำเชื่อม จะได้น้ำเชื่อมขึ้นฟองหรือฟู

- การสังเกตน้ำเชื่อมที่พร้อมใช้ทำขนมได้ ต้องสังเกตข้างกระทะ ถ้ามีเกล็ดน้ำตาลจับข้างกระทะ แสดงว่าน้ำเชื่อมมีความเข้มข้นแล้ว

กิจกรรมปฏิบัติ นักเรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมทองหยอด โดยภูมิปัญญาให้นักเรียนลงมือทำตามขั้นตอนที่ภูมิปัญญาทำให้ดูก่อน และคอยแนะนำดูแลอยู่ข้างๆ ปัญหาที่พบจากการเรียนรู้ขณะทำขนมทองหยอด

1) ครั้งแรกนักเรียนยังไม่มีความมั่นใจ ไม่ค่อยกล้าที่จะหยอดขนมทองหยอดแม้ว่า ภูมิปัญญาจะได้ สาธิตการหยอดขนมให้นักเรียนดูก่อน จากนั้นให้นักเรียนทดลองทำ ปรากฏว่าได้ขนมที่มีลักษณะแตกต่างกัน หลายลักษณะหลายขนาด เล็กบ้าง ใหญ่บ้าง ดูสวยบ้าง ไม่สวยบ้าง

2) ไข่ขาวที่เหลือจากการแยกจากไข่แดง โดยทั่วไปส่วนใหญ่จะนำมาทำขนมสังขยา แต่ปรากฏว่าเมื่อนักเรียนกะเทาะไข่และแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว ปรากฏว่าการแยกไข่ยังไม่ชำนาญทำให้ไข่แดงแตกออกมาปนกับไข่ขาวมาก ภูมิปัญญาจึงแนะนำว่าควรจะทำเป็นขนมฝอยทองดีกว่าทำขนมสังขยาเพราะมีไข่แดงมาก ขนมสังขยาจะทำจากไข่ขาวอย่างเดียว นักเรียนจึงได้เรียนรู้การทำขนมฝอยทอง ฝักการ ฝอยฝอยทองจากภูมิปัญญาเพิ่มเติม

3. กิจกรรมรวบรวมและสรุปปัญหา หลังกิจกรรมครูกระตุ้นด้วยการถามถึงปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการทำขนมให้นักเรียนร่วมกันรวบรวมและสรุปปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการทำขนมทองหยอดว่ามีปัญหาอะไรบ้าง

นักเรียนสรุปปัญหาระหว่างการปฏิบัติ

- การหยอดขนมทองหยอด ขนมที่ได้ออกมาไม่เป็นลูก แฉกบ้าง แบนบ้าง ขาวบ้าง
- แป้งขึ้นเกินไป เหลวเกินไป ผสมแต่ละครั้งไม่ค่อยแน่นอน
- แป้งคืดนี้ว เลอะเทอะทั้ง 5 นิ้ว
- นักเรียนคอกไข่แล้ว ไข่แดงแตกมาก
- นักเรียนแยกไข่แดงจากไข่ขาวยังไม่ได้ ไข่แดงแตกมาก
- ขนมที่หยอดได้ลูกไม่เหมือนกัน เล็กบ้าง ใหญ่บ้าง

นักเรียนถามปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการทำขนม ซึ่งภูมิปัญญาได้ให้คำอธิบายเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นดังนี้

- ปัญหาการหยอดขนมแล้วขนมที่ได้ลูกไม่เท่ากันมีสาเหตุหลายอย่าง เช่น ขาดความชำนาญ เนื่องจากการฝึกทำขนมครั้งแรกนักเรียนยังไม่ชำนาญ การหยอดขนมจะได้ลูกไม่เหมือนกัน เล็กบ้าง ใหญ่บ้าง ต้องใช้การฝึกฝน นอกจากนี้การหยอดขนมโดยใช้คนหลายคนผลัดกันหยอดขนมที่ได้ขนาดจึงไม่เท่ากัน

- ปัญหาแป้งขึ้นเกินไปให้เติมน้ำลงไป ถ้าแป้งเหลวเกินไปก็เติมน้ำลงไป

- ปัญหาแป้งคืดนี้ว เลอะเทอะทั้ง 5 นิ้ว ในการหยอดให้ใช้นิ้วแค่ 3 นิ้ว คือนิ้วหัวแม่มือ นิ้วชี้ และนิ้วกลางเท่านั้น ถ้าใช้นิ้วหลายนิ้วจะทำให้หางของขนมยาวเกินไปไม่ได้รูป

- ปัญหานักเรียนคอกไข่แล้วไข่แดงแตกมาก ใช้เทคนิคให้คอกไข่ด้านข้าง ค่อยๆแกะเปลือกออกแล้วค่อยๆหย่อนไข่ลงภาชนะให้ใกล้กับภาชนะที่ใส่ พยายามอย่าให้ไข่แดงแตก ถ้านักเรียนหย่อนไข่สูงเกินไปจะทำให้ไข่แดง

- ปัญหานักเรียนแยกไข่แดงแล้วไข่แดงแตก การแยกไข่จะใช้วิธีลั่นไข่แดงออกจากไข่ขาว โดยใช้

นิ้วหัวแม่มือปลิ้นเอาไข่ขาวออกจากไข่แดง ทำให้เบาเมื่อ ถ้าปลิ้นแรงเกินไปไข่แดงจะแตก

- ปัญหาการ ฝอยฝอยทอง เส้นฝอยทองจะขาด เส้นไม่เหมือนกัน

เส้นฝอยทองขาด เกิดจากสาเหตุหลายประการคือ ไข่อาจจะเก่า คนไข้มากไปเพราะการทำฝอยทองจะไม่คนไข่ การคอกไข่ขึ้นโรยจะเหมือนกับการคน ทำให้เส้นขนมขาด

เส้นไม่เหมือนกัน เกิดจากการ ฝอยขนมสูงไปทำให้เส้นขนมเล็ก ถ้าโรยต่ำเกินไปเส้นขนมจะใหญ่

การทำขนมฝอยเงิน

ภูมิปัญญาสอนวิธีการทำขนมฝอยเงิน ขนมฝอยเงินทำจากไข่ขาวที่แยกจากไข่แดง

วิธีทำ นำไข่ขาวที่แยกออกจากไข่แดงที่เหลือ กรองด้วยผ้าขาวบางแล้วใช้มือบีบใส่ภาชนะ นำไข่ที่ได้นำไป ฝอยฝอยเงินโดยไม่ต้องคนหรือตีนักเรียนทุกคนได้ฝึกทำขนมฝอยเงินกันทุกคน

ปัญหาจากขนมฝอยเงินที่ได้

- 1) เส้นของขนมฝอยเงินขาด เส้นเปื่อย

2) ขนมน้ำตาลมาก ทำให้ต้องเพิ่มปริมาณน้ำตาล
ภูมิปัญญาได้อธิบายถึงสาเหตุที่ เส้นของขนมฝอยเงินขาดเปื่อยง่ายจากหลายสาเหตุ

1) ไข่ที่ใช้ทำขนมเก่า

2) การคักขนมบ่มเกินไปเหมือนกับเป็นการคนทำให้เส้นขนมขาด

4. สรุปกิจกรรมเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้าน นักเรียนทุกคนตื่นเต้นและกระตือรือร้นที่จะเรียนรู้มากเนื่องจากเป็นเรื่องขนมที่นักเรียนสนใจและอยากเรียนมากจึงเรียนอย่างตั้งใจและใส่ใจแค่ปัญหาคืออุปกรณ์ยังมีไม่เพียงพอ งานน้อยคนมาก ทำให้นักเรียนบางคนอาจจะเข้ามามีส่วนร่วมทำกิจกรรมน้อย นักเรียนที่ไม่มีงานทำมีช่วงว่างมากก็อาจจะเล่นกันบ้าง

ครั้งต่อไปครูต้องจัดเตรียมอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับจำนวนคน เพื่อที่ว่านักเรียนจะได้มีส่วนร่วมทำกิจกรรมมากขึ้น ผู้ปกครองนักเรียนให้ความสนใจกิจกรรมการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ได้มาดูและชื่นชมการปฏิบัติกิจกรรมของนักเรียนด้วย

นางกัญญาไม้ อุณชาวเจริญ

ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 16
วันที่ 26 กันยายน 2553 เวลา 9.00 - 13.30 น.

ณ ศูนย์สาธิตการเกษตร หมู่ 1 ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	เรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านทองหยอดกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 2
วัตถุประสงค์	1. เพื่อ เรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านกับภูมิปัญญาท้องถิ่น 2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานกลุ่ม
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียน โรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 15 คน
	1. เด็กชายขวัญชัย ไสมนัส
	2. เด็กชายชนพล ปิสิริ
	3. เด็กชายอริพงศ์ พุ่มไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนกริกวิน
	5. เด็กหญิงเดือนเพ็ญ จำสะอาด
	6. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	7. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด
	8. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพุก
	9. เด็กหญิงนันทิพร รักประสงค์
	10. เด็กชายธีรพัฒน์ รั้ง
	11. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	12. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	13. เด็กหญิงป๊อ ห้าวหาญ
	14. เด็กหญิงฝนทิพย์ แซ่โฝง
	15. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์

กระบวนการ/วิธีการ

1. เตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรม
2. กิจกรรมเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านทองหยอดกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 2
3. รวบรวมและสรุปปัญหา
4. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. ครูเตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรมให้นักเรียนทบทวนแผนกิจกรรมการเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านทองหยอด ก่อนลงพื้นที่เพื่อปฏิบัติกิจกรรม ควรปฏิบัติตนเพื่อเรียนรู้อย่างไรบ้าง เมื่อนักเรียนเข้าใจตรงกันและเตรียมอุปกรณ์เพื่อการเรียนรู้พร้อมแล้ว จึงเริ่มต้นเดินทางจาก โรงเรียนวัดช้างเผือกเดินทางมาที่ ศูนย์สาธิตการเกษตร นักเรียนใช้จักรยานเป็นพาหนะในการเดินทาง

2. กิจกรรมเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านทองหยอดกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 2

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน นักเรียนต้องเรียนรู้ขั้นตอนการทำงานมของทอดโดยเริ่มตั้งแต่นำไข่ไปล้าง ไข่ต้องล้างให้สะอาดโดยใช้ผ้าถูที่เปลือกไข่ให้สะอาด ผักการคอกไข่ การแยกไข่ นักเรียนผ่านการฝึกขั้นตอนนี้มาบ้างแล้วทำให้รู้งาน สามารถปฏิบัติงานในขั้นตอนนี้ได้เองโดยไม่ต้องบอก ทำงานได้คล่องมากกว่าเก่าเดิม การคอกไข่ก็ยังมีปัญหาอยู่บ้างแต่สังเกตว่าไข่เสียน้อยลง

การตีไข่ นักเรียนยังไม่ค่อยมีความมั่นใจ ยังสังเกตไม่ได้ว่า ไข่ที่ตี ขึ้นพองที่จะใช้ผสมกับแป้งได้หรือยังนักเรียนไม่มั่นใจต้องถามภูมิปัญญาเสมอ

การเตรียมวัสดุเพื่อทำขนมทอดในครั้งนี้มีมากเพียงพอทำให้นักเรียนมีโอกาสฝึกทำขนมได้ทั่วทุกคน นักเรียนผลัดกันเข้ามาฝึกทำจนครบทุกคน

การทำขนมสังขยานักเรียนได้ช่วยกันผสมส่วนผสมตามสัดส่วนที่ภูมิปัญญาแนะนำ ได้เนื้อขนมสังขยาที่มีความพอดีไม่แข็งหรือเหลวเกินไป

ส่วนผสมขนมสังขยา

1. ไข่ขาวที่เหลือจากการทำทอด 2 ส่วน
2. น้ำตาลมะพร้าว 1 ส่วน
3. กะทิ 1 ส่วน
4. พริกทอง 1 กิโลกรัม

ขั้นตอนการทำขนมสังขยา

1. ตีไข่ขาวพอประมาณ เทไข่ขาวใส่ภาชนะใช้ก้านมะพร้าววัดความสูงของไข่ขาว ทำเครื่องหมายไว้ถ่ายไข่ขาวใส่ภาชนะอื่น (สมัยก่อนใช้ใบคองแห้งขยำไข่ให้ขึ้น)
2. เทกะทิใส่ภาชนะเดียวกับที่ใส่ไข่ขาวใช้ก้านมะพร้าววัดความสูงของกะทิให้สูงครึ่งหนึ่งของไข่ขาว และใส่น้ำตาลมะพร้าวลงไปจนกะทิสูงเท่ากับไข่ขาว ขยำน้ำตาลมะพร้าวจนเข้ากับกะทิ (ใช้ก้านมะพร้าว วัดกะทิที่ผสมน้ำตาลให้สูงเท่ากับที่ทำเครื่องหมายไว้เมื่อวัดไข่ขาว)
3. เทไข่ขาวรวมกับกะทิที่ผสมน้ำตาลมะพร้าวแล้วและกรองด้วยผ้าขาวบาง
4. หั่นพริกทองเป็นชิ้นเล็กๆ บางๆ
5. ต้มน้ำให้เดือด เทส่วนผสมในข้อ 3 ใส่ถาด ก่อนเทให้คนไข่ที่ผสมกับกะทิและน้ำตาลมะพร้าวก่อนเพื่อไม่ให้น้ำตาลนอนก้นถาด
6. ใส่ถาดในซึ้ง ใส่พริกทองเข้าให้กระจายทั่วถาดในถาด นึ่งครึ่งชั่วโมง
3. ข้อสังเกต ของครูพบว่ากิจกรรมเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านทอดทอด ครั้งที่ 2 นักเรียนมีความตั้งใจทำขนมมากขึ้นกว่าเดิมโดยเฉพาะนักเรียนหญิง การทำงานยังมีเกียกกันบ้าง มีเล่นกันบ้างโดยเฉพาะนักเรียนชายในช่วงที่ว่างก็เล่นกัน

การทำขนม นักเรียนทำได้ ดีกว่าครั้งแรก แต่ยังไม่สวยงามเท่าที่ควร แต่นักเรียนก็ตั้งใจที่ได้ขนมที่มีขนาดและรูปร่างดีกว่าวันแรก แต่ขนมยังแข็งอยู่บ้าง

นักเรียนได้สอบถามภูมิปัญญาเรื่องขนมที่แข็งเป็นไต ซึ่งได้คำตอบว่ามีหลายสาเหตุที่ขนมแข็งเป็นเพราะ

- ตอนผสมแป้งกับไข่ นักเรียนคนส่วนผสมนานเกินไป ดังนั้นเวลาทอดขนมจะต้องไม่ผสมแล้วคนนานเกินไป

- หรือผสมแป้งแล้วทิ้งไว้นาน ดังนั้นผสมแล้วต้องทอดเลย

- น้ำเชื่อมเข้มข้นเกินไปจะทำให้เนื้อขนมเหนียวเกินไป

เมื่อเสร็จกิจกรรมนักเรียนช่วยกันเก็บล้างภาชนะ และเก็บกวาดสถานที่ โดยครูต้องคอยเตือนให้ช่วยกัน

4. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปบทพจนกิจกรรมเรียนรู้การทำงานที่บ้านของหอจดกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 2 นักเรียนมีความสนใจตั้งใจเรียนรู้มากขึ้นกว่าเดิม ครูขอให้นักเรียนช่วยเหลือกันทำงาน ไม่เกี่ยงงานกัน ไม่พูดว่าซ้ำเดิมกันควรพูดให้กำลังใจกัน นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 27 กันยายน 2553 เวลา 14.30 - 15.30 น. เพื่อถอดบทเรียนการเรียนรู้การทำงานที่บ้านของหอจดกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 1 - 2

นางกัญญาไม้ คุณขาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 17

วันที่ 27 กันยายน 2553 เวลา 14.30 - 15.30 น.

ณ โรงเรียนวัดช้างเผือก ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	ถอดบทเรียนการเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านทองหยอดกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 1 - 2
วัตถุประสงค์	1. เพื่อถอดบทเรียนการเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านทองหยอด ครั้งที่ 1 - 2 2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานเป็นกลุ่ม
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 19 คน
	1. เด็กชายขวัญชัย โสมนัส
	2. เด็กชายธนพล ปิสิริ
	3. เด็กชายอริพงศ์ พุ่มไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนเกริกวิน
	5. เด็กชายพีรพัฒน์ ชื่นใจ
	6. เด็กหญิงเคียนเพ็ญ จำสะอาด
	7. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	8. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด
	9. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพุกภัย
	10. เด็กชายสิทธิศักดิ์ เมืองเปลี่ยน
	11. เด็กหญิงนันทิพร รักประสงค์
	12. เด็กหญิงรศญา ศรีสุข
	13. เด็กชายธีรพัฒน์ รั้ว
	14. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	15. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	16. เด็กหญิงบุษ ห้าวหาญ
	17. เด็กหญิงผันทิพย์ แซ่โฝง
	18. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์
	19. เด็กหญิงกนกธิดา นันทะเสน

กระบวนการ/วิธีการ

1. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้ขนมพื้นบ้านครั้งที่ 1 - 2
2. กิจกรรมวิเคราะห์ปัญหาและถอดบทเรียน
3. สรุปบททวนกิจกรรม
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 1 ตุลาคม 2553

การดำเนินกิจกรรม

1. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้ขนมพื้นบ้านครั้งที่ 1 - 2
- ปัญหา มีนักเรียนขาดการเข้าร่วมกิจกรรม การเรียนรู้ขนมพื้นบ้านทองหยอดครั้งที่ 1 - 2

ครูสอบถามสาเหตุ นักเรียน 4 คน เป็นนักเรียนหญิง 3 คน นักเรียนชาย 1 คน ที่ไม่ได้เข้าร่วมกิจกรรม การเรียนรู้ขนมพื้นบ้านครั้งที่ 1-2 ปรากฏว่า บ้านอยู่ อ. บางคนที่ อยู่ไกลจากโรงเรียน

ผู้ปกครองไม่ว่างมารับ มาส่ง ผู้ปกครองมีอาชีพรับจ้างอยู่โฮมสเตย์วันเสาร์ อาทิตย์ มีคนมาค้างเยอะไม่มีเวลา มารับส่ง / ผู้ปกครองทำงานก่อสร้างไม่มีคนมารับ บางคนผู้ปกครองป่วย

2. กิจกรรมวิเคราะห์ปัญหาและถอดบทเรียน

ครูได้สอบถามนักเรียนที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมถึงสิ่งที่นักเรียนคาดหวังไว้และนักเรียนได้ผลตามที่นักเรียนคาดหวังไว้หรือไม่ นักเรียนร่วมกันคิดและสรุปสิ่งที่นักเรียนคิดไว้ก่อนลงมือปฏิบัติ ดังนี้

- ไม่แน่ใจว่าจะทำขนมได้หรือเปล่า
- จะพยายามตั้งใจทำขนมให้ดีที่สุด
- ขนมที่ไม่เคยจะทำทำได้ไหม
- ขนมทองหยอดจะทำยากไหม
- ขนมที่ทำจะออกมาเป็นอย่างไร
- จะได้กินขนมที่ตนเองทำ

ครูถามถึงการทำขนมทั้ง 2 วัน (วันที่ 25 – 26 กันยายน 2553) นักเรียนคิดว่าตนเองมีข้อบกพร่องอย่างไรบ้าง นักเรียนช่วยกันสรุปข้อบกพร่องในการทำกิจกรรมทั้ง 2 ครั้ง

- มีนักเรียนบางคนโดยเฉพาะนักเรียนชายไม่ค่อยตั้งใจทำงาน
- มีการเล่นกันบ้าง
- การทำขนมยังขาดความมั่นใจ
- ไม่ค่อยช่วยเพื่อนในการเก็บล้างเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ

ครูถามว่านักเรียนควรแก้ไขอย่างไร ซึ่งนักเรียนก็ช่วยกันสรุปคำตอบว่า

- จะช่วยกันทำงานในครั้งต่อไป
- จะไม่เถียงกันทำงาน
- จะไม่เล่นกัน
- จะช่วยกันทำงาน โดยครูไม่ต้องบอก

ผลการปฏิบัติกิจกรรมทั้ง 2 ครั้งนักเรียนคิดว่านักเรียนได้อะไรบ้าง

- ได้ลงมือทำขนมทองหยอดด้วยตนเอง
- ได้สูตรขนม ได้รู้ส่วนผสม
- ได้เคล็ดลับในการทำขนม
- ได้รู้วิธีการทำขนม
- ได้รู้จักเลือกวัสดุในการทำขนม
- ได้รู้ปัญหาของการทำขนม เช่นขนมที่ทำแข็งไปเป็นเพราะอะไร/ขนมไม่ได้รูปร่าง
- ได้รู้วิธีการแก้ปัญหาจากภูมิปัญญา

3. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปบทวนกิจกรรมถอดบทเรียนว่าการทำงานทุกครั้งต้องมีความเกิดขึ้นเสมอ ก็ต้องมาพูดคุยสร้างความเข้าใจกันก่อนทั้งก่อนทำงานและหลังจากเสร็จงาน การพูดคุยกันจะช่วยแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นน้อยลงหรือไม่เกิดปัญหามาขึ้นมาได้

4. กิจกรรมครั้งต่อไปคือการทำขนมทองหยิบ ครูภูมิปัญญาได้นัดหมายวันที่ 1 ตุลาคม 2553 และบอกรายละเอียดของวัสดุอุปกรณ์ว่าจะต้องใช้อะไรบ้าง

นางกล้วยไม้ คุณขาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 18

วันที่ 1 ตุลาคม 2553 เวลา 9.00 - 13.30 น.

ณ ศูนย์สาธิตการเกษตร หมู่ 1 ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	การทำขนมพื้นบ้านทองหยิบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 1
วัตถุประสงค์	1. เพื่อ เรียนรู้การทำขนมทองหยิบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น 2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานกลุ่ม
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 14 คน
	1. เด็กชายขวัญชัย โสมนัส
	2. เด็กชายธนพล ปิสิริ
	3. เด็กชายอริพงศ์ พุ่มไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนเกริกกวิน
	5. เด็กหญิงเคียนเพ็ญ ขำสะอาด
	6. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	7. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด
	8. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพฤษ
	9. เด็กชายธีรพัฒน์ รั้ง
	10. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	11. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	12. เด็กหญิงป๊วย ห้าวหาญ
	13. เด็กหญิงฝนทิพย์ แซ่โฝง
	14. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์

กระบวนการ/วิธีการ

1. เตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรม
2. กิจกรรมเรียนรู้การทำขนมทองหยิบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 1
3. รวบรวมและสรุปปัญหา
4. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. ครูเตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรมให้นักเรียนทบทวนแผนกิจกรรมการเรียนรู้การทำขนมทองหยิบ ก่อนลงพื้นที่เพื่อปฏิบัติกิจกรรม ครูพูดคุยกับนักเรียนว่าคาดหวังในการทำขนมในวันนี้อย่างไรบ้าง

- ขนมที่ทำจะยากหรือเปล่า
- จะพยายามทำให้ดี
- จะพยายามดอกไม้และแยกไข่ให้ไข่แดงไม่แตกเลย

การทำขนมทองหยิบเป็นการทำครั้งแรกของนักเรียนซึ่งนักเรียนส่วนใหญ่ก็สรุปว่าคิดว่าทำยากแต่จะพยายามทำ จะตั้งใจทำงาน ไม่เล่นกัน

ครูถามนักเรียนเรื่องการปฏิบัติตนในการเรียนรู้ ควรปฏิบัติตนเพื่อเรียนรู้ได้อย่างไรบ้าง เมื่อนักเรียนเข้าใจตรงกัน และเตรียมอุปกรณ์เพื่อการเรียนรู้พร้อมแล้ว จึงเริ่มต้นเดินทางจากโรงเรียนวัดช้างเผือกเดินทางมาที่ ศูนย์สาธิตการเกษตร นักเรียนใช้จักรยานเป็นพาหนะในการเดินทาง วันนี้มีพี่เลี้ยงโครงการคือคุณสุชาติ ลือสกล มาร่วมกิจกรรมและ สังเกตการณ์กิจกรรมการเรียนรู้บนพื้นที่บ้านของนักเรียนด้วย

2. กิจกรรมเรียนรู้การทำขนมทองหยิบบนพื้นที่บ้านของนักเรียน ครั้งที่ 1

สูตรขนมทองหยิบ

วัสดุที่ใช้ในการทำขนม

1. ไข่เป็ด 50 ฟอง
2. น้ำตาลทราย 3 กก
3. น้ำ 1 ลิตร

วิธีทำ

1. แยกไข่ออกจากกันให้เหลือแต่ไข่แดง
2. กรองด้วยผ้าขาวบาง
3. ตีไข่ให้ขึ้นฟองประมาณ
4. เชื่อมน้ำเชื่อมให้ฟู
5. ยกออกจากเตาเพื่อให้น้ำเชื่อมนิ่ง
6. ตักไข่ ครั้งละ 1 ช้อนโต๊ะ หยอดลงในน้ำเชื่อม
7. ยกขึ้นคั้งไฟให้ขนมสุก
8. ขนมสุก ยกออกจากเตาอีกเพื่อให้น้ำเชื่อมนิ่งแล้วตักออก
9. ภาวจับขนม ไข่ปลายนิ้วทั้ง 5 นิ้วหยิบจับขนมให้สวยงามใส่ในถ้วยขนมขนาดเล็ก ให้ขนม มีจิบครบ 5 จิบ

กิจกรรมสาธิต คุณวีระ ทับทิมทองอธิบายเรื่องการทำขนมทองหยิบ สูตรและส่วนผสมการทำขนม ขั้นตอน และเทคนิคการทำ โดยคุณจุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ ได้สาธิตวิธีการและขั้นตอนการทำขนมให้นักเรียนดูเป็นตัวอย่างก่อน นักเรียนสังเกตเทคนิควิธีการประกอบการสาธิต จดบันทึกและซักถามถ้าไม่เข้าใจ

นักเรียนส่วนใหญ่รู้หน้าที่ในการทำงานมากขึ้นเมื่อเห็นวัสดุอุปกรณ์ที่เตรียมไว้ก็รู้ว่าจะต้องทำอะไร มีบ้าง 2 - 3 คน ที่ไม่ค่อยช่วยงานเพื่อน ยังชอบเล่นและแหย่เพื่อน

นักเรียนช่วยกันล้างไข่ให้สะอาดโดยใช้ผ้าถูที่เปลือกไข่ เมื่อล้างสะอาดแล้ว จึงช่วยกันตอกไข่ ภูมิปัญญาดูแล การตอกไข่ และแยกไข่เพื่อไม่ให้ไข่แดงแตกมากเกินไป เพราะการทำขนมทองหยิบจะใช้ไข่แดงมาก ถ้าไข่แดงแตกมาก จะได้ไข่แดงที่ใช้ทำขนมน้อย

- นักเรียนช่วยกันตีไข่จนขึ้น มีฟองอากาศเล็กๆแสดงว่าไข่ที่ดีได้ที่พร้อมที่จะหยอด
- การหยอดไข่ทำขนมนักเรียนมีอาการไม่มั่นใจ เนื่องจากการทำขนมทองหยิบครั้งแรก การหยอดมีใหญ่บ้างเล็กบ้างในครั้งแรก เมื่อหยอดหลายๆหนนักเรียนเริ่มคล่องขึ้น สามารถหยอด ขนมที่มีขนาดใกล้เคียงกัน
- การจับขนม การหยิบจับขนมยังได้ไม่ครบ 5 จิบ และรูปทรงของขนมก็ยังไม่สวยงาม

- นักเรียนได้ฝึกการหยอดและจับจีบขนมกันทุกคน บางคนคิดใจหยิบจีบขนมกันได้หลายๆครั้ง บางคนหยิบจีบขนมได้ 2 -3 ครั้งก็ไม่เอาแล้ว หันไปหยอดขนมแทนเพราะการหยิบจีบขนมต้องหยิบในช่วงที่กำลังร้อน

การทำขนมหม้อแกง ไข่ขาวของขนมที่เหลือนำไปทำขนมหม้อแกง โดยการผิงด้วยกานมะพร้าว การผสมขนมหม้อแกงนักเรียนได้ช่วยกันทำโดยมีภูมิปัญญาคอยแนะนำขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง มีขั้นตอนที่ยุ่งยากลำบากสำหรับนักเรียน เช่น การคั่วไฟ การใส่ไฟ การดูแลไฟ ในการผิงขนมส่วนใหญ่ภูมิปัญญาจะคอยทำ

สูตรทำขนมหม้อแกง

วัสดุที่ใช้ในการทำขนม

1. ไข่เป็ด 2 ส่วน
2. น้ำตาลมะพร้าว 1 ส่วน
3. น้ำกะทิ 1 ส่วน
4. ถั่วเขียว / เสือก (พอประมาณ)
5. หอมเจียว

วิธีทำ

1. ตีไข่ให้ขึ้นฟู (จะทำให้ขนมฟู)
2. ละลายน้ำตาลกับกะทิ
3. เทรวมไข่ / น้ำตาล / กะทิ แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง
4. ใส่ถั่วเขียวที่ต้มสุก แล้วคั่วให้ละเอียด
5. ใส่ถั่วคั่ว อบด้วยความร้อนด้วยเปลือกมะพร้าว (เปลือกมะพร้าวจะให้ความร้อนที่อ่อน)
3. รวบรวมและสรุปปัญหาข้อสังเกตจากคำถามของนักเรียน
 - ระหว่างถั่วเขียวกับถั่วเหลือง เลือกใช้ถั่วเขียวเพราะเปลือกนุ่ม ถ้าเป็นถั่วเหลืองกากจะแข็งจึงไม่นิยมใช้
 - ใช้ไข่เป็ดเพราะจะได้ปริมาณของไข่แดงมากกว่า

ในช่วงที่ผิงขนมหม้อแกงจะใช้ระยะเวลาในการผิงนานเป็นช่วงที่นักเรียนว่างมากเพราะครูภูมิปัญญาจะคอยดูแลไฟด้วยตนเอง เพราะเกรงว่าถ้าให้นักเรียนทำเองนักเรียนยังไม่มีประสบการณ์ดูไฟไม่เป็นไฟแรงเกินไป ไฟไม่ได้ที่ขนมหม้อแกงก็อาจไหม้ได้ ครูภูมิปัญญาเลยไม่ได้ให้นักเรียนทำเมื่อนักเรียนว่างก็จะเล่นกัน ทำให้บรรยากาศดูผ่อนคลาย

4. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้ ปัญหาในวันนี้ นักเรียนมีเวลาว่างมาก เพราะช่วงทำขนมหม้อแกงครูภูมิปัญญาจะเป็นผู้ดูแลไฟในการผิงขนมเอง นักเรียนจะวิ่งเล่นเพราะเบื่อไม่รู้จะทำอะไร คุณสุชาติได้เสนอแนะว่าครูน่าจะใช้เวลาช่วงนี้ชวนเด็กนักเรียนคุยกับเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นในช่วงที่นักเรียนทำกิจกรรม เพื่อกระตุ้นให้นักเรียนได้คิดวิเคราะห์ ได้มองเห็นปัญหาและแก้ปัญหาพร้อมกัน ซึ่งเป็นคำแนะนำที่ดีสำหรับครู ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ซึ่งบางครั้งครูก็มองข้ามสิ่งเหล่านี้

ข้อคิดและคำแนะนำเป็นประโยชน์หลายอย่าง ซึ่งครูที่ทำโครงการขนมพื้นบ้านยังไม่ค่อยรู้เพราะขาดประสบการณ์ในการทำงานเรื่องของทักษะกระบวนการควรจะได้อะไรเพิ่มเติมบ้าง แนะนำเป็นการช่วยเติมเต็มส่วนที่บกพร่องและเป็นประโยชน์ให้กับผู้ทำกิจกรรมและเป็นประโยชน์ต่อนักเรียนได้มาก เช่นหลังจากปฏิบัติกิจกรรมมีปัญหาหรือไม่ ปัญหาเกิดจากอะไรควรแก้กับปัญหาคำวิธีใด นักเรียนคิดอย่างไร การตั้งคำถามและการถอดบทเรียนเป็นวิธีการที่กระตุ้นให้นักเรียนได้คิดวิเคราะห์ ได้มองเห็นปัญหาและแก้ปัญหาพร้อมกัน

คำถามที่ควรเลือกใช้ถามนักเรียนเช่น

- วันนี้นักเรียนทำอะไรได้ดีบ้าง / เวลาเมื่อนักเรียนคิดว่าควรทำอย่างไร
- กิจกรรมที่นักเรียนอยากทำมีอะไรบ้าง
- เวลาที่นักเรียนออกไป แยกใจนักเรียนคิดอย่างไร
- ถ้านักเรียนได้ยินคำ อีกล้วนนะ อย่าทำแตกอีกนะ ไม่เป็นไรแค่ระวังตัวนะ นักเรียนคิดอย่างไร

ข้อคิดสำหรับครูในวันนี้ การถอดบทเรียนหลังการทำงานเป็นสิ่งที่ครูไม่คุ้นเคยจึงละเลยไม่ค่อยให้ความสนใจ แต่เมื่อผ่านการพูดคุยในช่วงประชุมแลกเปลี่ยนความคิดจึงเข้าใจและเห็นความสำคัญที่จะต้องพูดคุยปัญหา การแก้ปัญหา ร่วมกันของนักเรียนโดยครูเป็นผู้กระตุ้นด้วยคำถามเพื่อให้นักเรียนได้คิด ได้เกิดการเรียนรู้มากขึ้น กิจกรรมครั้งต่อไปคือ การทำขนมทองหยิบครั้งที่ 2 ครูภูมิปัญญานัดหมายวันที่ 6 ตุลาคม 2553 และบอกรายละเอียดของวัสดุอุปกรณ์ว่าจะต้องใช้อะไรบ้าง

นางกส้วยไม้ คุณขาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 19

วันที่ 4 ตุลาคม 2553 เวลา 9.00 - 13.30 น.

ณ ศูนย์สาธิตการเกษตร หมู่ 1 ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม การทำขนมพื้นบ้านทองหยิบกับกุนีบัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 2

วัตถุประสงค์ 1. เพื่อ เรียนรู้การทำขนมทองหยิบกับกุนีบัญญาท้องถิ่น
2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานกลุ่ม

กลุ่มเป้าหมาย นักเรียน โรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 12 คน

- | | |
|----------------------|------------|
| 1. เด็กชายขวัญชัย | โสมนัส |
| 2. เด็กชายธนพล | ปิติริ |
| 3. เด็กชายธนวัฒน์ | ธนกริกวิน |
| 4. เด็กหญิงเดือนเพ็ญ | ข้าสะอาด |
| 5. เด็กหญิงนิภาธร | นุชนารถ |
| 6. เด็กหญิงสุภาวดี | สุขสะอาด |
| 7. เด็กชายธีรพัฒน์ | ริ่ม |
| 8. เด็กหญิงเจนจิรา | เกิดดี |
| 9. เด็กหญิงกนกวรรณ | คมคาย |
| 10. เด็กหญิงปุย | ห้าวหาญ |
| 11. เด็กหญิงพนทิพย์ | แซ่ไฟ้ง |
| 12. เด็กหญิงปภาวดี | จินดารักษ์ |

กระบวนการ/วิธีการ

1. เตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรม
2. กิจกรรมเรียนรู้การทำขนมทองหยิบกับกุนีบัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 2
3. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 6 ตุลาคม 2553

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. ครูเตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรมการเรียนรู้ขนมทองหยิบกับกุนีบัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 2 โดยถามสิ่งที่นักเรียนคาดหวังในการทำขนมในวันนี้ว่านักเรียนคาดหวังอะไรบ้าง ซึ่งนักเรียนต่างก็คาดหวังว่า

- จะต้องทำขนมทองหยิบได้ดีเพราะเคยทำมาแล้วครั้งนี่ต้องทำได้ดีแน่ๆ
- จะตั้งใจทำขนมให้มากกว่าเดิม
- วันนี้จะทำให้ดีที่สุด
- จะตั้งใจทำไม่เล่น
- ยังไม่ค่อยมั่นใจว่าจะทำได้หรือไม่
- จะหยิบจับขนมให้ดีกว่าเดิม

2. การทำขนมทองหยิบ ครั้งที่ 2 ครูภูมิปัญญาได้เตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไว้แล้ว ครูทบทวนขั้นตอนการทำขนมทองหยิบอีกครั้ง และให้นักเรียนลงมือปฏิบัติ คราวนี้นักเรียนได้ผ่านการฝึกปฏิบัติทำขนมทองหยิบมาแล้วจึงรู้งาน รู้หน้าที่มากกว่าเดิม รู้ว่าต้องทำอะไร ต่างช่วยกันทำงานที่ได้เคยฝึกปฏิบัติมาแล้ว เช่นการล้างไข่ด้วยการใช้ผ้าถูจนเปลือกไข่สะอาด การตอกไข่ การแยกไข่ คราวนี้มีไข่แดงแตกบ้างแต่ไม่มากนัก นักเรียนผลัดกันตีไข่จนขึ้นได้ที่ แต่นักเรียนก็ยังไม่ค่อยแน่ใจว่าไข่ที่ตีขึ้นได้ที่หรือยังจึงสอบถามครูภูมิปัญญา

การหยอดไข่ทำขนมได้รูปทรงที่ดีขึ้น ขนาดใกล้เคียงกัน ความมั่นใจในการหยอดไข่ทำขนมมีมากขึ้น นักเรียนรู้วิธีการจับจีบขนมที่ถูกต้อง ขนมที่นักเรียนทำมีรูปทรงดีกว่าครั้งที่แล้ว

จากการสังเกตพบว่า นักเรียนหลายคนมีความตั้งใจมากขึ้น โดยเฉพาะนักเรียนหญิง ส่วนนักเรียนชายมีบางคนที่ขาดความตั้งใจ เล่นกันไม่ค่อยช่วยเพื่อนทำงาน

ครูภูมิปัญญาคณาภรณ์ ได้ให้ข้อสังเกตว่าเด็กมีความสนใจในการเรียนการสอนเป็นบางส่วนในบางกลุ่มจะสนใจเรื่องอื่นมากกว่าโดยเฉพาะในกลุ่มของนักเรียนชาย ส่วนในกลุ่มของนักเรียนหญิงส่วนใหญ่ให้ความสนใจดี ขยัน ช่วยเหลือกันดี มีความรับผิดชอบ มีความเป็นผู้นำและผู้ตามดี แต่บางคนก็เสียในเรื่องพูด เช่นชอบซ้ำเพื่อนที่ทำผิดพลาด แทนการให้กำลังใจบางคนมีส่วนที่ไม่ลงรอยกัน แต่โดยส่วนรวมในการสอนครั้งนี้นักเรียนมีส่วนร่วมที่ดี

3. ครูให้นักเรียนสรุปกิจกรรมการทำขนมทองหยิบในครั้งนี้ว่า นักเรียนได้มีส่วนร่วมกับการทำอะไรบ้าง

ชื่อ	กิจกรรมการทำขนมทองหยิบ								
	ล้างไข่	ตอกไข่	แยกไข่	กรองไข่	ตีไข่	หยอดไข่	จับจีบขนม	ล้างภาชนะ	ซักผ้า
ปภาวดี	/	/	/	/	-	/	/	-	-
นิภาธร	/	/	/	-	-	/	/	-	-
ฝนทิพย์	/	/	/	-	-	-	-	/	-
เจนจิรา	/	/	/	-	-	/	/	-	-
ธีรพัฒน์	-	/	/	/	-	/	/	-	-
เดือนเพ็ญ	/	/	/	/	-	/	/	-	-
ธนพล	-	-	-	-	-	/	-	-	-
ไพรัตน์	-	-	-	-	-	/	-	-	-
ธนวัฒน์	-	-	-	-	-	/	-	/	-
ขวัญชัย	-	-	-	-	-	/	-	-	/
กนกวรรณ	/	/	/	-	-	-	-	/	-
ปุ๋ย	/	/	/	-	-	-	-	/	-

ครูให้นักเรียนเปรียบเทียบงานที่ตนเองทำกับงานที่เพื่อนทำว่าเป็นอย่างไร เป็นการเอาเปรียบเพื่อนหรือไม่ ถ้านักเรียนจะได้ส่วนแบ่งของขนมเท่ากัน ให้นักเรียนที่มีส่วนร่วมน้อย ไม่ค่อยช่วยเพื่อน กินแรงเพื่อน หรือเล่นกันในขณะที่เพื่อนคนอื่นทำงานพิจารณาตนเองว่าควรทำอย่างไร นักเรียนชายที่เล่นกันได้ให้สัญญาว่าในครั้งต่อไปจะไม่เล่นจะตั้งใจทำขนมและจะช่วยเหลือเพื่อนๆ

4. กิจกรรมครั้งต่อไป นักเรียนต้องการทำขนมฟอยทอง ครูภูมิปัญญานัดหมายวันที่ 6 ตุลาคม 2553 และ
บอกรายละเอียดของวัสดุอุปกรณ์ว่าจะต้องใช้อะไรบ้าง

นางกล้วยไม้ คุณขาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 20

วันที่ 6 ตุลาคม 2553 เวลา 9.00 - 13.30 น.

ณ ศูนย์สาธิตการเกษตร หมู่ 1 ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	การทำขนมพื้นบ้านฝอยทองกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 1
วัตถุประสงค์	1. เพื่อ เรียนรู้การทำขนมฝอยทองกับภูมิปัญญาท้องถิ่น 2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานกลุ่ม
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 8 คน
	1. เด็กชายอริพงศ์ คุ้มไพบูลย์
	2. เด็กหญิงเคียนเพ็ญ ขำสะอาด
	3. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	4. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	5. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	6. เด็กหญิงป๊วย ห้าวหาญ
	7. เด็กหญิงฝนทิพย์ แสงโพธิ์
	8. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์

กระบวนการ/วิธีการ

1. เตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรม
2. กิจกรรมเรียนรู้การทำขนมฝอยทองกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 1
3. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 7 ตุลาคม 2553

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. ครูเตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรมการเรียนรู้ขนมฝอยทองกับภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยถามสิ่งที่นักเรียนคาดหวังในการทำขนมในวันนี้ว่านักเรียนคาดหวังอะไรบ้าง ซึ่งนักเรียนต่างก็คาดหวังว่า
 - จะตั้งใจทำขนมฝอยทอง
 - จะช่วยทำงานโดยไม่เกี่ยงเพื่อน
 - จะตั้งใจพยายามไม่ทำให้ไข่แดงแตกในเวลาออกไข่และแยกไข่
 - จะทำขนมให้ออกมาดี
2. กิจกรรมเรียนรู้การทำขนมฝอยทอง ครั้งที่ 1 ครูภูมิปัญญาได้เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไว้แล้ว ครูภูมิปัญญาอธิบายขั้นตอนและสาธิตการทำขนมฝอยทองให้นักเรียนดู นักเรียนได้ฝึกปฏิบัติกิจกรรมตามขั้นตอนในการทำขนมฝอยทองซึ่งมีขั้นตอนไม่มาก

วิธีการทำขนมฝอยทอง

วัสดุที่ใช้ในการทำขนม

1. ไข่เป็ด 50 ฟอง
2. น้ำตาลทราย 4 กิโลกรัม

3. น้ำลอยดอกมะลิ 1 ½ ถ้วยควง (หรือน้ำเปล่า)
4. ไข่น้ำค้าง(น้ำค้างไข) 2 ซ้อนโต๊ะ (ไข่ขาวส่วนที่เป็นน้ำใส ๆ ที่ติดอยู่กับเปลือกไข่ด้านใน)
5. กรวยทองเหลืองหรือกรวยใบทอง (สำหรับโรยไข่ในกระทะ)
6. ไม้แหลม (สำหรับคักและพับฝอยทองในกระทะ)

วิธีทำ

1. ค่อยไข่เปิด เลือกเอาเฉพาะไข่แดง นำมากรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อรีดเอาเนื้อออก
2. ผสมไข่แดง ไข่น้ำค้าง คนจนผสมกันทั่ว
3. นำน้ำลอยดอกมะลิผสมกับน้ำตาลในกระทะทองเหลืองและนำไปตั้งไฟร้อนปานกลาง รอจนเดือด
4. นำส่วนผสมไข่แดงใส่ลงไปในกรวยและนำไปโรยในน้ำเชื่อมที่เดือด ทิ้งไว้ประมาณ 1 นาทีจนไข่สุกจึงใช้ไม้แหลม สอดขึ้นและพับให้เป็นแพตามต้องการ

การแยกไข่ยังมีไข่แดงแตกอยู่บ้างแต่ไม่มาก ไข่ขาวที่แยกออกมานักเรียนลงความเห็นว่าจะทำฝอยเงิน การโรยไข่ทำขนมฝอยทองนักเรียนช่วยกันโรยทุกคนได้ทำคนละหลายรอบ นักเรียนมีความพอใจที่เส้นขนมออกมาดีไม่ขาดมาก

3. หลังปฏิบัติกิจกรรมครูได้ทบทวนกิจกรรมที่ทำในวันนี้และได้ถามนักเรียนว่าเป็นไปตามที่นักเรียนคาดหวังหรือไม่ซึ่งนักเรียนได้ตอบว่า

- กิจกรรมบางอย่างยังไม่สมความตั้งใจ เช่นการแยกไข่แดงออกจากไข่ขาวยังมีไข่แดงแตกอยู่ ซึ่งครูบอกว่าเป็นเรื่องธรรมดา เวลาที่ครูทำบางครั้งไข่แดงก็ยังแตกแต่นักเรียนก็ควรทำด้วยความระมัดระวังให้มากขึ้น

ข้อสังเกตของครู นักเรียนมีความตั้งใจในการทำงาน ช่วยกันทำงานอย่างเต็มที่ทุกคนเนื่องจากนักเรียนมาน้อย และคนที่มีความตั้งใจในการปฏิบัติกิจกรรมทุกคนถึงแม้ว่าอากาศในวันนี้จะมีฝนตกบ้างในตอนเช้า นักเรียนช่วยกันเก็บล้างภาชนะและทำความสะอาดสถานที่

4. กิจกรรมครั้งต่อไปคือการทำขนมฝอยทองครั้งที่ 2 ครูภูมิปัญญานัดหมายวันที่ 7 ตุลาคม 2553 และบอกรายละเอียดของวัสดุอุปกรณ์ว่าจะต้องใช้อะไรบ้าง

นางกัญญาไม้ อุณชาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 21

วันที่ 7 ตุลาคม 2553 เวลา 9.00 - 13.30 น.

ณ ศูนย์สาธิตการเกษตร หมู่ 1 ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	การทำขนมพื้นบ้านฝอยทองกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 2
วัตถุประสงค์	1. เพื่อ เรียนรู้การทำขนมฝอยทองกับภูมิปัญญาท้องถิ่น 2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานกลุ่ม
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียน โรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 8 คน
	1. เด็กชายอริพงศ์ พุ่มไพบูลย์ 2. เด็กหญิงเดือนเพ็ญ ขำสะอาด 3. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ 4. เด็กหญิงเจนจิรา เกติศรี 5. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย 6. เด็กหญิงป๊อ ห้าวหาญ 7. เด็กหญิงฝนทิพย์ แฉ่โพธิ์ 8. เด็กหญิงปภาวดี จินคารักษ์

กระบวนการ/วิธีการ

1. เตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรม
2. กิจกรรมเรียนรู้การทำขนมฝอยทองกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 2
3. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 11 ตุลาคม 2553

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. ครูเตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรมการเรียนรู้ขนมฝอยทองกับภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยถามสิ่งทีนักเรียนคาดหวังในการทำขนมในวันนี้ว่านักเรียนคาดหวังอะไรบ้าง ซึ่งนักเรียนต่างก็คาดหวังว่า

- วันนี้จะได้ไข่แดงทำขนมอะไรหรือไม่
- ตั้งใจจะ ไรขนมฝอยทองให้ดี
- วันนี้ตั้งใจจะมาทำขนมให้ดีกว่าเมื่อวาน
- จะทำขนมให้ดี
- ขนมที่ได้จะหวานเกินไปหรือเปล่า
- ไรขนมจะได้เส้นขนมที่สวยหรือเปล่า

2. นักเรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมฝอยทองครั้งที่ 2 โดยครูภูมิปัญญาได้เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไว้แล้วครูทบทวนขั้นตอนการทำขนมฝอยทอง นักเรียนแบ่งหน้าที่กันทำงาน โดยที่ครูไม่ต้องบอก รู้หน้าที่ของตนมากขึ้นไม่ค่อยขี้เกียจงานกัน

ช่วงที่นักเรียนดองไข่และแยกไข่ ปรากฏว่ามีไข่เสีย จึงรีบแยกออกทันทีครูเตือนให้นักเรียนระมัดระวังและรู้จักสังเกตดูด้วยว่ามีไข่เสียหรือไม่ ในการแยกไข่นักเรียนจะต้องแยกน้ำตาไข่ซึ่งอยู่กับเปลือกไข่ เมื่อเทไข่แดงออกจาก

เปลี่ยนจะมีน้ำคาไขอยู่ นักเรียนจะต้องแยกน้ำคาไขใส่ภาชนะไว้ต่างหากไม่เทรวมกัน ซึ่งเด็กหญิงสนิทพิศได้ถามครูมีปัญญาว่าทำไมต้องใช้น้ำคาไขด้วย ครูมีปัญญาได้ตอบว่าถ้าใช้ไขแข็งในการทำขนมฝอยทองอย่างเดียว เส้นขนมฝอยทองจะขาดต้องใช้ น้ำคาไขช่วยจะทำให้เส้นขนมเหนียวไม่ขาด

สาเหตุของเส้นขนมขาด มีหลายสาเหตุ

- ถ้าคนหรือตีไข่มากเส้นจะเปื่อยขาดง่ายดังนั้นการทำขนมฝอยทองจะไม่มีการคนไข่ การคกไข่ใส่ภาชนะที่ใช้โรย ควรคกครั้งเดียวการคกหลายครั้งจะเหมือนการคนไข่
- ถ้ามีไข่ขาวมากเกินไปจะไม่เรียบสวยเส้นขนมจะเป็นปมและจะอมน้ำตาลมาก

3. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้ในวันนี้ ครูถามนักเรียนเกี่ยวกับกิจกรรมที่ทำในวันนี้มีสิ่งใดบ้างที่นักเรียนพอใจและมีสิ่งใดที่นักเรียนคิดว่ายังไม่พอใจต้องแก้ไขปรับปรุง

สิ่งที่นักเรียนพึงพอใจ

- พี่ให้คำแนะนำและสอนน้อง เรื่องการกรองไข่ และการโรยขนม ทำให้ขนมออกมาดี
- ช่วยกันทำงาน ไม่เกี่ยงกันทำงาน
- ทำขนมได้ดีกว่าครั้งแรก
- ฝึกทำงานกันได้ทั่วทุกคน
- ทำขนมได้มากกว่าครั้งก่อน
- ทำงานได้คล่องตัวมากขึ้น

สิ่งที่ต้องแก้ไขปรับปรุง

- พี่ขอบคุณและว่าน้องๆ
- ต้องระมัดระวังและรอบคอบในการทำขนมให้มากกว่านี้
- ขาดการสังเกต
- ถ้าไม่เข้าใจต้องซักถามให้มากกว่านี้

ครูเตือนเรื่องการใช้คำพูดของพี่ที่ใช้กับน้อง พี่ควรใช้คำพูดที่รักษาน้ำใจของน้อง ไม่ควรดุน้องควรใช้คำพูดที่ดีในการบอกและแนะนำ ควรให้กำลังใจไม่ว่ากันเมื่อเพื่อนหรือน้องทำผิดพลาด การทำงานต้องรอบคอบและระมัดระวัง รู้จักสังเกต การสังเกตจะช่วยให้เด็กได้ข้อคิดข้อสงสัย ถ้าไม่เข้าใจต้องถามเพื่อให้รู้กระจ่าง เช่นสนิทพิศสงสัยเรื่องน้ำคาไข และถามครูมีปัญญา ก็จะได้คำตอบเรื่องประโยชน์ของน้ำคาไขเกี่ยวข้องในการทำขนมอย่างไร นักเรียนสงสัยมาก ถามมากก็จะรู้มากขึ้น

ขณะที่นักเรียนฝึกทำขนม มีคนที่มารับซื้อมะพร้าวได้แวะเข้ามาดูนักเรียนฝึกทำขนมและชมว่าเก่ง เป็นความคิดที่ดีที่ให้นักเรียนได้มาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติกันจริงๆอย่างนี้ สมัยก่อนไม่มีการเรียนแบบนี้ สอนเด็กดีกว่าสอนผู้ใหญ่ นักเรียนจะได้เป็นผู้สืบทอดในการอนุรักษ์ขนมพื้นบ้าน ค่อยไปขนมพื้นบ้านจะได้ไม่สูญหาย ปัจจุบันเด็กรุ่นใหม่ไม่ค่อยสนใจไม่รู้จักของดี ในชุมชนของตนเอง

4. กิจกรรมครั้งต่อไปนักเรียนต้องการทำขนมถูกสุข ครัวมีปัญญาบอกรายละเอียดวิธีดูอุปกรณ์ว่าจะต้องใช้อะไรบ้างและนัดหมาย วันที่ 11 ตุลาคม 2553

นางกล้วยไม้ คุณขาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 22

วันที่ 11 ตุลาคม 2553 เวลา 9.00 - 13.30 น.

ณ ศูนย์สาธิตการเกษตร หมู่ 1 ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม การทำขนมพื้นบ้านขนมลูกชุบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 1

วัตถุประสงค์ 1. เพื่อ เรียนรู้การทำขนมลูกชุบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานกลุ่ม

กลุ่มเป้าหมาย นักเรียน โรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 8 คน

- | | |
|----------------------|-------------|
| 1. เด็กชายอริพงศ์ | พุ่มไพบูลย์ |
| 2. เด็กหญิงเดือนเพ็ญ | ข้าสะอาด |
| 3. เด็กหญิงนิภาธร | นุชนารถ |
| 4. เด็กหญิงเจนจิรา | เกิดดี |
| 5. เด็กหญิงกนกวรรณ | คมคาย |
| 6. เด็กหญิงป๊วย | ห้าวหาญ |
| 7. เด็กหญิงฝนทิพย์ | แซ่โฝง |
| 8. เด็กหญิงปภาวดี | จินดารักษ์ |

กระบวนการ/วิธีการ

1. เตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรม
2. กิจกรรมเรียนรู้การทำขนมลูกชุบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 1
3. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 12 ตุลาคม 2553

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. ครูเตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรมการเรียนรู้ขนมลูกชุบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยถามถึงที่นักเรียนคาดหวังในการทำขนมในวันนี้ว่านักเรียนคาดหวังอะไรบ้าง ซึ่งนักเรียนต่างก็คาดหวังว่า

- จะทำขนมให้ดีที่สุด
- จะพยายามทำขนมที่เราทำไม่เป็นให้ได้
- จะตั้งใจทำขนมให้ดีกว่าครั้งก่อน
- จะปั้นขนมให้มีขนาดเท่ากัน
- จะช่วยเพื่อนๆ ทำงานไม่เกียจงานกันอีก

2. ขั้นตอนการ ปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้ขนมลูกชุบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 1 ครูภูมิปัญญาออกรายละเอียดวัสดุอุปกรณ์ ส่วนผสมขนม ขั้นตอนการทำขนมลูกชุบ

สูตรทำขนมลูกชุบ

วัสดุอุปกรณ์

- | | | |
|---------------|---|-----|
| 1. ถั่วเขียว | 1 | กก. |
| 2. น้ำตาลทราย | 1 | กก. |

3. น้ำกะทิ (หัวกะทิ)	1	แก้ว
4. ไข่เป็ด	50	ฟอง
5. น้ำเชื่อมเข้มข้น		

วิธีทำ

1. คั้นหัวเขียวให้สุก แยกน้ำออกให้หมด นำมาบดให้ละเอียด
2. นำไปกวน รวมกับน้ำกะทิ น้ำตาลทราย จนกว่าจะแห้ง ปั่นไม่คิดมือ
3. ปั่นหัวเป็นรูปที่ต้องการ
4. แยกไข่ขาวออก ใช้เฉพาะไข่แดง
5. นำน้ำเชื่อมเข้มข้น ตั้งไฟให้เดือด แล้วยกลงให้น้ำเชื่อมนิ่ง
6. นำหัวกวนที่ปั่นเป็นรูปแล้ว ชุบกับไข่แดง ใสลงไปลงในน้ำเชื่อม
7. ยกน้ำเชื่อมขึ้นตั้งไฟ ให้น้ำเชื่อมฟู แล้วยกลง ตักขนมออก

นักเรียนปฏิบัติตามที่ครูภูมิปัญญาแนะนำ โดยครั้งแรกครูภูมิปัญญาอธิบายขั้นตอนวิธีการทำก่อนแล้วจึงให้นักเรียนลองหัดทำ โดยเริ่มต้นตั้งแต่การคั้นหัว กวนหัว ปั่นหัวทำไส้ขนม

ไข่ที่ชุมชนใช้วิธีการกรอง และใช้ไข่แดงอย่างเดียวการปั้นขนมมี 2 รูปแบบ แบบกลม และแบบรี นักเรียนนำไส้ขนมชุบไข่ที่เตรียมไว้หย่อนลงในน้ำเชื่อม แล้วนำขึ้นตั้งไฟให้น้ำเชื่อมเดือดเมื่อไข่สุกตักขนมขึ้นใส่ภาชนะนักเรียนหลายคนทำได้ดีในครั้งแรกโดยเฉพาะนักเรียนที่โดว่าทำงานด้วยความระมัดระวัง ส่วนน้องๆยังไม่ค่อยมั่นใจขึ้นรอครูทำที่ให้คนอื่นทำก่อนเมื่อดูแล้วก็ทำตามและก็สามารถทำได้ นักเรียนได้ทำขนมอย่างเต็มที่ทุกขั้นตอน นักเรียนสอบถามภูมิปัญญาว่า ทำไมหัวที่กวนทำไส้จึงแห้งทำให้ปั้นยาก ปั่นออกมาขนมจะแตก กว่าจะได้รูปทรงที่ต้องการ ซึ่งภูมิปัญญาบอกว่าการทำไส้ขนมแห้งเกินไปเพราะกวนหัวนานเกินไปและขอหัวที่ติดกันกระพามาปะปนทำให้ด้วย การปั้นรูปทรงขนมขนาดยังไม่ค่อยเท่ากัน รูปทรงพอใช้ได้เพราะปั้นกันหลายคน

3. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้ขนมลูกชุบในครั้งนี้ ครูสังเกตว่านักเรียนเริ่มมีการซักถามครูภูมิปัญญาในสิ่งที่สงสัยมากขึ้น ปัญหาในการทำงานน้อยลง นักเรียนมีความตั้งใจจริงในการทำงานมากขึ้นการเกี่ยกันและเอาเปรียบกันในเรื่องการทำงานมีน้อยลง ขนมลูกชุบนักเรียนทำได้ดี นักเรียนพอใจกับงานที่ได้ทำในวันนี้

ครูภูมิปัญญาไม่ดูและมีความเป็นกันเองคอยให้คำแนะนำตลอดเวลาทำให้นักเรียนกล้าที่จะซักถามและพูดคุยด้วยเมื่อมีข้อสงสัย

หลังปฏิบัติการกิจกรรมครูตามความรู้สึกของนักเรียนในการทำกิจกรรมในวันนี้

- ค.ญ.ปภาวดี บอกว่าทำขนมลูกชุบขึ้นคอนเยอะแต่สนุกก็ได้กวนหัวทำไส้ขนมและนำไปชุบไข่ก่อนนำไปเชื่อม

- ค.ญ.ฝนทิพย์ บอกว่าไม่รู้จักหัวที่กวนทำไส้ขนมก็ได้รู้จักโดยสอบถามครูภูมิปัญญา

- ค.ช.อริพงศ์ บอกว่าชอบคอนปั้นหัวแล้วชุบไข่ลอยในน้ำเชื่อม

- ค.ช.อาทิตย์ บอกว่าชอบตอนที่ชุบไข่แล้วลอยในน้ำเชื่อมมันคิ่นคิ่นดี

- ค.ญ.นิภารร ชอบทำขนมลูกชุบเพราะชอบกินทำแล้วอร่อยดี

- ค.ญ.เจนจิรา บอกว่าชอบทำเพราะแม่ชอบกินจะเอาไปฝากแม่

- ค.ญ.ฝนทิพย์ วันนี้เพื่อนๆ ช่วยกันทำงานดีไม่ค่อว่ากัน

- ค.ญ.ปภาวดี บอกว่าเพื่อนๆ มาน้อย ทำให้ต้องช่วยกันทำงานมากขึ้นแต่ได้ฝึกทำขนมลูกชุบได้เต็มที่

ครูถามว่า นักเรียนทราบไหมการทำงานในวันนี้ยังทำอะไรได้ไม่ดีเท่าที่ควร นักเรียนบอกว่าการทำงานยังมีการ
เกียจกันอยู่บ้าง

ครูให้นักเรียนทบทวนการทำงานร่วมกันสิ่งที่ควรทำและไม่ควรทำเพื่อแก้ไขปัญหาการทำงานในครั้งต่อไปให้
มีปัญหาน้อยลงหรือ ไม่มี ทุกคนต้องช่วยกันทำงาน ที่ๆต้องช่วยแนะนำน้อง การใช้คำพูดกับเพื่อนและน้องๆในกลุ่มต้อง
พูดให้กำลังใจกัน ถ้ามีปัญหาหรือข้อสงสัยระหว่างการทำงานก็ถามปรึกษาครูหรือถามครูภูมิปัญญา

สรุปกิจกรรมการทำงานในวันนี้ นักเรียนรู้สึกพอใจ ในครั้งต่อไปจะพยายามป็นให้รูปทรงขนมมีขนาดเท่ากัน
จะทำให้ดีกว่าครั้งนี้ และปัญหาของครูคือช่วงนี้สภาพอากาศไม่ดี ฝนตก นักเรียนบางคนบ้านอยู่ไกลทำให้มาร่วม
กิจกรรมน้อย

4. กิจกรรมครั้งต่อไป ครูภูมิปัญญาคงนัดหมายกับนักเรียนฝึกทำขนมลูกชุบ ครั้งที่ 2 วันที่ 12 ตุลาคม
2553 เวลา 9.00 - 13.30 น.

นางกัญญาไม้ ภูณขาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 23

วันที่ 12 ตุลาคม 2553 เวลา 9.00 - 13.30 น.

ณ ศูนย์สาธิตการเกษตร หมู่ 1 ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	การทำขนมพื้นบ้านขนมลูกชุบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 2
วัตถุประสงค์	1. เพื่อ เรียนรู้การทำขนมลูกชุบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น 2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานกลุ่ม
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 8 คน
	1. เด็กชายอริพงศ์ พุ่มไพบูลย์
	2. เด็กหญิงเดือนเพ็ญ ขำสะอาด
	3. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารก
	4. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	5. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	6. เด็กหญิงป๋วย ห้าวหาญ
	7. เด็กหญิงฝนทิพย์ แฉ่โพธิ์
	8. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์

กระบวนการ/วิธีการ

1. เตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรม
2. กิจกรรมเรียนรู้การทำขนมลูกชุบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 2
3. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 25 ตุลาคม 2553

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. ครูเตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรมการเรียนรู้ขนมลูกชุบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยตามสิ่งที่นักเรียนคาดหวังในการทำขนมในวันนี้ว่านักเรียนคาดหวังอะไรบ้าง ซึ่งนักเรียนต่างก็คาดหวังว่า
 - จะทำขนมให้ดีกว่าเมื่อวาน
 - จะตั้งใจทำไม่เกียจงานกันให้เกิดปัญหา
 - จะช่วยกันทำความสะอาดภาชนะ และสถานที่
 - จะตั้งใจปั้นขนมให้มีขนาดเท่าๆ กัน
2. กิจกรรมทำขนมลูกชุบ ครั้งที่ 2 นักเรียนเรียนรู้การทำงานมากขึ้นแก้ปัญหาที่เคยเกิดขึ้นโดยการแบ่งหน้าที่และช่วยกันทำตามขั้นตอนคือล้างไข่ แยกไข่ และกรองไข่ ด้วยตนเอง โดยครูภูมิปัญญาปล่อยให้นักเรียนทำและเรียนรู้ด้วยตนเอง นักเรียนปฏิบัติงานด้วยความตั้งใจและระมัดระวัง ช่วงที่กวนตัวทำให้ขนมก็ค่อยระวังไม่ให้ตัวที่กวนแห้งเกินไปเพราะจะทำให้ปั้นได้ยาก นักเรียนจะสอบถามภูมิปัญญาเสมอ การปั้นไส้ขนมทำได้ดีเพราะปั้นตัวให้มีขนาดรูปร่างใกล้เคียงกันขนาดไม่ใหญ่หรือเล็กเกินไปเมื่อนำไปชุบไข่และใส่ลงในน้ำเชื่อมได้ขนมลูกชุบที่มีขนาดรูปร่างสวยงาม ทำให้นักเรียนดีใจและมีความพอใจในผลงานของตนเอง

3. นักเรียนร่วมกันสรุปกิจกรรมการทำงานมลูกซูปในวันนี้โดยบอกว่าขนมที่ทำในวันนี้ดีกว่าเมื่อวานขนาดของขนมใกล้เคียงกันไม่ใหญ่หรือเล็กเกินไป ทำให้ดีใจและมีความพอใจในผลงานของตนเอง

ครูให้นักเรียนช่วยกันคิดว่าเหตุใดวันนี้นักเรียนจึงทำงานได้ดีและมีอะไรบ้างที่นักเรียนมีความพึงพอใจ

นักเรียนช่วยกันให้เหตุผลว่าสาเหตุที่ทำงานได้ดี เพราะนักเรียนมีความตั้งใจที่จะทำออกมาให้ดี เช่น การกวาดถั่วก็คอยระวังไม่ให้ถั่วที่กวาดแห้งเกินไป การปั้นไส้ถั่วก็ตั้งใจปั้นไม่เล่นกันทำให้ขนาดของถั่วที่ปั้นมีขนาดใกล้เคียงกัน คอยเตือนกันทำงานด้วยความระมัดระวังและช่วยเหลือกัน ถ้าสงสัยก็ถามครูภูมิปัญญา สิ่งที่นักเรียนมีความพึงพอใจคือทำงานได้ดีตามที่ตั้งใจและคาดหวังไว้ และวันนี้ทุกคนช่วยกันทำงานไม่เกียจงานกัน

ครูสรุปกิจกรรมการเรียนรู้ขนมพื้นบ้านที่ผ่านมาเท่าที่ครูและครูภูมิปัญญาสังเกต มีนักเรียนที่มีความตั้งใจเรียนก็ได้ฝึกทำงานพื้นบ้านหลายอย่างอาจมีขนมทั้งที่ชอบทำและไม่ชอบทำแต่ก็สามารถทำงานได้ดีหลายคน นักเรียนคิดว่าการทำงานที่ผ่านมามีขนมอะไรที่อยากทำซ้ำอีกครั้งเพื่อพัฒนาฝีมือให้ดีขึ้น ซึ่งนักเรียนร่วมกันคิดและสรุปว่าขนมที่อยากทำซ้ำอีกครั้งคือขนมทองหยอดและฝอยทอง โดยให้เหตุผลว่า ต้องการทำงานทองหยอดเพื่อฝึกหอดขนมให้ได้ขนมทองหยอดที่สวยงามนักเรียนอยากฝึกให้ชำนาญอีกครั้งหนึ่ง ส่วนฝอยทองอยากทำอีกเพราะชอบกิน และวันนี้ครูได้พบกับข้าของศ.ช.อธิพงษ์ บอกว่าขนมที่นักเรียนทำอร่อยดีไม่คิดว่าเด็กๆจะทำได้

4. กิจกรรมครั้งต่อไปครูภูมิปัญญาตกลงนัดหมายกับนักเรียนฝึกทำงานม วันที่ 25 ตุลาคม 2553 เวลา 9.00 - 13.30 น.

นางกัญญาไม้ คุณขาวเจริญ

ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 24

วันที่ 25 ตุลาคม 2553 เวลา 9.00 - 13.30 น.

ณ ศูนย์สาธิตการเกษตร หมู่ 1 ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม การทำขนมพื้นบ้าน “ ดั้นได้ทำในสิ่งที่ฉันชอบ ”

วัตถุประสงค์ 1. เพื่อทำขนมพื้นบ้านที่นักเรียนชอบ

2. เพื่อฝึกทักษะการทำงานกลุ่ม

กลุ่มเป้าหมาย นักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 8 คน

1. เด็กชายอริพงศ์ พุ่มไพบูลย์

2. เด็กหญิงเดือนเพ็ญ ขำสะอาด

3. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ

4. เด็กหญิงเจนจิรา เกดดี

5. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย

6. เด็กหญิงป๊อ ห้าวหาญ

7. เด็กหญิงฝนทิพย์ แซ่โพ้ง

8. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์

กระบวนการ/วิธีการ

1. เตรียมนักเรียนก่อนทำกิจกรรม
2. กิจกรรมทำขนมพื้นบ้านที่นักเรียนชอบ
3. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้
4. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 25 ตุลาคม 2553

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. ก่อนทำกิจกรรมขนมพื้นบ้านครูถามนักเรียนว่าคาดหวังอะไรบ้างในการทำขนมในวันนี้
 - จะตั้งใจหอยอดขนมทองหอยอดให้ได้รูปสวย
 - ตั้งใจฝึกหอยอดขนม จะได้ชำนาญ
 - ตั้งใจหอยอดขนมทองหอยอดให้ดีกว่าครั้งก่อน
 - จะตั้งใจทำงาน

นักเรียนเลือกทำขนม 2 อย่างคือ ขนมทองหอยอด และขนมฝอยทองตามความชอบโดยให้เหตุผลว่า ต้องการทำขนมทองหอยอดเพื่อฝึกทำให้ชำนาญและฝึกหอยอดขนมให้ได้ขนมทองหอยอดที่สวยงามอีกครั้งหนึ่ง ส่วนฝอยทองอยากทำอีกเพราะชอบกินซึ่งครูภูมิปัญญาได้เตรียมวัสดุอุปกรณ์ไว้ให้เรียบร้อยแล้ว

2. กิจกรรมทำขนมพื้นบ้านที่นักเรียนชอบ นักเรียนช่วยกันทำขนมทองหอยอด และขนมฝอยทอง ตามขั้นตอนที่เคยปฏิบัติโดยครูภูมิปัญญาปล่อยให้ นักเรียนทำขนมด้วยตนเองเพียงแต่คอยดูแลและตอบคำถามที่นักเรียนถาม

นักเรียนแบ่งหน้าที่และช่วยกันปฏิบัติงานตามขั้นตอนเช่น การขัดล้างเปลือกไข่ให้สะอาด การกะเทาะเปลือก การแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว เก็บน้ำคาวไข่ที่ได้ใส่ด้วยแยกไว้ แบ่งไข่และน้ำตาลสำหรับทำขนม 2 อย่าง

จากการสังเกตของครู นักเรียนทำด้วยความมั่นใจมากขึ้น สามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่มีอยู่ได้ด้วยตนเอง ไม่ต้องคอยตามครูภูมิปัญญา นักเรียนตั้งใจทำงานด้วยความระมัดระวัง ใฝ่รู้และคล่องตัวมากขึ้น ไม่ค่อยเฉื่อยหรือเกียจกันทำงาน รู้ว่าขั้นตอนต่อไปต้องทำอะไร ทำให้ใจที่ทำในวันนี้ไม่เสียหาย นักเรียนพูดคุยกันด้วยความสนุกสนานมากขึ้น การทำงานในวันนี้ นักเรียนได้ใช้เวลาฝึกทำงานของหยอดและขนมฝอยทองอย่างเต็มที่ เพราะนักเรียนมาน้อยทำให้นักเรียนแต่ละคนมีโอกาสฝึกทำงานแต่ละอย่างได้อย่างเต็มที่ นักเรียนเลือกทำงานของหยอดก่อน แบ่งงานแบ่งหน้าที่กันทำ การหยอดขนมนักเรียนใช้นิ้วชี้ปักไข่และหยอดลงในกระทะน้ำเชื่อม ใช้เวลาฝึกหยอดขนมจนคล่องมากขึ้น ขนมที่ได้ออกมาได้รูปทรงสวยกว่าเดิม การโรยขนมฝอยทองนักเรียนทำได้เส้นขนมไม่ขาด และเนื้อขนมไม่กระด้าง เส้นขนมสุกไม่เหนียว ไข่ขาวที่เหลือนำมาทำขนมสังขยา

3. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้ การทำงานที่บ้าน “ฉันได้ทำในสิ่งที่ฉันชอบ” นักเรียนได้ทำในสิ่งที่คิดและตั้งใจไว้คือต้องการฝึกทำงานขนมของหยอด และขนมฝอยทองให้ดีกว่าเดิมซึ่งนักเรียนสามารถฝึกทำงานได้ดีเป็นที่พอใจตามที่คาดหวังไว้ และบอกครูว่า “หนูพอใจกับผลงานที่ทำในวันนี้ค่ะ”

จากการพูดคุยกับภูมิปัญญาคุณวีระ ทับทิมทอง บอกว่านักเรียนหยอดขนมได้ดีพอใช้ และมีความตั้งใจดี มีนักเรียนหลายคนที่มีแนวทำงานได้ดี คุณจุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ บอกว่าผลงานของนักเรียนออกมาก่อนข้างดีสำหรับระยะเวลาที่ค่อนข้างจำกัด เพราะครูสนับสนุนและได้เตรียมการจัดหาวัสดุอุปกรณ์เพื่อให้นักเรียนมีโอกาสรู้ได้ฝึกทำงานที่บ้านโดยฝึกปฏิบัติกิจกรรมอย่างเต็มที่ นักเรียนที่สนใจ ตั้งใจทำก็จะทำได้ดี คุณยายประกอบ สุวรรณน้อย บอกว่านักเรียนทำได้ขนาดนั้นถือว่าดีแล้ว เพราะคุณยายเคยสอนกลุ่มแม่บ้าน ยังทำได้ไม่ดีเท่ากับเด็กเลย

ครูสรุปกิจกรรมการเรียนรู้ขนมพื้นบ้านในช่วงปิดเทอมที่ผ่านมา สิ่งที่นักเรียนได้เรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้านที่นักเรียนอยากทำด้วยการสืบค้นข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น ได้เรียนรู้ด้วยการฝึกปฏิบัติจริง เรียนรู้วิธีการทำงานร่วมกัน เรียนรู้ความรับผิดชอบหน้าที่ รู้จักเอื้อเฟื้อช่วยเหลือและมีน้ำใจต่อกัน ใส่ใจเพื่อนๆ ที่ทำงานร่วมกัน การให้ความเคารพและนับถือครูภูมิปัญญาในท้องถิ่น การเรียนรู้ขนมพื้นบ้านของนักเรียนเป็นการเรียนรู้เพื่ออนุรักษ์และสืบสานของดีในท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไปด้วย

นางกัญญาไม้ คุณขาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 25

วันที่ 17 พฤศจิกายน 2553 เวลา 7.30 - 8.30 น.

ณ โรงเรียนวัดช้างเผือก ต. บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	วิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล
วัตถุประสงค์	1. เพื่อร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลที่จะนำเสนอ 2. เพื่อกำหนดแผนการนำเสนอและรูปแบบการนำเสนอ
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 20 คน
	1. เด็กชายขวัญชัย โสมนัส
	2. เด็กชายธนพล ปีสริ
	3. เด็กชายอริพงศ์ พุ่มไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนกริกวิน
	5. เด็กชายพีรพัฒน์ ชื่นใจ
	6. เด็กหญิงเคียนเพ็ญ ขำสะอาด
	7. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	8. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด
	9. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพุกภัย
	10. เด็กชายสิทธิศักดิ์ เมืองเปลี่ยน
	11. เด็กหญิงนันทิพร รักประสงค์
	12. เด็กหญิงรสนา ศรีสุข
	13. เด็กชายธีรพัฒน์ รั้ง
	14. เด็กชายทองศักดิ์ แก้วอุ่น
	15. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	16. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	17. เด็กหญิงป๊อ ห้าวหาญ
	18. เด็กหญิงฝนทิพย์ แสงโพธิ์
	19. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์
	20. เด็กหญิงกนกธิดา นันทะเสน

กระบวนการ/วิธีการ

1. กิจกรรมแลกเปลี่ยนความคิดวิเคราะห์ข้อมูล
2. กิจกรรมวางแผนการนำเสนอ
3. นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 26 พฤศจิกายน 2553

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. กิจกรรมแลกเปลี่ยนความคิด ครูและนักเรียนร่วมกันทบทวนกิจกรรมการเรียนรู้สิ่งที่นักเรียนได้เรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน

- การสืบค้นข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น
- การฝึกปฏิบัติจริง
- เรียนรู้วิธีการทำงานร่วมกัน
- เรียนรู้ความรับผิดชอบหน้าที่
- รู้จักเอื้อเฟื้อช่วยเหลือและมีน้ำใจต่อกัน ใส่ใจเพื่อนๆ ที่ทำงานร่วมกัน

2. กิจกรรมวางแผนการนำเสนอ เรื่องขนมพื้นบ้าน ครูและนักเรียนแลกเปลี่ยนความคิดรูปแบบการนำเสนอ เรื่องขนมพื้นบ้านให้ครูนักเรียนในโรงเรียนผู้ปกครองและคนในชุมชนที่สนใจ โดยนักเรียนกลุ่มที่เรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้านจะร่วมกันจัดนิทรรศการทำขนมพื้นบ้านบอกเล่าความเป็นมาของกลุ่มสนใจและแสดงขั้นตอนการทำขนมพื้นบ้านให้นักเรียนและผู้ปกครองตลอดจนผู้สนใจได้เรียนรู้ด้วย โดยมีประเด็นที่ต้องช่วยกันคิดว่า

- วันจัดนิทรรศการขนมพื้นบ้าน
- นักเรียนจะมีส่วนร่วมกิจกรรมนิทรรศการอย่างไรบ้าง
- นักเรียนจะเชิญใครมาร่วมงานบ้าง
- ขนมที่สนใจทำเป็นขนมอะไรบ้าง

ครูแจ้งว่าจากการปรึกษากับทางโรงเรียนได้กำหนดวันจัดนิทรรศการเป็นวันที่ 30 พฤศจิกายน 2553 ตั้งแต่เวลา 8.30 – 13.30 ใช้ชื่อว่า นิทรรศการ “สืบสานขนมพื้นบ้านไทย”

นักเรียนร่วมกันคิดว่าจะมีส่วนร่วมจัดกิจกรรมนิทรรศการครั้งนี้คือ ร่วมวางแผนการทำงาน ช่วยขอยืมของของที่จะใช้ในงาน ช่วยจัดสถานที่ทำนิทรรศการ เชิญผู้ปกครองและผู้สนใจ ช่วยกันคัดสรรรับแขก ช่วยกันทำงานตั้งใจทำไม่เล่น ช่วยกันเก็บล้าง

นักเรียนช่วยกันสรุปว่าบุคคลที่ควรเชิญคือ ผู้ปกครองนักเรียน คนที่นักเรียนรู้จักและสนใจเรื่องขนม และครูภูมิปัญญา น้องๆ และเพื่อนๆ ในโรงเรียนที่สนใจอยากเรียนรู้เรื่องขนม

นักเรียนเลือกขนมพื้นบ้านและแบ่งกลุ่มการทำขนมตามความถนัดและความสนใจโดยนักเรียนช่วยกันเสนอชื่อขนมที่ต้องการทำว่ามีขนมอะไรบ้างซึ่งทุกคนก็ช่วยกันเลือกชนิดของขนมที่สามารถทำได้คือขนมทองหยอด ขนมฝอยทอง ขนมลูกชุบและขนมสังขยา ซึ่งให้เหตุผลว่าใช้เวลาไม่มากและนักเรียนสามารถจะถ่ายทอดวิธีการทำขนมได้ง่ายๆ ไม่ยุ่งยาก นักเรียนเลือกเข้ากลุ่มทำขนมพื้นบ้านตามความสนใจโดยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม

- กลุ่มที่ 1 ทำขนมลูกชุบ และสังขยา
- กลุ่มที่ 2 ทำขนมทองหยอด และขนมฝอยทอง

นักเรียนที่เข้ากลุ่มทำขนมส่วนหนึ่งจะเป็นนักเรียนที่ไปเรียนรู้วิธีการทำขนมในช่วงปิดเทอมและอีกส่วนหนึ่งจะเป็นนักเรียนที่สนใจเข้าร่วมกิจกรรมเรียนรู้ในวันนั้นด้วย

นักเรียนนำเสนอว่าขนมที่ทำในวันนั้นนักเรียนจะขาย ซึ่งครูได้เสนอแนะว่าเงินที่ขายได้จะมอบให้เป็นทุนการศึกษาของนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมโครงการเรียนรู้ขนมพื้นบ้าน

3. ครูให้นักเรียนเขียนแสดงความรู้สึกที่นักเรียนเข้าร่วมกิจกรรมโครงการเรียนรู้ขนมพื้นบ้าน และ นัดหมายกิจกรรมครั้งต่อไป วันที่ 26 พฤศจิกายน 2553 เพื่อให้นักเรียนแต่ละกลุ่มวางแผน แบ่งหน้าที่ ความรับผิดชอบ ในการจัดเตรียมกิจกรรมนิทรรศการว่านักเรียนจะมีส่วนร่วมช่วยเหลืองานด้านใดได้บ้าง

นางกสิย์ไม้ อนุชาเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 26

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2553 เวลา 7.30 - 8.30 น.

ณ โรงเรียนวัดช้างเผือก ค.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	การจัดเตรียมงานกิจกรรมนิทรรศการ “สืบสานขนมพื้นบ้านไทย”	
วัตถุประสงค์	เพื่อจัดงานกิจกรรมนิทรรศการ “สืบสานขนมพื้นบ้านไทย”	
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียน โรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 20 คน	
	1. เด็กชายขวัญชัย	โสมนัส
	2. เด็กชายธนพล	ปัสสิริ
	3. เด็กชายอริพงศ์	พุ่มไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์	ธนกริกวิน
	5. เด็กชายพีรพัฒน์	ชื่นใจ
	6. เด็กหญิงเดือนเพ็ญ	ข้าสะอาด
	7. เด็กหญิงนิภาธร	นุชนารถ
	8. เด็กหญิงสุภาวดี	สุขสะอาด
	9. เด็กชายไพรัตน์	อยู่พุ่มพฤกษ์
	10. เด็กชายสิทธิศักดิ์	เมืองเปลี่ยน
	11. เด็กหญิงนันทิพร	รักประสงค์
	12. เด็กหญิงรศญา	ศรีสุข
	13. เด็กชายธีรพัฒน์	รู้มู
	14. เด็กชายทนงศักดิ์	แก้วอุ่น
	15. เด็กหญิงเจนจิรา	เกิดดี
	16. เด็กหญิงกนกวรรณ	คมคาย
	17. เด็กหญิงป๊วย	ห้าวหาญ
	18. เด็กหญิงฝนทิพย์	แซ่โฝง
	19. เด็กหญิงปภาวดี	จินดารักษ์
	20. เด็กหญิงกนกกรดา	นันทะเสน

กระบวนการ/วิธีการ

1. ทบทวนกิจกรรม/ความรู้สึกรักของนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม
2. นักเรียนวางแผนและดำเนินการตามแผนจัดเตรียมสถานที่/วัสดุอุปกรณ์
3. สรุปผลการจัดเตรียมงาน

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. ทบทวนกิจกรรม/ความรู้สึกรักของนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม
- สิ่งที่นักเรียนคาดหวังในการจัดนิทรรศการ
- ขนมที่ทำออกมาจะต้องอร่อยและสวยงาม

- คนที่ทำออกมาจะต้องขายดี ขายหมด
- จะมีผู้ร่วมงานจำนวนมาก
- เพื่อนๆจะช่วยกันทำงาน

ความรู้สึกละเอียดของนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมโครงการเรียนรู้ขนมพื้นบ้าน

☺ ค.ณ.ปุ๋ย หัวหาญ ชั้น ป.2 หนูคิดใจที่ได้ไปทำขนมไทย หนูมีความรู้ประสบการณ์มากขึ้นจะได้นำไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือใช้ในอาชีพหลัก เพื่อที่จะได้นำไปสืบทอดให้ผู้อื่นเรียนรู้กันต่อไปจะได้ไม่สูญหาย เพราะการทำขนมไทยนั้นหายาก การทำขนมไทยนั้นทำยากมาก ถือว่าเป็นโอกาสที่ดีของหนูที่ได้ไปเรียนรู้จะได้มีวิชาติดตัวตลอด สามารถทำกินก็ได้ ทำขายก็ได้

☺ ค.ณ.กนกวรรณ คมคาย ชั้น ป.3 หนูได้ประสบการณ์ที่ได้ไปทำขนมไทยได้รู้สูตรขนมไทย คุณพ่อคุณแม่แม่ก็ให้การสนับสนุนกับโครงการนี้หนูภูมิใจมากที่ได้มาทำขนมไทย หนูต้องขอขอบคุณครูกล้วยไม้ที่ได้เปิดโอกาสนี้ให้กับพวกหนูอีกครั้ง และหนูต้องขอขอบคุณลุงวีระและพี่นุ้ยด้วยที่ได้สอนหนูทำขนมไทย

☺ ค.ณ.ปภาวดี อินดารัตน์ ชั้นป.4 หนูขอขอบพระคุณโครงการขนมพื้นบ้านและคุณครูกล้วยไม้ คุณชาวเจริญ ที่เปิดโอกาสให้เด็กรุ่นใหม่ได้เรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านและสามารถนำไปประกอบอาชีพ พ่อแม่ของหนูก็ชอบโครงการนี้ พ่อแม่เคยบอกว่าชอบโครงการนี้เพราะโครงการนี้ทำให้เด็กรุ่นใหม่ได้รู้จักการทำขนมพื้นบ้าน รู้สูตรและวิธีการทำขนม หนูขอขอบคุณคุณภูมิปัญญาทุกท่านที่มาสอนการทำขนมพื้นบ้าน หนูขอขอบพระคุณมากค่ะ ชื่อขนมพื้นบ้านที่หนูไปเรียนมี สังขยาพิททอง ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง หนูคิดว่าเป็นขนมที่อร่อยมาก

☺ ค.ณ.เจนจิรา เกิดดี ชั้น ป.4 มีอยู่วันหนึ่ง วันนั้นฉันรู้สึกใจมากเพราะว่าคุณครูบอกฉันว่าจะพานักเรียนชั้น ป. 4 – ชั้นป. 6 ไปเข้าร่วมกิจกรรมทำขนมพื้นบ้าน ที่ฉันรู้สึกใจมากเพราะว่าตอนนี้ไม่ค่อยมีใครทำขนมพื้นบ้านพวกนี้แล้ว ขณะที่ทำขนมพวกนี้ฉันกลัวทำไม่ได้ แต่ต้องทำดูก็รู้ว่าไม่ยาก และรู้ว่าพวกเรารออนุรักษ์ขนมพื้นบ้านไว้

☺ ค.ช.ธีรพัฒน์ รื่นภู ชั้น ป.4 ความภูมิใจที่เราได้เรียนรู้ขนมพื้นบ้าน สมมติใจที่ได้ทำขนมพื้นบ้าน ผมได้ทำขนมพื้นบ้านและรู้สึกดีใจที่มีเพื่อนๆมาทำขนมพื้นบ้านกับผม ดีใจที่มีผู้ใหญ่มาสอนทำขนม ผมสนุกสนานและมีความสุข ผมขอขอบคุณ คุณครูกล้วยไม้ที่เปิดโอกาสให้กับผม

☺ ค.ณ.สนิทพิทย์ แซ่โพ้ง ชั้น ป. 4 หนูดีใจมากถึงแม้หนูจะเป็นเด็กชาวเขา หนูทำขนมไม่ค่อยเป็น หนูทำเป็นได้หน่อยเดียว แต่ตอนนี้หนูก็ทำเป็นแล้ว หนูอยากขอบคุณ ครูกล้วยไม้ค่ะ ส่วนหนูจะทำขนมพื้นบ้านให้ดีกว่านี้

☺ ค.ณ.เดือนเพ็ญ ขำสะอาด หนูดีใจมากที่ครูจัดกิจกรรมนี้ขึ้นมา หนูได้มีโอกาสมาเรียน หนูดีใจมาก ขนมไทยหายาก ต้องอนุรักษ์ไว้ วันที่ 30 พฤศจิกายนนี้ หนูได้มีโอกาสทำขนมไทย หนูคิดว่าจะต้องทำได้ ทำให้คนประทับใจ หนูจะทำให้ดีที่สุด วันงานนิทรรศการหนูจะทำขนมถูกสุขและขนมสังขยา หนูจะทำให้อร่อยที่สุด

☺ ค.ณ.นิภาธร นุชนารถ ชั้น ป.6 หนูขอขอบพระคุณครู คุณครูกล้วยไม้ คุณชาวเจริญ ที่นำโครงการนี้เข้ามาในโรงเรียนและได้ให้โอกาสหนูและเพื่อนๆได้มาเรียนทำขนมพื้นบ้าน จนวันหนึ่งหนูได้มาเป็นหัวหน้ากลุ่ม หนูดีใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการนี้ หนูจะช่วยอนุรักษ์ขนมพื้นบ้านไม่ให้มันหายไปจากคนไทย

2. การจัดเตรียมงานกิจกรรมนิทรรศการ “สืบสานขนมพื้นบ้านไทย” นักเรียนช่วยเตรียมงานนิทรรศการ โดยจัดแบ่งหน้าที่กับเพื่อนๆแบ่งหน้าที่รับผิดชอบ ใครจะทำหน้าที่อะไรบ้าง

นักเรียนแต่ละกลุ่มนัดหมายเพื่อนๆ ให้มาแค่เช้า และแบ่งหน้าที่ทำขนมโดยครูและนักเรียนได้ตกลงกันว่าในช่วงบ่ายควรช่วยกันทำขนมเพื่อนำมาจัดแสดง ในวันงานจะได้มีขนมไทยจัดแสดงและจัดจำหน่าย โดยเชิญครูภูมิปัญญาร่วมปรึกษาและช่วยกันวางแผนทำขนมกันในช่วงบ่ายด้วย

นักเรียนแบ่งกลุ่มทำงาน 4 กลุ่ม

- จัดเตรียมสถานที่ใช้โรงอาหารของโรงเรียน
- ขอขมิ้ววัตถุอุปกรณ์ในการทำขนมจากวัดช้างเผือกและศูนย์ราชการเกษตร
- จัดเตรียมวัสดุและซื้อวัสดุที่จะทำขนม
- ทำขนมไทยเพื่อขายในวันงาน

และเนื่องจากมีกิจกรรมต้องทำขนมไทยในช่วงบ่ายเพื่อให้มีขนมไทยวางจัดแสดงและจัดจำหน่ายในวันงาน จึงต้องจัดแบ่งวัสดุในการทำขนมไทยเป็น 2 ส่วนเพื่อทำขนมในช่วงบ่ายวันที่ 29 และทำขนมในช่วงเช้าวันงานด้วย ขนมบางอย่างก็ต้องเตรียมทำไว้ก่อน เช่น ไส้ขนมลูกชุบต้องเตรียมทำถั่วกวนก่อน ทำให้วัสดุที่เตรียมไว้ไม่พอจึงต้องซื้อไข่น้ำตาล ฯลฯ เพิ่มเติม

3. ทบทวน/สรุปการจัดเตรียมงาน นัดหมายการเข้าร่วมกิจกรรมนิทรรศการ “สืบสานขนมพื้นบ้านไทย” วันที่ 30 พฤศจิกายน 2553

นางกัญญาไม้ ฤกษ์ขาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 27

วันที่ 30 พฤศจิกายน 2553 เวลา 7.30 - 13.30 น.

ณ โรงเรียนวัดช้างเผือก ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม นิทรรศการ “สืบสานขนมพื้นบ้านไทย”

วัตถุประสงค์ 1. เพื่อนำเสนอรูปแบบการเรียนรู้ขนมพื้นบ้าน ไทย
2. ประเมินผลโครงการ

กลุ่มเป้าหมาย ครู ผู้ปกครองนักเรียน ผู้สนใจ ชุมชนและนักเรียน โรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 89 คน

กิจกรรมการดำเนินงาน

1. กิจกรรมนิทรรศการ “สืบสานขนมพื้นบ้านไทย”

- ลงทะเบียนผู้ร่วมงาน
- ผู้ร่วมงานชมภาพกิจกรรมนิทรรศการ
- กิจกรรมกลุ่ม ทำขนมพื้นบ้าน

กลุ่มที่ 1 ทำขนมลูกชุบ และสังขยา

กลุ่มที่ 2 ทำขนมทองหยอด และขนมฝอยทอง

2. ประเมินผลการจัดกิจกรรมนิทรรศการ “สืบสานขนมพื้นบ้านไทย” โดยใช้แบบสอบถามและการพูดคุยซักถามแลกเปลี่ยนความคิดเห็นจากผู้ร่วมงาน

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. การจัดกิจกรรมนิทรรศการ “สืบสานขนมพื้นบ้านไทย” มีวัตถุประสงค์ในการจัดกิจกรรมเพื่อให้นักเรียนที่เรียนรู้เรื่องการทำขนมพื้นบ้านได้เผยแพร่ความรู้ได้แลกเปลี่ยนความคิดและแสดงความสามารถในการทำขนมไทยพื้นบ้านให้ผู้ปกครองและคนในชุมชนที่สนใจเข้าร่วมกิจกรรมนิทรรศการ “สืบสานขนมพื้นบ้านไทย” ผู้สนใจเข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้ นอกจากครูและนักเรียนของโรงเรียนวัดช้างเผือกแล้วยังมีผู้ปกครองนักเรียน ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่นักเรียนได้ไปเรียนรู้หรือสอบถามข้อมูลเรื่องขนมพื้นบ้าน ครูและนักเรียนบ้านคอนจันทน์ที่เคยร่วมกิจกรรมเรียนรู้ขนมพื้นบ้านด้วยกันนำผลไม้แช่อิ่มชนิดต่างๆมาจัดแสดงด้วย นอกจากนี้ยังมี พี่เลี้ยงและตัวแทนจาก สกว. ตัวแทนของท้องถิ่น เช่น ผู้ใหญ่บ้าน อบต.บางช้าง และคนในชุมชนที่ให้ความสนใจ เข้ามามีส่วนร่วมทำกิจกรรมร่วมกับครูและนักเรียนเป็นจำนวนมากทำให้บรรยากาศก่อนข้างอบอุ่นและสนุกสนาน โดยผู้ร่วมงานก็ช่วยกันคนละไม้คนละมือช่วยกันกรอกแบบสอบถามซักถาม ช่วยกันทำอาหาร ช่วยกันทำขนม เรียนรู้การทำขนมจากเด็กๆ แม้ว่าเด็กๆจะค่อนข้างตื่นเต้นแต่ก็แบ่งหน้าที่เตรียมทำขนมและลงมือทำขนมด้วยความมุ่งมั่นและตั้งใจ

กลุ่มที่ 1 ทำขนมลูกชุบ และสังขยา

ขนมลูกชุบ

- การทำไส้ขนม / กวนขนม / บั่นไส้ขนม
- การเตรียมไข่ / ถ้างไข่ / ค่อยไข่ / แยกไข่ขาว / แยกไข่แดง
- นำถั่วที่ปั่นซุบไข่
- การทำขนมสังขยาฟักทองจากไข่ขาวที่เหลือ/ไข่ขาวจนขึ้น/ใส่ฟักทองที่หั่นเป็นชิ้นเล็ก / นำไปนึ่ง

กลุ่มที่ 2 ทำขนมทองหยอด และขนมฝอยทอง

ขนมทองหยอด

ขนมและเค้กก็สามารถตอบและอธิบายในสิ่งที่เขาทำได้เพราะเขาเข้าใจ เขาเคยเรียนรู้จากการฝึกฝนและผ่านการหาคำตอบมาแล้วว่าเป็นเพราะอะไร

- ผู้ปกครอง/ชุมชนที่สนใจเข้าร่วมงานส่วนใหญ่เป็นผู้ปกครองของนักเรียน ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่นักเรียนเคยไปสอบถามเรื่องขนมไทยและผู้นำท้องถิ่นบางส่วนที่โรงเรียนได้เชิญร่วมกิจกรรมโดยออกหนังสือเชิญและออกเสียงความส่ายประกาศเชิญชวน จากการที่สอบถามพูดคุยและประเมินจากแบบสอบถาม สรุปได้ว่าผู้ร่วมงานทุกคนให้ความชื่นชมและสนับสนุนให้โรงเรียนทำกิจกรรมนี้ต่อไปเพราะเห็นผลงาน ความตั้งใจความสุขและความสนุกของนักเรียนในกิจกรรมการเรียนรู้ของนักเรียนและยังสุขใจที่ได้มีโอกาสมีส่วนร่วมในการถ่ายทอดความรู้ให้ลูกหลาน ซึ่งถ้าครูไม่ได้จัดกิจกรรมนี้เด็กก็ไม่มีโอกาสได้เข้ามาพูดคุยซักถามและภูมิปัญญาพ่อแม่ปู่ย่าตายายก็ไม่มีโอกาสถ่ายทอดภูมิความรู้ที่มีอยู่แก่ลูกหลาน เมื่อเห็นเด็กสนใจสามารถทำได้ก็ภาคภูมิใจมาก

3. สรุปการจัดกิจกรรมนิทรรศการ “สืบสานขนมพื้นบ้านไทย” เป็นไปตามวัตถุประสงค์การจัดกิจกรรม

- ได้เผยแพร่กิจกรรม โครงการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้านสู่ชุมชน

- นักเรียนได้มีโอกาสแสดงความสามารถทำขนมพื้นบ้านไทย
- นักเรียนมีความเชื่อมั่นในตนเองมากขึ้นและกล้าแสดงออก
- นักเรียนมีเวทีหรือมีพื้นที่ของตนเองที่สามารถแสดงความสามารถได้
- ครูเปิดใจยอมรับความสามารถของนักเรียนมากขึ้น
- ได้ความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างโรงเรียนกับชุมชน
- ชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่นได้มีโอกาสถ่ายทอดภูมิรู้ภูมิปัญญาให้ลูกหลาน ได้สืบสานขนมพื้นบ้าน

ไทย

- ชุมชนภาคภูมิใจลูกหลานและภาคภูมิใจตนเองด้วย

ปัญหา

- สถานที่คับแคบมีผู้มาร่วมงานมาก
- วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไม่เพียงพอต่อความต้องการการเรียนรู้ของผู้ร่วมงาน

4. นิตหมายกิจกรรมถอดบทเรียนครั้งต่อไปวันที่ 1 ธันวาคม 2553 เวลา 13.30 - 15.30 น.

นางกัญญาไม้ ภูณชาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 28

วันที่ 1 ธันวาคม 2553 เวลา 13.30 - 15.30 น.

ณ โรงเรียนวัดช้างเผือก ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรม	สรุปและถอดบทเรียนการทำงาน
วัตถุประสงค์	1. เพื่อร่วมกันวิเคราะห์บทเรียนที่ได้จากการทำงาน 2. ประเมินผลการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น
กลุ่มเป้าหมาย	นักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก จำนวน 20 คน
	1. เด็กชายขวัญชัย โสมนัส
	2. เด็กชายธนพล ปิสิริ
	3. เด็กชายอริพงศ์ พุ่มไพบูลย์
	4. เด็กชายธนวัฒน์ ธนกริกกวิน
	5. เด็กชายพิรพัฒน์ ชื่นใจ
	6. เด็กหญิงเดือนเพ็ญ ขำสะอาด
	7. เด็กหญิงนิภาธร นุชนารถ
	8. เด็กหญิงสุภาวดี สุขสะอาด
	9. เด็กชายไพรัตน์ อยู่พุ่มพุกภัย
	10. เด็กชายสิทธิศักดิ์ เมืองเปลี่ยน
	11. เด็กหญิงนันทิพร รักประสงค์
	12. เด็กหญิงรสนา ศรีสุข
	13. เด็กชายธีรพัฒน์ รั่ม
	14. เด็กชายทองศักดิ์ แก้วอุ่น
	15. เด็กหญิงเจนจิรา เกิดดี
	16. เด็กหญิงกนกวรรณ คมคาย
	17. เด็กหญิงป๊วย ห้าวหาญ
	18. เด็กหญิงฝนทิพย์ แซ่ฝิ่ง
	19. เด็กหญิงปภาวดี จินดารักษ์
	20. เด็กหญิงกนกกรดา นันทะเสน

กระบวนการ/วิธีการ

1. กิจกรรมถอดบทเรียน
2. กิจกรรมวิเคราะห์บทเรียนที่ได้จากการทำงาน/ประเมินผลการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น
3. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. กิจกรรมถอดบทเรียนครูแบ่งกลุ่มนักเรียนเป็น 3 กลุ่ม กลุ่มละ 7 คน ชวนคุยเกี่ยวกับกิจกรรมนิทรรศการ "สืบสานขนมพื้นบ้านไทย" เมื่อ วันที่ 30 พฤศจิกายน 2553 ที่ผ่านมา

ประเด็นที่ 1 ให้นักเรียนทบทวนความรู้สึกของตนเองว่ามีเรื่องใดบ้างที่นักเรียนรู้สึกพึงพอใจ / ภาคภูมิใจ / หรือประทับใจ

นักเรียนแต่ละกลุ่มรวบรวมและสรุปความรู้สึกที่พึงพอใจ / ภาคภูมิใจ / หรือประทับใจ เช่น

- ได้เลือกทำขนมที่ตนเองชอบ
- ได้ทำขนมให้น้องๆและให้ผู้ร่วมงานได้ชิม
- ภูมิใจที่ได้ทำขนมด้วยตนเอง
- ได้หารายได้ให้โรงเรียน
- ดีใจที่คนที่บ้านมาร่วมงานและได้ทำขนมให้กิน
- ภูมิใจที่ทำขนมได้

ประเด็นที่ 2 สิ่งที่คุณคิดว่าเป็นปัญหาทำให้ไม่สบายใจและต้องการแก้ไข นักเรียนช่วยกันสรุปเป็น 2 ด้าน คือ ปัญหาเกี่ยวกับการทำขนม และปัญหาเกี่ยวกับเพื่อนในกลุ่ม

ปัญหาเกี่ยวกับการทำขนม

- ทำน้ำตาลไหม้
- ลืมเก็บน้ำตาลไว้ ทำให้น้ำตาลแข็งได้น้อย
- โรยฝอยทองไม่สวย / ขนมทองหยอดยังไม่สวยเพราะรีบทำ
- วัสดุในการทำขนมไม่พอ
- ทำขนมไม่ทันขาย

ปัญหาเกี่ยวกับเพื่อนในกลุ่ม

- เพื่อนบางคนไม่ได้ทำงานตามหน้าที่ที่แบ่งไว้
- นักเรียนชายไม่ค่อยช่วยทำ
- บางคนทำงานช้า/ไม่ค่อยคล่องงาน/ทำให้เสียเวลา
- ไม่ช่วยกันเก็บล้างและทำความสะอาด

2. บทเรียนที่ได้จากการทำงาน ให้นักเรียนทบทวนว่าปัญหาที่เกิดขึ้นเป็นไปตามขั้นตอนที่วางแผนไว้หรือไม่ มีข้อบกพร่องด้านใด และเมื่อมีปัญหาเกิดขึ้นนักเรียนใช้วิธีใดในการแก้ปัญหา

นักเรียนแต่ละกลุ่มช่วยกันสรุปว่าปัญหาที่เกิดขึ้นเพราะ

- ไม่ได้ทำงานตามแผนที่วางไว้
- บางเรื่องก็คิดไม่ถึงเพราะไม่ละเอียดรอบคอบ
- การไม่รับผิดชอบงานทำให้งานบกพร่อง / ไม่ดี
- สิ่งที่ต้องการแก้ไขคือการทำขนมถ้ามีโอกาสจะทำให้ดีกว่าเดิม
- ต้องมีความรอบคอบ มีความตั้งใจ จะช่วยกันทำงาน และรับผิดชอบงานให้มากกว่านี้

สรุปข้อคิดเรื่องการทำงาน

- การทำงานเป็นทีม / การทำงานกลุ่มต้องยอมรับฟังความคิดของเพื่อนในกลุ่ม
- มีการวางแผนการทำงานร่วมกันทุกครั้ง
- ทบทวน/สรุปกิจกรรม
- รับผิดชอบต่องานตามที่ได้รับมอบหมายด้วยความตั้งใจ รู้จักเสียสละ และอดทน

3. กรุณามความรู้สึกรักของนักเรียน หลังจากที่คุณนักเรียนได้เรียนรู้เรื่องการทำขนมพื้นบ้านมีการเปลี่ยนแปลงตนเองอย่างไรบ้าง / ผู้ปกครองคิดอย่างไรที่นักเรียนมาเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน

- รู้จักขนมไทยมากขึ้น
- ทำขนมเป็น
- ได้รู้จักภูมิปัญญาในท้องถิ่นหลายคน
- ได้ไปเรียนรู้ที่อื่นๆ นอกโรงเรียน
- ได้คุยกับครูมากขึ้น
- พ่อแม่ และคนทางบ้านชอบที่ทำขนมได้ / มีขนมกลับไปให้ชิม
- พ่อแม่ภูมิใจที่ลูกทำขนมได้
- พ่อแม่และคนทางบ้านชอบอยากให้ทำกิจกรรมแบบนี้อีก เพราะดีกว่าไปเล่นเกม

นางกล้วยไม้ ฤณชาวเจริญ
ผู้บันทึก

โครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน ครั้งที่ 29

ระหว่างวันที่ 5 - 6 มีนาคม 2554 เวลา 9.30 - 16.30 น.

ณ อุทยานการเรียนรู้ TK. Park ชั้น 8 ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ

กิจกรรม นิทรรศการ “ย้อนรอย...ขนมไทย”

วัตถุประสงค์ 1. เพื่อให้เยาวชนและผู้สนใจได้รู้ประวัติความเป็นมาของขนมไทย
2. เพื่อให้เยาวชนและผู้สนใจรู้วิธีการทำขนมไทย

กลุ่มเป้าหมาย เยาวชนและผู้สนใจจำนวน

กระบวนการ/วิธีการ

1. กิจกรรมนิทรรศการ “ย้อนรอย...ขนมไทย”
2. กิจกรรมฝึกทำขนมไทย
3. สรุปกิจกรรมการเรียนรู้

ผลของการดำเนินกิจกรรม

1. การติดต่อประสานงานการจัดกิจกรรมนิทรรศการ “ย้อนรอย...ขนมไทย” เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2554 ได้รับการติดต่อจากสำนักงานอุทยานการเรียนรู้ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้(องค์การมหาชน) เชิญเป็นวิทยากรร่วมจัดนิทรรศการ “ย้อนรอย...ขนมไทย” ซึ่งสำนักงานอุทยานการเรียนรู้ (สอว.) ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) จัดนิทรรศการเชิงปฏิบัติการ “ย้อนรอย...ขนมไทย” ที่ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ (อุทยานการเรียนรู้ TK. Park) ชั้น 8 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เด็ก เยาวชนและผู้สนใจได้รู้ประวัติความเป็นมาของขนมไทย รวมถึงรู้วิธีการทำขนมไทย ได้ติดต่อประสานงานกับคุณฉัตรสุภา เมฆเมืองทอง เจ้าหน้าที่ของ(สอว.) เกี่ยวกับรูปแบบของงานขนมที่จะนำไปทำ วัตถุประสงค์ที่ใช้ อุปกรณ์ในการจัดนิทรรศการบางอย่างซื้อ บางอย่างขอยืม และ วิทยากรที่จะไปร่วมงาน ซึ่งมีปัญญ์ทองถิ่น 2 คน คือคุณวีระ ทับทิมทอง และคุณจุฬาลักษณ์ สุวรรณโณ นักเรียน 3 คนคือ ดญ.นิภาธร นงนุช เด็กหญิงฝนทิพย์ แซ่โง้ว ดช.ธีรพัฒน์ ไร่ไม้ และครูกล้วยไม้ คุณชาวเจริญ

2. การจัดนิทรรศการ “ย้อนรอย...ขนมไทย” วันที่ 5 มีนาคม 2554 เป็นวันแรก ทีมงานขนมไทยเดินทางถึงเซ็นทรัลเวิลด์เวลา 9.00 น. เข้าไปจัดเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมและจัดสถานที่ร่วมกับบุคลากรของสำนักงานอุทยานการเรียนรู้ (สอว.) การจัดนิทรรศการขนมไทยแบ่งเป็น 3 ฐาน ชื่อฐานขนมพื้นบ้านสร้างความรู้สู่ชุมชน

ฐานที่ 1 วิทยาศาสตร์กับขนมไทยให้ความรู้เกี่ยวกับ สี กลิ่น ที่ใช้กับขนมไทย

ฐานที่ 2 ให้ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบในการทำขนมและสีจากธรรมชาติโดยนำตัวอย่างของจริงเช่น แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลมะพร้าว ไข่เป็ด ถั่วเหลืองซีก สีธรรมชาติจากพืช มาจัดแสดง ซึ่งได้รับความสนใจจากเด็กๆ และผู้เข้าร่วมกิจกรรมซักถามด้วยความสนใจ เช่น

- ทำไมใช้ไข่เป็ดไม่ใช้ไข่ไก่
- สีจากธรรมชาติได้จากอะไร
- ทำไมน้ำตาลมะพร้าวจึงเรียกน้ำตาลปีบ
- แป้งข้าวเหนียวแป้งข้าวเจ้าใช้ทำขนมอะไรได้บ้าง /ทำมาจากอะไร

ฐานที่ 3 ฝึกปฏิบัติทำขนมฟอยทอง / ขนมลูกชุบและสังขยา

การที่ภูมิปัญญาเลือกทำขนมฟอยทอง และลูกชุบเพราะเป็นขนมที่เด็กๆและผู้ร่วมงานสามารถทำได้ง่าย น่าสนใจ ไม่น่าเบื่อ เช่นขั้นตอนการโรยไข่ทำฟอยทอง การปั้นตัวสำหรับชุบไข่ทำขนมลูกชุบ เป็นขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยาก

ซึ่งปรากฏว่าได้รับความสนใจจากเด็กๆและผู้ปกครองจำนวนมาก ต่างพากันวิ่งดูหรือหลานเข้าแถวค่อคิวยาว เพื่อโรย
ฝอยทอง และปั้นถั่วทำขนมลูกชุบเมื่อทำเสร็จก็ได้กินขนมจากฝีมือตนเอง ส่วนผู้ปกครองก็ได้ชื่นชมความสามารถของ
หลานตัวเล็กๆ ทำอย่างสนุก ทำไปกินไปอย่างมีความสุข กินจนหมดไม่เหลือทิ้งบางคนก็นำขนมกลับไปฝากทางบ้าน
ด้วย คนสนใจเข้าร่วมเรียนรู้และฝึกทำขนมมากจนวัดดุจิบที่เตรียมไว้ทำขนมทั้ง 2 อย่างไม่พอดังข้อเพิ่ม

กิจกรรมมี 2 วัน มีหลายคนที่มาทั้ง 2 วัน และบอกว่าเมื่อวานมาไม่ทันได้ทำขนมลูกชุบ เพราะของหมดก่อน
วันนี้ตั้งใจจะมาทำขนมลูกชุบ บางคนก็ตั้งใจมาโรยฝอยทองอีกวัดดุจิบที่นำมาทำในวันนี้ 2 นี้ เพิ่มจำนวนให้มากกว่าวัน
แรก แต่ก็ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการ ไข่แดงที่ใช้โรยทำขนมฝอยทองหมด ต้องใช้ไข่ขาวโรยเป็นขนมฝอยเงินแทน

3. การมาร่วมกิจกรรมนิทรรศการ “ย้อนรอย...ขนมไทย” ที่ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ (อุทยานการเรียนรู้
TK . Park) ครั้งนี้ถือได้ว่าเป็นการเผยแพร่กิจกรรมโครงการแนวทางการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยผ่าน
กระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้านเพราะนอกจากจะเผยแพร่ภูมิปัญญาเรื่องขนมไทยของชุมชนแล้วนักเรียนก็มี
โอกาสได้แสดงความสามารถด้านขนมไทยอีกครั้งหนึ่งด้วยการเป็นผู้ถ่ายทอดวิธีการทำขนมให้กลุ่มคนที่สนใจ ทั้ง
อธิบาย ลงมือทำให้อุปกรณ์เป็นตัวอย่างซึ่งก็สามารถถ่ายทอดวิธีการทำขนมได้ดี มีความมั่นใจและกล้าแสดงออก

เจ้าหน้าที่ของ TK . Park มาสัมภาษณ์ ทั้ง 2 วันถามถึงการเข้าโครงการ การดำเนินงานของโครงการขนม
พื้นบ้าน และนอกจากนี้ยังมีรายการ “ขนมไทยอะไรเอ่ย” จาก ทีมทีวีไทยมาถ่ายทำ มาสัมภาษณ์ ถึงการเข้าโครงการ การ
ดำเนินงานของโครงการขนมพื้นบ้านและเข้าร่วมกิจกรรมทำขนมด้วย

ซึ่งได้อธิบายรายละเอียดการเข้าร่วมโครงการว่า ในหลักสูตรสถานศึกษาผู้เรียนต้องเรียนรู้เรื่องท้องถิ่น ซึ่ง
นักเรียนสนใจเรียนรู้เรื่องขนมไทยเพราะมีภูมิปัญญาเรื่องขนมไทยในท้องถิ่นหลายคน การเรียนรู้โดยผ่านกระบวนการ
เรียนรู้ นับว่าเป็นรากฐานที่สำคัญที่จะฝึกให้เด็กมีทักษะ มีความชำนาญ เรียนรู้อย่างเข้าใจ ใฝ่รู้ผ่านการสังเกต การคิด
วิเคราะห์ การลงมือปฏิบัติ การสอนโดยผ่านกระบวนการกลุ่มซึ่งสอดคล้องคุณธรรมน้ำใจ การให้กำลังใจด้วยการเสริม
แรงจูงใจ การวางแผนก่อนการปฏิบัติ เมื่อปฏิบัติแล้วก็มีการถอดบทเรียนเพื่อให้รู้ปัญหาที่เกิดขึ้นและแก้ไขปัญหานั้นๆ
ได้อย่างไร

การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับผู้เรียน นักเรียนมีความกล้าในการซักถามเมื่อเกิดข้อสงสัย มีการเปิดใจระหว่าง
ผู้เรียนกับผู้สอน นักเรียนรู้จักสังเกต เมื่อมีปัญหาที่จะซักถาม มีการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดี

สำหรับครูได้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เข้าร่วมโครงการอื่นๆ ได้ปรับเปลี่ยนและแก้ไขซึ่งต้องขอบคุณ สกว.
(สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยเพื่อท้องถิ่น) ที่ให้โอกาสนักเรียน ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีขึ้น

ครูภูมิปัญญาทั้งสองยินดีที่ได้มาร่วมกิจกรรมนี้มาด้วยความสุข และสนุกดี นับเป็นประสบการณ์ที่ดี ได้ตอบ
ข้อซักถามของผู้สนใจ และบอกสูตรขนมแก่ผู้สนใจไปหลายราย

อนึ่งรายการ “ขนมไทย อะไรเอ่ย” ได้นำกิจกรรมนี้ไปออกอากาศในวันอาทิตย์ที่ 27 มีนาคม 2554 เวลา 07.45
ทางสถานีโทรทัศน์ ไทยพีบีเอส

นางกล้วยไม้ คุณขาวเจริญ

ผู้บันทึก

ข. ภาพกิจกรรมของโครงการ

โครงการเรียนรู้ขนมพื้นบ้านไทยของนักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก
กิจกรรมฝึกทักษะกระบวนการเรียนรู้



- ๐ กิจกรรมการทำงานกลุ่มแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ๐ ฝึกคิดวิเคราะห์ / แก้ปัญหา
- ๐ สรุปรวบรวมข้อมูล / นำเสนอข้อมูล
- ๐ ศึกษาและสืบค้นข้อมูลในท้องถิ่น
- ๐ กิจกรรมสรุป / ถอดบทเรียน
- ๐ สัมภาษณ์และเรียนรู้จากครูภูมิปัญญา
- ๐ เรียนรู้ด้วยการฝึกปฏิบัติจริง

โครงการเรียนรู้ขนมพื้นบ้านไทยของนักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก
กิจกรรมการเรียนรู้ขนมทองหยอด



กิจกรรมพัฒนาทักษะการเรียนรู้โดยผ่านกระบวนการเรียนรู้เรื่องขนมพื้นบ้าน
โครงการเรียนรู้ขนมพื้นบ้านไทยของนักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก
กิจกรรมการเรียนรู้ขนมฟอยทอง



😊 ขนมฟอยทอง

😊 ขนมหม้อแกง



นักเรียนได้ใช้ประโยชน์จากแหล่งเรียนรู้ จากภูมิปัญญาท้องถิ่น

โครงการเรียนรู้ขนมพื้นบ้านไทยของนักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก

กิจกรรมการเรียนรู้ขนมทองหยิบ



พัฒนาทักษะกระบวนการเรียนรู้ / การคิดวิเคราะห์ / การแก้ปัญหาโดยการลงมือปฏิบัติ

โครงการเรียนรู้ขนมพื้นบ้านไทยของนักเรียนโรงเรียนวัดช้างเผือก
กิจกรรมการเรียนรู้ขนมลูกชุบ

