



รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการ นักธุรกิจน้อย

มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

LOW CAL อาลัว



โรงเรียนวัดหุบมะกล่ำ

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา
ราชบุรี เขต ๒

รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗
กิจกรรม Low Cal อาลัว

โรงเรียนวัดหุบมะกล่ำ
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรี เขต ๒
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรม Low Cal อาลัว ฉบับนี้ เป็นการรวบรวมผลการดำเนินงานกิจกรรมส่งเสริมทักษะอาชีพโรงเรียนวัดหุบมะกล้า ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ จัดทำขึ้นเพื่อ ๑. ส่งเสริมให้นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำอาหารไทย อาลัว และถ่ายทอดความรู้สู่บุคคลอื่นได้ ๒. เพื่อส่งเสริมให้นักเรียน เกิดทักษะในการการทำอาหารไทย อาลัว ที่น้ำตาลน้อย พัฒนาต่อยอดชิ้นงานที่หลากหลาย สร้างรายได้ระหว่างเรียนและนำความรู้สร้างอาชีพได้ในอนาคต ๓. เพื่อให้นักเรียนมีจิตสำนึกรักและภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นตลอดจนอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง

ขอขอบคุณผู้อำนวยการ คณะครู บุคลากรโรงเรียนวัดหุบมะกล้า ตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่านที่เสียสละเวลา กำลังกาย และกำลังใจ จนทำให้การประเมินโครงการครั้งนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ว่าเอกสารสรุปผลการดำเนินโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรม Low Cal อาลัว ฉบับนี้ จะสามารถเป็นข้อมูลในการพัฒนางานด้านการส่งเสริมทักษะอาชีพเพื่อการมีงานทำของนักเรียนอย่างเต็มรูปแบบต่อไป

โรงเรียนวัดหุบมะกล้า

๑๓ กันยายน ๒๕๖๗

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทที่ ๑ บทนำ	๕
๑.๑ หลักการและเหตุผล	๕
๑.๒ วัตถุประสงค์	๕
๑.๓ เป้าหมายของตัวชี้วัด	๕
๑.๔ งบประมาณ	๖
๑.๕ สถานที่ดำเนินการ	๖
๑.๖ ผลที่คาดว่าจะได้รับ	๖
บทที่ ๒ ความรู้และเอกสารที่เกี่ยวข้อง	๗
บทที่ ๓ วิธีการดำเนินงานโครงการ	๑๓
บทที่ ๔ ผลการดำเนินงานและประเมินโครงการ	๑๖
บทที่ ๕ สรุปผล อธิบาย และข้อเสนอแนะ	๑๙
บรรณานุกรม	๒๐
ภาคผนวก	๒๑

บทที่ ๑ บทนำ

๑.๑ หลักการและเหตุผล

โรงเรียนวัดหุบมะกล่ำเล็งเห็นความสำคัญกับการศึกษาด้านอาชีพการมีงานทำเพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้น ไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ในภาวะปัจจุบันขนมอาลัวเป็นขนมไทยโบราณที่มีเห็นตามร้านค้า ร้านของฝากต่างๆ เป็นขนมที่ทำง่ายไม่มีส่วนผสมมากมายตลอดจนมีรสชาติอร่อย สามารถเก็บใช้ได้นานไม่เสียง่าย โรงเรียนวัดหุบมะกล่ำจึงนำขนมอาลัวมาประยุกต์ให้ทันสมัยและดีต่อสุขภาพ โดยจะนำมาผสมด้วยสีสังขยานจากธรรมชาติ และมีรสชาติความหวานจากหญ้าหวานซึ่งดีต่อสุขภาพ รสชาติหวานน้อยเหมาะกับคนรักสุขภาพ ลักษณะของขนมอาลัวจะมี ๒ ลักษณะ คือขึ้นรูปแบบบิ๊บเป็นรูปหยดน้ำตาลแบบต่างๆ ไป กับใช้แม่พิมพ์รูปต่างๆ ที่ดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค

๑.๒ วัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำ Low Cal อะลัว และถ่ายทอดความรู้สู่บุคคลอื่นได้

๒. เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนเกิดทักษะในการทำขนมไทยอาลัว พัฒนาต่อยอดชิ้นงานที่หลากหลาย สร้างรายได้ระหว่างเรียนและนำความรู้สร้างอาชีพได้ในอนาคต

๓. เพื่อให้นักเรียนมีจิตสำนึกรักและภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นตลอดจนอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง

๑.๓ เป้าหมายของตัวชี้วัดความสำเร็จ

๓.๑.๑ เป้าหมายเชิงปริมาณ

๑. นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑-๖ ร้อยละ ๙๐ มีความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมไทยอาลัว และถ่ายทอดความรู้สู่บุคคลอื่นได้

๒. นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑-๖ ร้อยละ ๙๐ เกิดทักษะในการทำขนมไทยอาลัว พัฒนาต่อยอดชิ้นงานที่หลากหลาย สร้างรายได้ระหว่างเรียนและนำความรู้สร้างอาชีพได้ในอนาคต

๓. นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑-๖ ร้อยละ ๙๐ มีจิตสำนึกรักและภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นตลอดจนอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง

๓.๑.๒ เป้าหมายเชิงคุณภาพ

๑. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมไทยอาลัว และถ่ายทอดความรู้สู่บุคคลอื่นได้

๒. นักเรียนเกิดทักษะในการการทำขนมไทยอาลัว พัฒนาต่อยอดชิ้นงานที่หลากหลาย สร้างรายได้ระหว่างเรียนและนำความรู้สร้างอาชีพได้ในอนาคต

๓. นักเรียนมีจิตสำนึกรักและภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นตลอดจนอนุรักษ์ขนมไทย การใช้สิ่งแวดล้อมดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง

ลำดับ ที่	๑.๕ งบประมาณ ๖,๐๐๐ บาท รายละเอียดของพัสดุที่จะซื้อ	จำนวน หน่วย	[] ราคา มาตรฐาน		จำนวนและวงเงินที่ขอซื้อ ครั้งนี้			
			[] ราคาที่ ได้มาจาก การสืบ จาก ท้องตลาด (หน่วยละ)		หน่วยละ		จำนวนเงิน	
๑	แป้งเค้ก จู ๑กก.	๑๕ ถุง	๖๓	-	๖๓	-	๙๔๕	-
๒	น้ำตาลทรายขาว	๓๑ กก.	๓๕	-	๓๕	-	๑,๐๘๕	-
๓	กะทิอบควันเทียน จู ๑ กก.	๑๕ กล่อง	๙๐	-	๙๐	-	๑,๓๕๐	-
๔	กะทิกล่อง จู ๑ กก.	๑๐ กล่อง	๙๐	-	๙๐	-	๙๐๐	-
๕	ถุงบีบเค้ก พลาสติก	๓ แพ็ค	๖๐	-	๖๐	-	๑๘๐	-
๖	ถาดอบขนมอลูมิเนียม ขนาด ๙*๑๓*๑ นิ้ว	๔ ใบ	๑๕๐	-	๑๕๐	-	๖๐๐	-
๗	กะปุกใส่ขนม ฝาเซฟตี้ซีส ขนาด ๑๖๐ มล.	๔ แพ็ค	๑๑๕	-	๑๑๕	-	๔๖๐	-
๘	กะปุกใส่ขนม ฝาเซฟตี้ซีส ขนาด ๒๑๐ มล.	๔ แพ็ค	๑๒๐	-	๑๒๐	-	๔๘๐	-
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (หกพันบาทถ้วน)		รวมยอดเงินทั้งสิ้น				๖,๐๐๐.๐๐		

๑.๕ สถานที่ดำเนินการ

โรงเรียนวัดหุบมะกล่ำ หมู่ ๗ ตำบลบ้านเลือก อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรีเขต ๒

๑.๖ ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมมาแล้ว และถ่ายทอดความรู้สู่บุคคลอื่นได้
๒. นักเรียนเกิดทักษะในการทำขนมมาแล้ว พัฒนาต่อยอดชิ้นงานที่หลากหลาย สร้างรายได้ระหว่างเรียนและนำความรู้สร้างอาชีพได้ในอนาคต
๓. นักเรียนมีจิตสำนึกรักและภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นตลอดจนอนุรักษ์ขนมไทย

บทที่ ๒ ความรู้และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

‘อาลัว’ เป็นขนมไทยปรีศนาของแท้ ถึงแม้ว่าจะเป็นขนมที่เชื่อว่าเก่าแก่ ทำกินทำขายกันมานาน แต่กลับหาร่องรอยในเอกสารทางประวัติศาสตร์ของไทยไม่เจอ แม้แต่ตำรา ‘แม่ครัวหัวป่าก์’ หรือ ‘กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน’ ก็ไม่มีเรื่องของขนมอาลัวอยู่เลย

แม้จะไร้หลักฐานประวัติศาสตร์เรื่องที่มา แต่ก็มีข้อสันนิษฐานต่างๆ มากมายที่เชื่อกันไปทั่วในเมืองไทยว่า ทำวทองกิบม้า หรือ มารี กีมาร์ นี่แหละที่เป็นผู้คิดค้นขนมน้ำตาลกวนสีสดใสขึ้นขึ้นมา ในเรื่องเล่าต่างๆ ที่ว่ามานี้ ก็ให้ความสำคัญกับทำวทองกิบม้าอย่างมากจนน่าสังเกตว่า ถ้าหาที่มาของขนมไทยโบราณไม่ได้ ก็ขอไปปะเครดิตไว้ที่ทำวทองกิบม้าไว้ก่อน แล้วจะไม่ค่อยมีคนสงสัยว่าเรื่องนั้นเป็นไปได้หรือไม่

เมื่อผู้เขียนได้สืบหลักฐานทางเอกสารย้อนหลังไป ก็พบหลักฐานใหม่เกี่ยวกับเส้นทางการเคลื่อนย้ายในสมัยโบราณของขนมอาลัวเข้าหลายชิ้น เราจะมาลองดูกันว่าเรื่องราวของขนมอาลัวที่ปะติดปะต่อกันจากหลักฐานใหม่นี้ จะมีทำวทองกิบม้าอยู่ในนั้นเหมือนเรื่องเล่าที่ลือกันหรือเปล่า?

อาลัว จากเกาะลังกา

"อาลัว අළුව คือ ชื่อขนมหวานชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้ง, น้ำตาลหม้อ, เนยใส และอื่นๆ" ข้อความนี้มาจาก หน้า ๕๑ ของ พจนานุกรมภาษาสิงหล-อังกฤษ (A Sinhalese-English Dictionary) เรียบเรียงโดย บาทหลวงเบนจามิน บี. คลัฟ (Benjamin B. Clough) ตีพิมพ์ในปี ค.ศ. ๑๘๙๒ (พ.ศ. ๒๔๓๕) หรือราวสมัยรัชกาลที่ ๕ ของไทย

ผู้เขียนเองยังไม่ทันตั้งตัวเลยว่าจู่ๆ จะได้มาเจอร่องรอยของขนมปรีศนาแสนหวานนี้ในเอกสารทางประวัติศาสตร์ของศรีลังกา แบบที่ทั้งมีชื่อและการออกเสียงเหมือนกัน แม้จะมีหน้าตาที่แตกต่างกันมากในปัจจุบัน แต่ขนมทั้งสองก็มีไวยากรณ์การปรุงหลักที่คล้ายคลึงกันมาก จนยากที่จะปฏิเสธความเกี่ยวข้องของขนมอาลัวของไทยและลังกาได้

เมื่อค้นเอกสารฝ่ายลังกาย้อนหลังกลับไปอีก ก็พบร่องรอยของอาลัวในปุมเอกสารที่เก่าแก่ขึ้นไปอีกราว ๒๐๐ ปีก่อน ในบันทึกของนักเดินเรือชาวอังกฤษที่ถูกคุมขังอยู่กว่า ๒๐ ปี ในราชอาณาจักรแคนดี คราวนี้ อาลัวปรากฏตัวอยู่ในหน้าที่ ๘๖ ของหนังสือประวัติศาสตร์ความสัมพันธ์ของเกาะซีลอนในอินเดียตะวันออก (An Historical Relation of the Island Ceylon, In the East-Indies) เขียนโดย นายโรเบิร์ต น็อกซ์ (Robert Knox) นักเดินเรือชาวอังกฤษ ที่มาติดเกาะอยู่ที่ศรีลังกากว่ายี่สิบปี หนังสือเล่มนี้ตีพิมพ์ในปี ค.ศ. ๑๖๘๑ (พ.ศ. ๒๒๒๔) ซึ่งอยู่ในรัชกาลของสมเด็จพระนารายณ์ สมัยอยุธยาตอนปลาย

สูตรขนมอาลัวในหนังสือเล่มนี้มีการถอดเสียงแบบ ‘อังกรีตอังกฤษ’ ว่า ‘อัลโลเวย์ส์’ (Alloways) โดยสูตรการทำมีความต่อเนื่องมาจากสูตรขนม ‘ออกกูลา’ ที่มีอยู่แล้วก่อนหน้า มีข้อความดังนี้

"...ออกกฐลา (Oggulas) คือของหวานที่ทำจากข้าวคั่วจนแห้ง (parched), น้ำตาลหม้อ, พริกไทย, กระจวานเขียว, และอบเชยเล็กน้อย ปั่นเป็นก้อน พอแข็งตัวแล้วก็มัดใส่ถุงไว้ เพื่อถือติดตัวไปบริโภคเมื่อหิวระหว่างการเดินทางตอนกลางวัน

อัลโลเวย์ส (Alloways) มีวิธีการทำส่วนใหญ่คล้ายกับสูตรก่อนหน้า แต่ว่าขนมนี้มีลักษณะเป็นแผ่นแบน ทรงสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัด กินดีมากเมื่อเป็นลมหรือกระหายน้ำ และบริโภคในเวลากลางวันตอนอยู่บ้าน พวกเรานำขนมนี้ติดตัวไปด้วยระหว่างเดินทางครั้งก่อน..."

แม้จะเป็นบันทึกสูตรขนมสั้นๆ แต่บันทึกของ โรเบิร์ต น็อกซ์ ก็เป็นหลักฐานสำคัญที่แสดงถึงวิยากรรมปรุงรสหลักของอาลัวลังกาที่คล้ายกับอาลัวของไทย และยังเป็นหลักฐานที่ยืนยันว่ามีขนมอาลัวที่เกาะลังกาแล้ว และยังเป็นหลักฐานที่รู้จักในราชอาณาจักรแคนดี ซึ่งมีอายุร่วมกับช่วงอยุธยาตอนปลายในรัชกาลสมเด็จพระนารายณ์พоди

แป้ง, น้ำ, น้ำมัน

สูตรขนมอาลัวจากบันทึกของ โรเบิร์ต น็อกซ์ คล้ายคลึงกับสูตรขนมอาลัวปัจจุบันในศรีลังกา ทั้งยังเป็นตัวต่อขึ้นสำคัญที่แสดงถึงอิทธิพลการครัวมุสลิมหรืออิทธิพลของ 'ขนมฮาลวา' ที่มีต่อขนมอาลัวแบบลังกาและส่งมาถึงไทย

ขนมฮาลวาได้ปรากฏตัวมาแล้วก่อนหน้านี้ในอินเดีย ตามหลักฐานที่เก่าแก่ขึ้นไปอีก คือบันทึกสมัยราชวงศ์โมกุล สมัยจักรพรรดิอัครบาร ในหน้า ๖๐ ของหนังสือ โอน์ อี อักบารี (أئین اکبری) ฉบับแปลภาษาอังกฤษ โดย ไฮน์ริช บลอคมานน์ (Heinrich Blochmann)

โอน์ อี อักบารี เป็นบันทึกที่กล่าวด้วยการประกอบราชกิจของจักรพรรดิ เขียนโดย อาบู ไฟซัล อิบัน มุบารัค (ابوالفضل بن مبارك) ในปี ค.ศ. ๑๕๙๐ (พ.ศ. ๒๑๓๓) ซึ่งเทียบได้กับสมัยอยุธยา ในรัชสมัยสมเด็จพระนเรศวร มีสูตรว่า "...ฮาลวา: แป้ง, ขนมน้ำตาล (sugarcandy), เนยใส ...กินได้หลายแบบ..." นอกจากสูตรการทำแล้ว บันทึกฉบับนี้ยังระบุไว้ด้วยว่า ขนมฮาลวานั้น "มีสีน้ำตาลอ่อน"

สำหรับสูตรขนมอาลัวของศรีลังกาที่ยังหลงเหลือตกทอดมาถึงปัจจุบันนี้มีหลายสูตร แต่ยังคงเอกลักษณ์เอาไว้เช่นเดิม ขนมอาลัวแบบสิงหล (අළුව/අලුව) ทำจากแป้งข้าวเจ้าสด ทำจากข้าวสารแช่น้ำ ก่อนนำมาตำจนละเอียด แล้วนำแป้งสดที่ได้ไปผัดจนแห้งดี ใส่ น้ำตาลกวน, กะทิ เทใส่ถาดแล้วตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม หรือสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัด ตัวขนมสีครีมอ่อนจางถึงขาว นิยมกินกันในช่วงประเพณีปีใหม่ศรีลังกาในช่วงเดือนเมษายน ในปัจจุบันมีหลากหลายสูตร ที่แตกต่างกันออกไปมากมาย บางสูตรใส่กระจวานเขียว, ยี่หระคั่ว บางสูตรก็พัฒนาไปใส่วานิลลาเพิ่มความหอม ผิวสัมผัสของตัวขนมก็หลากหลาย ตั้งแต่ขนมกวนที่เนื้อหนาคงรูปไปจนถึงขนมกวนที่มีแป้งข้าวเจ้าอ่อนนุ่มจนแทบละลายในปากเมื่อแรกเคี้ยว

เมื่อผู้เขียนทดลองทำอาลัวสูตรที่มีแป้งข้าวเจ้าค่อนข้างนิ่มดูแล้ว พบว่าตัวขนมมีความหวานและหอมมันจากกะทิ ใกล้เคียงกับอาลัวของไทยมากที่สุด ส่วนจุดที่ต่างออกไปมากก็มีเพียงเนื้อสัมผัส อาลัวไทยจะมีเนื้อแป้งละเอียดกว่า และยังกรอบนอกนุ่มในจากการตากแห้ง ซึ่งต่างจากเนื้อขนมอาลัวลังกาที่มีแป้งแน่นและหนา

กว่า แต่ว่าเมื่อทิ้งไว้สักพัก พื้นผิวของขนมอาลัวลึงกาก็มีความแห้ง กรอบนอก แต่นุ่มในคล้ายอาลัวแบบไทย เหมือนกัน

ส่วนอาลัวสูตรอื่นๆ ในศรีลังกาก็มี อาลัวใส่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หรือ คาจู อาลัว (කජු අලුව) เป็นขนมน้ำตาลกวนใส่หัวกะทิ แป้งข้าวเจ้าสดที่ผัดจนแห้ง เจือเนยใส รูปสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัด อาลัวน้ำมัน หรือ คิริ อาลัว (කිරි අලුව) เป็นขนมน้ำตาลกวนใส่กะทิและแป้งข้าวเจ้าสดที่ผัดจนแห้ง เช่นกัน มีเนื้อแข็งคล้ายท็อปปี้ ตัวขนมมีสีน้ำตาลไหม้เข้มกว่าอาลัวชนิดแรก นอกจากนี้ยังมี อาลัวใส่ข้าวสาเลียบ หรือ รูลาน อาลัว (රුලං අලුව) ที่มีวิธีการทำเหมือนอาลัวข้างต้น แตกต่างเพียงแต่ใช้แป้งข้าวสาเลียบหยาบแทน แป้งชนิดอื่นเท่านั้น

สังเกตว่า สูตรขนมฮาลวาในแบบของชาวโมกุลที่สืบทอดต่อมาจากวัฒนธรรมเปอร์เซีย คือ ขนมกวนที่ทำจาก "น้ำตาล แป้ง น้ำมัน" ซึ่งสูตรนี้เป็นไวยากรณ์สำคัญของการทำขนมอาลัวทั้งฝ่ายลังกาและไทย แต่มีข้อแตกต่างไปเพียงว่า เมื่อสูตรขนมเคลื่อนตัวลงมาทางตะวันออกเฉียงใต้ถึงแถบเส้นศูนย์สูตรแล้ว การใช้น้ำมันที่ได้จากนมวัว เช่น นม หรือ เนยใส อาจกลายเป็นการใช้ น้ำมันหรือครีมจากมะพร้าว คือ หัวกะทิ เป็นวัตถุดิบเพิ่มเติม และน่าจะเป็นเพราะมะพร้าวเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นที่หาง่ายกว่านมวัว หรือเนยใส

อาลัวของไทย มาจากไหน?

จากสูตรและข้อมูลทั้งหมดนั้น สันนิษฐานได้อย่างชัดเจนว่า ขนมอาลัวของไทยนั้นได้รับการถ่ายทอดมาจากขนมกวนมุสลิม และเป็นญาติสนิทของขนมฮาลวา หรือ ฮะหรัว โดยขนมอาลัวนี้เป็นไปได้ว่ามีการเดินทางเข้าไทยจากเส้นทางการค้าผ่านทางอินเดียตอนใต้ โดยเฉพาะเกาะลังกา ขนมอาลัวอาจเดินทางเข้ามาได้กับหลากหลายกลุ่มคน

กลุ่มแรก ขนมอาลัวอาจเดินทางมาพร้อมกับชาวอยุธยา ซึ่งเป็นคณะจาริกแสวงบุญที่เดินทางกลับจากลังกาทวีป โดยมีหลักฐานว่าในสมัยอยุธยา นั้นได้มีทั้งคณะพระสงฆ์และหมู่ศรัทธา อาศัยเรือสำเภาต่างชาติในการเดินทางแล้ว หลักฐานปรากฏในสมุดภาพไตรภูมิ ฉบับกรุงศรีอยุธยา-ฉบับกรุงธนบุรี เล่ม ๒ (กรมศิลปากร, พ.ศ. ๒๕๔๒)

กรุงลังกาและไทยมีความสัมพันธ์ในทางพุทธศาสนาเนิ่นนาน นับแต่การประดิษฐานพุทธศาสนา นิกลาลังกาวงศ์ในสมัยสุโขทัย สันนิษฐานว่า การติดต่อแลกเปลี่ยนด้านศาสนากับเกาะลังกา คงนำพาเอาวัฒนธรรมลังกาด้านอื่นๆ รวมทั้งอาหารการกิน โดยเฉพาะขนมอาลัวเข้ามาด้วยก็ได้

กลุ่มที่สอง ขนมอาลัวอาจมาพร้อมกับชาวลังกา ชาวลังกากลุ่มนี้อาจเป็นพระสงฆ์และเหล่าศรัทธาที่ใช้ภาษาสิงหลที่เดินทางเข้ามาในสมัยอยุธยา เพราะคำว่า อาลัว นั้นเป็นคำเดียวกับชื่อขนมในภาษาสิงหล ที่มีสูตรอยู่ในบันทึกของ โรเบิร์ต น็อกซ์ ในสมัยราชอาณาจักรแคนดี ช่วง ค.ศ. ๑๖๘๑ (พ.ศ. ๒๒๒๔) เทียบได้กับสมัยสมเด็จพระนารายณ์ ช่วงอยุธยาตอนปลาย

ในเวลานี้ ขนมอาลัว เป็นขนมสามัญแล้วในลังกา โดยที่ขนมอาลัวลังกานั้นมีต้นแบบใกล้เคียงจากขนมฮาลวา ซึ่งเป็นขนมน้ำตาลกวนของชาวมุสลิมเปอร์เซียที่มีตัวตนอยู่แล้วในราชสำนักอินเดียมุสลิม ราชวงศ์โมกุล

สมมติฐานนี้มองว่าเกาะลังกาเป็นจุดพักในเส้นทางการเดินทางของชนมอญก่อนถึงไทย ที่ยังทิ้งชื่อเอาไว้เป็นร่องรอยสำคัญ

กลุ่มที่สาม ชนมอญ อาจเดินทางมากับชาวมุสลิมอินเดียที่เข้ามาในประเทศไทย เช่น ในกรณีของพ่อครัวชาวอินเดียในราชสำนักอยุธยา รัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์ ที่ตรงกับช่วงราชวงศ์โมกุลของอินเดียพอดี

เรื่องราวของพ่อครัวคนนี้ก็ถูกบันทึกไว้ในบันทึก "สำเนาอักษรีย์สุลัยมาน" ที่เขียนขึ้นโดยทูตเปอร์เซีย นามว่า โมฮัมหมัด ราบี อิบน์ โมฮัมหมัด อิบรอฮีม ที่เริ่มออกเดินทางสู่อยุธยาใน ค.ศ. ๑๖๘๕ (พ.ศ. ๒๒๒๘) โดยบันทึกมีข้อความกล่าวถึงพ่อครัวอินเดียที่สามารถทำอาหาร "ที่แท้จริง" ซึ่งอาจหมายถึงอาหารอิหร่านหรืออาหารสไตล์มุสลิม ที่ทูตเปอร์เซียผู้บันทึกมองว่าเป็นอาหารที่แท้จริงจากมุมมองของตัวเอง

หน้าที่เพียงอย่างเดียวของพ่อครัวชาวอินเดียผู้นี้ คือทำอาหารอิหร่านหรืออาหารสไตล์มุสลิมถวายสมเด็จพระนารายณ์เมื่อทรงพระประสงค์เท่านั้น ชนมอญอาจจะเข้ามาพร้อมกับอาหารและชนมุสลิมอื่นๆ แต่ก็เป็นกรับรับมาอีกทอดจากอินเดียตอนใต้และลังกา ที่มีเอกลักษณ์ในการใช้ไขมันจากมะพร้าวเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารและขนม รวมทั้งขนมอัญญาแบบไทยที่ใช้หัวกะทิเป็นส่วนประกอบ

ส่วนท้าวทองกีบม้า นั้น ใน ค.ศ. ๑๖๘๒ (พ.ศ. ๒๒๒๕) ยังคงเป็น มาริ กีมาร์ ที่เพิ่งจะแต่งงานกับคอนสแตนติน ฟอลคอน ที่แม่ต่อมาเป็นเจ้าพระยาสมุหนายกก็จริง แต่ก็ยังไม่มียศใดๆ ต่อการครัวในราชสำนักและการติดต่อระหว่างประเทศแต่อย่างใด รวมทั้งก่อนหน้านี้ได้มีหลักฐานเกี่ยวกับชนมอญ, ฮาลวา อยู่ในเกาะลังกาและอินเดียอยู่แล้ว จึงน่าจะเป็นไปไม่ได้ที่ มาริ กีมาร์ จะเป็นคนคิดค้นขนมนี้ขึ้นมาก่อน

หรือบางทีเรื่องเล่าที่ว่าท้าวทองกีบม้าคือผู้คิดค้นขนมอัญญานั้น อาจเป็นเพียงมายาคติเรื่องหนึ่งของประวัติศาสตร์ขนมไทย

ท้าวทองกีบม้าอยู่ไหน?

ในกรณีชนมอญ แม่ครัวไทยและลังกาจะมีหน้าตาต่างกันมากในปัจจุบัน แต่ไวยากรณ์หลักในการกวนแป้งนั้นเป็นแบบเดียวกัน ชื่อที่ใช้และการออกเสียงก็เหมือนกันด้วย เรื่องนี้ทำให้เราสามารถพูดได้อย่างเต็มปากเต็มคำได้ว่า ชนมอญของไทย เป็นญาติสนิทของชนมอญจากลังกา ที่มีต้นแบบมาจาก ฮาลวา และ ฮะหรัว ของชาวมุสลิมเปอร์เซียอีกต่อหนึ่ง

แนวโน้มการสร้างข้อสันนิษฐานกันแบบง่ายๆ เช่น กรณีท้าวทองกีบม้ากับชนมอญนี้ ได้สร้างมายาคติเกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารและขนมไทยขึ้นมา

ผู้เขียนนี้สงสัยถึงประวัติศาสตร์ขนมไทยในแบบที่ยกย่องท้าวทองกีบม้ามาตลอด เหตุผลหนึ่งที่เป็นแบบนี้ได้ อาจเพราะธรรมชาติของหลักฐานทางประวัติศาสตร์ไทยไม่ค่อยมีเรื่องราวของคนธรรมดาอยู่ในเอกสาร ส่วนใหญ่เรื่องที่บันทึกก็เป็นเรื่องของชนชั้นนำ บวกกับสถานะของตัว มาริ กีมาร์ ก็เป็นส่วนหนึ่งของชนชั้นนำไทยสมัยอยุธยา เธอเคยเป็นถึงภรรยาเจ้าพระยาสมุหนายก จึงไม่แปลกที่เธอจะ 'ได้ขึ้น' และพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ไปแบบง่ายๆ

การศึกษาประวัติศาสตร์แบบนี้จะทำให้เราพลาดรายละเอียดแวดล้อมและหลักฐานอื่นๆ ไป เราจึงแทบมองไม่เห็นบทบาทของชุมชนนานาชาติและคนธรรมดาอื่นๆ ในสมัยอยุธยาตอนปลายที่ห้อมล้อมท้าวทองกีบม้าอยู่ในเวลานั้น

จริงอยู่ที่ท้าวทองกีบม้าก็มีคุณูปการที่สำคัญต่อประวัติศาสตร์ขนมไทย แต่อย่างน้อย หากเราตั้งคำถามและเปิดประเด็นความเป็นไปได้ทางประวัติศาสตร์อื่นๆ ที่มีหลักฐานรองรับ นอกจากร่องรอยขนมอาลัวจากเกาะลังกา เราอาจได้รู้ถึงเส้นทางในอดีตของอาหารหรือขนมไทยจานอื่นๆ ในแบบที่คาดไม่ถึงอีกมากก็ได้.

วิธีการทำขนมอาลัว

STEP ๑ : กวนแป้ง

- วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ ๘๐ องศาเซลเซียสเตรียมไว้
- นำแป้งสาลีอเนกประสงค์ แป้งถั่วเขียว น้ำตาลทราย และเกลือเทใส่กระทะทองเหลือง จากนั้นเทน้ำลอยดอกมะลิ และกะทิตามลงไป คนให้ทุกอย่างละลายเข้ากันดี
- นำน้ำแป้งที่เตรียมไว้ขึ้นตั้งไฟอ่อน กวนจนแป้งสุกใส จากนั้นพักให้แป้งอุ่น

TIP : สำหรับใครที่อยากได้ขนมที่มีสีสันสามารถนำสีผสมอาหารธรรมชาติ หรือสีผสมอาหารสังเคราะห์ มาผสมกับน้ำลอยดอกมะลิได้ค่ะ



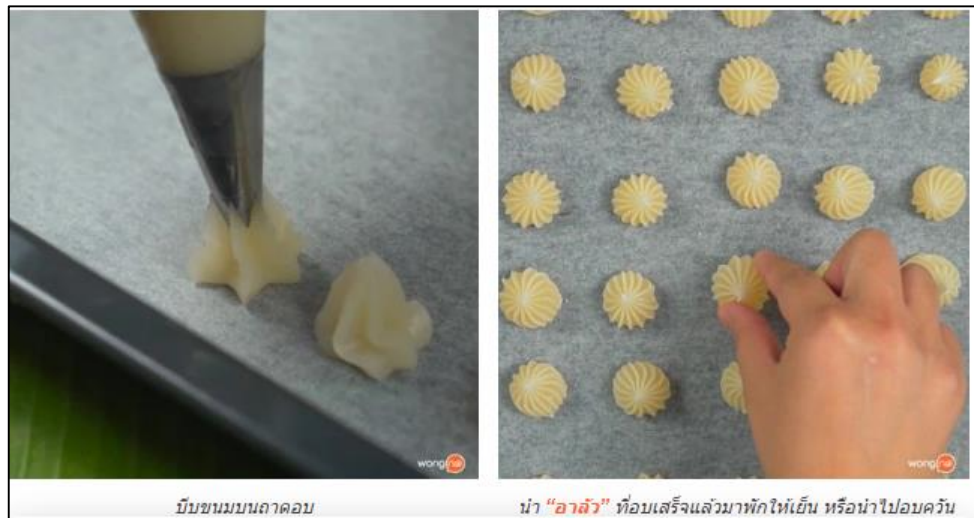
ใส่กะทิลงผสมกับวัตถุดิบที่ละลายไว้เบื้องต้น

นำน้ำแป้งที่เตรียมไว้ขึ้นตั้งไฟอ่อน กวนจนแป้งสุกใส

STEP ๒ : อบขนมอาลัว

- นำแป้งที่พักไว้จนอุ่นมาใส่ในถุงบีบที่เราเตรียมหัวบีบรูปดาวไว้แล้ว
- นำแป้งมาบีบใส่ถาดอบที่รองด้วยกระดาษไข จากนั้นนำเข้าอบเป็นเวลา ๕ - ๖ ชั่วโมง

TIP : สำหรับบ้านใครที่ไม่มีเตาอบสามารถนำออกไปตากแดดตามวิธีโบราณได้ค่ะ แต่อาจจะใช้เวลานานประมาณ ๑ - ๓ วันค่ะ



บีบขนมบนถาดอบ

นำ "อัลว" ที่อบเสร็จแล้วมาพักให้เย็น หรือนำไปอบควัน

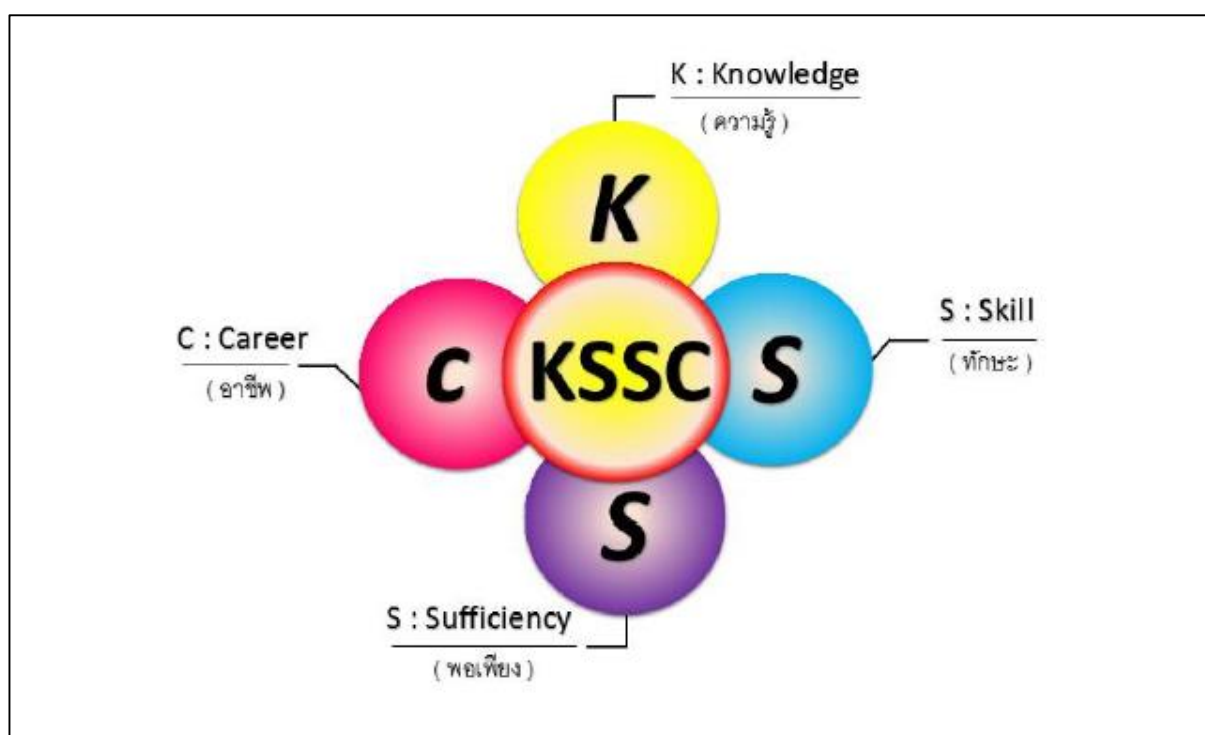
STEP ๓ : จัดเสิร์ฟ

นำขนมอัลวที่ได้มาจัดเสิร์ฟในภาชนะ หรือถ้าเพื่อน ๆ อยากรู้กลิ่นที่หอมสามารถนำไปอบควันเทียนได้ค่ะ เพียงเท่านี้เมนูขนมไทยโบราณที่เรามักจะกินในวัยเด็กก็เสร็จเรียบร้อยแล้วค่า!

บทที่ ๓ วิธีดำเนินงานโครงการ

รายงานผลการจัดกิจกรรมตามโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรม Low Cal อาลัว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ครูผู้สอนได้คิดค้นโมเดลและนำไปใช้ในกระบวนการเรียนการสอนตลอดจนนำวงจรคุณภาพของเดมิ่ง PDCA มาใช้ในการดำเนินการ ดังนี้

“KSSC Model” มี ๔ ขั้นตอน ได้แก่ ๑. K (Knowledge) คือ การสร้างองค์ความรู้ ๒. S (Skill) คือ การฝึกทักษะ ๓. S (Sufficiency) คือ การดำรงชีวิตอยู่อย่างพอเพียง ๔. C (Career) คือ การประกอบอาชีพ สุจริตได้ในอนาคต หรือ เรียกสั้นๆ ว่า “ ความรู้ ทักษะ พอเพียง เลี้ยงชีพได้”



KSSC Model มีกระบวนการพัฒนา ดังนี้

๑. K-Knowledge (ความรู้) มีวิธีการดำเนินงาน ดังนี้ ครูผู้สอนมีความมุ่งมั่นพยายามศึกษาหาความรู้ เรื่องอาลัว จากสื่อต่างๆ ตลอดจนสอบถามปราชญ์ชาวบ้าน เป็นต้น ก่อนที่จะคิดหลักสูตรเสริมทักษะอาชีพเรื่องอาลัวให้ผู้เรียน นักเรียนเกิดการเรียนรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นและได้ลงมือปฏิบัติจริง(Active Learning) ทุกคน

๒. S- Skill (ทักษะ) มีวิธีการดำเนินงาน ดังนี้ สังเกตวิธีการลงมือปฏิบัติกิจกรรมของนักเรียนเน้นกระบวนการเรียนรู้แบบ Active Learning โดยครูเป็นผู้ให้ความช่วยเหลือ ชี้แนะ ให้คำแนะนำอยู่ใกล้ๆ เปิดโอกาสให้นักเรียนได้ลงมือทำชิ้นงานอย่างเต็มที่ โดยให้นักเรียนศึกษาข้อมูลจากสื่อโซเชียลต่างๆ ตามโอกาสที่เหมาะสมและนำแนวความคิดใหม่ๆ มาประยุกต์ใช้กับชิ้นงานของตัวเอง ผลงานของนักเรียนโรงเรียนชุมชนวัด

หุบมะกล่ำจึงมีความแปลกใหม่และพัฒนาจากต่อเนื่อง จากอ้าว สร้างความสนใจแก่ผู้พบเห็นและสร้างความภูมิใจให้กับผู้เรียน

๓. S- Sufficiency (พอเพียง) มีวิธีการดำเนินงาน ดังนี้ กำหนดการสอน หรือแผนการเรียนรู้ จุดประสงค์การเรียนรู้/ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง คำอธิบายรายวิชาที่มีความสอดคล้องกับหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นักเรียนได้ฝึกทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย คิดต้นทุน กำไร รู้จักการดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง หลีกเลียงการใช้สารเคมี ใช้ธรรมชาติ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและหาได้ง่ายในท้องถิ่น

๔. C-Career (อาชีพ) มีวิธีการดำเนินงาน ดังนี้ นักเรียนได้ฝึกทักษะการผลิตสินค้า การทำบรรจุภัณฑ์สินค้า การจำหน่ายสินค้า คิรราคากำไร ต้นทุน ตลอดจนสร้างสรรค์ผลงานผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจกับความต้องการในสมัยนิยม ต่อยอดชิ้นงานทำเป็นอาชีพสุจริตสร้างรายได้ในอนาคต

ครูผู้สอนใช้หลักการ PDCA หรือแนวทางวงจรเดมมิง (Demming Circle) คือ วงจรการควบคุมคุณภาพมาบูรณาการกับแนวคิดที่ครูผู้สอนสร้างขึ้น เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปอย่างมีระบบ บรรลุตามเป้าหมาย/จุดประสงค์ที่ตั้งไว้ ประกอบด้วย

P : Plan คือ การวางแผนงานจากวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้

D : Do คือ การปฏิบัติตามขั้นตอนในแผนงานที่ได้เขียนไว้อย่างเป็นระบบและมีความต่อเนื่อง

C : Check คือ การตรวจสอบผลการดำเนินงานในแต่ละขั้นตอนของแผนงานว่ามีปัญหาอะไรเกิดขึ้น จำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงแก้ไขแผนงานในขั้นตอนใด

A : Action คือ การปรับปรุงแก้ไขส่วนที่มีปัญหาหรือถ้าไม่มีปัญหาใด ๆ ก็ยอมรับแนวทางการปฏิบัติตามแผนงานที่ได้ผลสำเร็จเพื่อนำไปใช้ในการทำงานครั้งต่อไป

๑) การวางแผน Plan

K : Knowledge การมีส่วนร่วมในการระดมความรู้ ความคิดของครูและนักเรียน การดำเนินการ การปรับปรุงแก้ไข การพัฒนาผู้เรียนให้บรรลุเป้าหมายและจุดประสงค์ของการดำเนินการ ส่งเสริมให้ผู้เรียน ทักษะในการประกอบอาชีพที่สุจริต และมีจิตสำนึกภูมิไกรักษ์ การทำขนมไทย วางแผนศึกษาข้อมูลอ้าว สสำรวจปริมาณว่ามีความเพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอนหรือไม่ ครูและผู้เรียนค้นหาข้อมูลเรื่องอ้าวจากแหล่งต่างๆ เช่น สื่ออินเทอร์เน็ต ปรากฏชาวบ้าน ผู้รู้ สื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ ตลอดจนศึกษางานวิจัยเกี่ยวกับการทำขนมไทย เป็นต้น

๒) ปฏิบัติตามแผน Do

S : Skill กล่าวคือ กระบวนการส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรอบรู้จากการเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ที่มีเทคนิควิธีการจัดการเรียนรู้ให้เกิดทักษะกระบวนการคิดวิเคราะห์ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การรวบรวมข้อมูล ทักษะการตีความ ทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์ นักเรียนมีจิตสำนึกในบทบาทและหน้าที่ของตนเองและปฏิบัติตามข้อตกลง การทำงานร่วมกันกับผู้อื่น แสดงออกถึงความประพฤติตรงตามความเป็นจริงต่อตนเอง ผู้อื่น ทั้งทางกาย วาจา และใจ มีการดำเนินชีวิตโดยยึดหลักความพอประมาณ ความมีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันสามารถอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข มีการช่วยเหลือผู้อื่นด้วยความเต็มใจไม่หวังผลตอบแทน เข้าร่วมกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ ต่อส่วนรวม โรงเรียน ชุมชน สังคม ตลอดจนเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลางในการจัดการเรียนรู้ (Child Center) และเน้นการลงมือปฏิบัติจริง (Active Learning)

๓) ตรวจสอบ Check

S : Sufficiency ตรวจสอบผลงานนักเรียนเสริมแรงทางบวกในรูปแบบต่างๆ ตลอดจนครูและนักเรียนร่วมกันอภิปรายถึงชิ้นงานและกระบวนการเรียนรู้ เตรียมอุปกรณ์ก่อนสอนให้พร้อม และนักเรียนมีพฤติกรรมที่พึง

ประสงค์รู้จักเก็บอุปกรณ์หลังทำกิจกรรมเสร็จ มีการทำบัญชีรายรับ รายจ่าย คิดต้นทุนและกำไรแจ้งให้ผู้เรียน และนำเสนอผู้บริหารทราบ

๔) Action คือ การปรับปรุง

C: Career เมื่อนักเรียนนำสินค้าไปจำหน่าย หรือหลังจากจัดนิทรรศการเสร็จ ครูและนักเรียนร่วมกัน วิเคราะห์ว่าสินค้าแบบไหนขายดีไม่ดี ร่วมกันวางแผนปรับปรุงพัฒนางานต่อไป ตลอดจนศึกษาหาความรู้ใหม่ๆ นำเทคนิคมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น สอดคล้องกับความต้องการของตลาด

บทที่ ๔

ผลการดำเนินงานและประเมินโครงการ

รายงานผลการจัดกิจกรรมตามโครงการนักรุกกึ่งน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรม Low Cal อาลัว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ สามารถสรุปได้ ดังนี้

จากการจัดกระบวนการเรียนรู้ กิจกรรม Low Cal อาลัว โดยใช้รูปแบบ KSSC Model ค้นพบว่า นักเรียนมีความสุข สนุกสนานกับการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ให้ความร่วมมือและกระตือรือร้นในการทำกิจกรรมเป็นอย่างดี ครูผู้สอนจัดการเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง (Active Learning) ทั้งภายในภายนอกห้องเรียน สร้างบรรยากาศการเรียนรู้ที่ทำทายน่าเบื่อ ส่งผลให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะ ดังนี้

๑. ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำขนมไทย ด้วยการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่บูรณาการด้านทักษะอาชีพ เพื่อการมีงานทำในอนาคต สามารถสร้างสรรค์ชิ้นงานได้อย่างหลากหลาย อนุรักษ์สิ่งแวดล้อมโดยใช้หญ้าหวานแทนน้ำตาล ผู้เรียนสามารถปฏิบัติกิจกรรมต่าง ๆ ตามกระบวนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ที่กำหนดไว้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งผู้เรียนยังได้รับการบ่มเพาะพฤติกรรมที่พึงประสงค์ให้เกิดขึ้นกับตนเอง

๒. ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติกิจกรรมด้วยตนเองในการปรับรูปแบบการเรียนการสอน Learning by doing นักเรียนเกิดทักษะกระบวนการทำงานกลุ่ม รู้จักเทคนิคการแก้ปัญหา มีการแบ่งภาระหน้าที่ความรับผิดชอบ สมาชิกภายในกลุ่มได้ปฏิบัติตามบทบาทของตนเอง แสดงให้เห็นถึงพฤติกรรมทักษะ กระบวนการคิดของผู้เรียน ความมีวินัยที่จะต้องปฏิบัติตามที่ได้รับมอบหมาย การใช้ชีวิตอย่างพอเพียง ในการปฏิบัติกิจกรรมการใช้วัสดุอุปกรณ์การเรียนอย่างคุ้มค่า ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง การใช้ความคิดอย่างมีเหตุมีผล การสืบค้นข้อมูลก่อนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ การช่วยเหลือซึ่งกันและกันในการสืบค้นหาข้อมูลของสมาชิกในกลุ่มอันแสดงถึงพฤติกรรมที่มีจิตสาธารณะของผู้เรียน

๓. ผู้เรียนได้รับองค์ความรู้ที่สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติจริงในชีวิตประจำวันได้ กล่าวคือ การที่ผู้เรียนได้รับประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติกิจกรรมจะทำให้เกิดการจดจำและเรียนรู้พฤติกรรมนั้นได้ดี อีกทั้งตระหนักถึงการอนุรักษ์หวงแหนภูมิปัญญาท้องถิ่น ต่อยอดนวัตกรรมการเรียนรู้ให้ตามสมัยนิยม

ประเมินโครงการ

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของนักเรียน
ต่อการจัดโครงการนักรูถุกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
กิจกรรมLo Cal อาลัว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ข้อมูลจากการสำรวจนักเรียนกลุ่มเป้าหมายชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑-๖ จำนวน ๑๒๘ คน

ข้อ	ข้อความ	ร้อยละระดับความคิดเห็น				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑	การเตรียมความพร้อม	๑๒๘	-	-	-	-
๒	ความเหมาะสมของสถานที่	๑๐๐	๒๘	-	-	-
๓	ความเหมาะสมของระยะเวลา	๗๘	๕๐	-	-	-
๔	ความรู้ที่ได้จากการจัดกิจกรรม	๑๒๘	-	-	-	-
๕	ความรู้ที่ได้จากการจัดกิจกรรม(บอร์ด)	๑๒๘	-	-	-	-
๖	การมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม	๑๒๘	-	-	-	-
๗	การนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ในชีวิตประจำวัน	๑๑๕	๑๓	-	-	-
๘	ความประทับใจในการจัดกิจกรรม	๑๒๘	-	-	-	-
๙	ความสนุกสนานที่ได้จากการจัดกิจกรรม	๑๒๘	-	-	-	-
๑๐	ความต้องการในการจัดกิจกรรมครั้งต่อไป	๑๒๘	-	-	-	-

ข้อเสนอแนะ ควรเพิ่มความหลากหลายของสื่อธรรมชาติ และรูปแบบที่แปลกใหม่ทันสมัยให้มากขึ้น

สรุป ผลการประเมินความพึงพอใจของโครงการนักรูถุกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรม Low Cal อาลัว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ นักเรียนมีความพึงพอใจมากที่สุด คือ การเตรียมความพร้อม ได้รับความรู้จากการจัดกิจกรรม การมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม ประทับใจ สนุกสนานและต้องการจัดกิจกรรมในครั้งต่อไป ๗๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ นักเรียนมีความคิดเห็นต่อการจัดกิจกรรมน้อยที่สุด คือ ความเหมาะสมของระยะเวลา

เกณฑ์การพิจารณาความคิดเห็น

- ๕ หมายถึง ระดับความคิดเห็น ในระดับ มากที่สุด
๔ หมายถึง ระดับความคิดเห็น ในระดับ มาก
๓ หมายถึง ระดับความคิดเห็น ในระดับ ปานกลาง
๒ หมายถึง ระดับความคิดเห็น ในระดับ พอใช้
๑ หมายถึง ระดับความคิดเห็น ในระดับ ปรับปรุง

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ในครั้งนี้

๑. แบบสอบถามความคิดเห็นของนักเรียน ที่มีต่อการจัดกิจกรรม ภายใต้โครงการนักรูถุกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรมผ้าข้อมสี่ธรรมชาติจากผลมะเกลือ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

การเก็บรวบรวมข้อมูล

มีขั้นตอนในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

๑. ผู้รับผิดชอบในแต่ละกิจกรรมแจกแบบสอบถามความคิดเห็นให้นักเรียน ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในกิจกรรมตามโครงการนักรุกกีน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรมLow Cal อาลัว

บทที่ ๕

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ผลการจัดกิจกรรม ตามโครงการนักรุกกึ่งน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรมผ้าย้อมสีธรรมชาติจากผลมะเกลือ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ได้ผลสรุปดังนี้

ผลที่เกิดตามจุดประสงค์

๑. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการการทำอาลัว และถ่ายทอดความรู้สู่บุคคลอื่นได้
๒. นักเรียนเกิดทักษะในการทำอาลัว พัฒนาต่อยอดชิ้นงานที่หลากหลาย สร้างรายได้ระหว่างเรียน และนำความรู้สร้างอาชีพได้ในอนาคต
๓. นักเรียนมีจิตสำนึกรักและภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นตลอดจนอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง

ผลสัมฤทธิ์ของงาน

๑. นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑-๖ ร้อยละ ๘๐ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมไทยอาลัว และถ่ายทอดความรู้สู่บุคคลอื่นได้
๒. นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ - ๖ ร้อยละ ๘๐ เกิดทักษะในการทำอาลัว พัฒนาต่อยอดชิ้นงานที่หลากหลาย สร้างรายได้ระหว่างเรียนและนำความรู้สร้างอาชีพได้ในอนาคต
๓. นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ - ๖ ร้อยละ ๘๐ มีจิตสำนึกรักและภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นตลอดจนอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง

ประโยชน์ที่ได้รับ

๑. ครูผู้สอนมีกระบวนการพัฒนาตนเอง กระจือรื้อรัน จัดเตรียมเนื้อหาและอุปกรณ์การสอนให้เกิดความพร้อม สนับสนุนให้บรรยากาศน่าเรียน ดูแลช่วยเหลือนักเรียนโดยเน้นกระบวนการเรียนรู้แบบ Active Learning นักเรียนได้ลงมือปฏิบัติจริง
๒. ผู้เรียนมีความสุข สนุกสนาน กระจือรื้อรัน และให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ตื่นเต้นในการลุ้นผลงานแต่ละครั้ง มีความภูมิใจในชิ้นงานของตนเอง ตลอดจนมีทักษะกระบวนการปฏิบัติงาน เช่น ทักษะกระบวนการคิดวิเคราะห์ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การรวบรวมข้อมูล ทักษะการตีความ ทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์ การอยู่ร่วมกันกับผู้อื่น การทำงานร่วมกัน การยอมรับฟังและเคารพความคิดเห็นซึ่งกันและกัน มีฝีมือด้านการย้อมผ้า สามารถพัฒนาต่อยอดความรู้ สร้างอาชีพได้ในอนาคต รู้ใช้ชีวิตอย่างพอเพียง

การได้รับการยอมรับ/รางวัลที่ได้รับ

วิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice) โรงเรียนต้นแบบอาชีพตามหลักความพอเพียง ระดับ ดี ประจำปีงบประมาณ๒๕๖๖

ปัญหา

-

ข้อเสนอแนะ

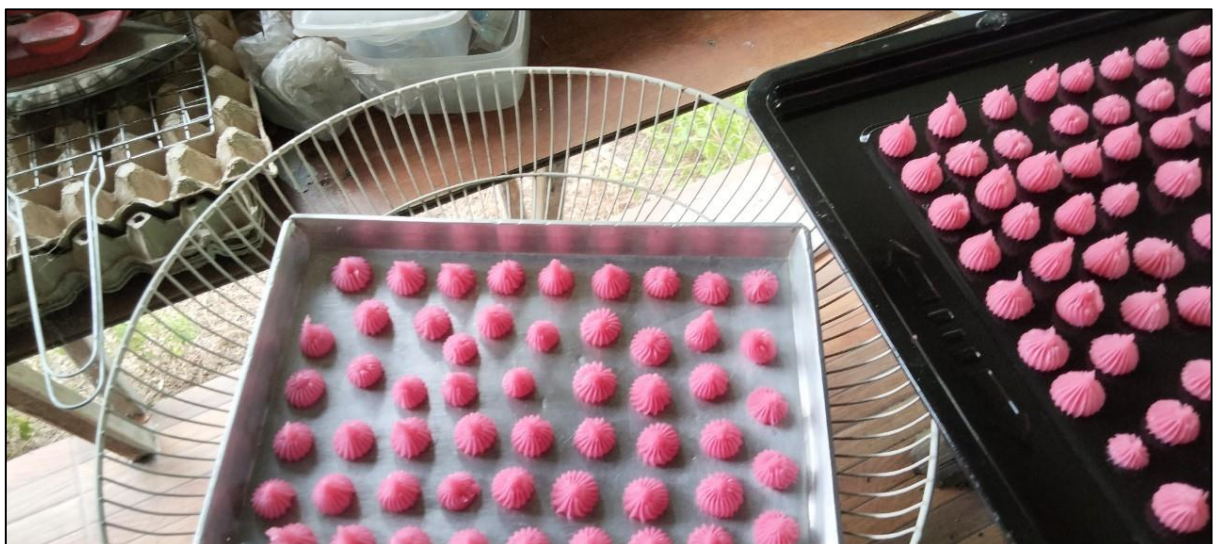
-

บรรณานุกรม

<https://plus.thairath.co.th/topic/everydaylife/๑๐๓๘๑๘>

<https://www.wongnai.com/recipes/aa-lua?ref=ct>

ภาคผนวก
ภาพถ่ายกิจกรรม







นำผลิตภัณฑ์อาลัว จำหน่ายที่ คาเฟ่มอญเวียงของโรงเรียน



ที่ ศธ ๐๔๑๒๘/ว ๓๕๐๓



สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรี เขต ๒
ต.บ้านเลือก อ.โพธาราม จ.ราชบุรี ๗๐๑๒๐

๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ประกาศผลการคัดเลือกวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice) โรงเรียนต้นแบบอาชีพตามหลักความพอเพียง
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนในสังกัดทุกโรงเรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ประกาศฯ

จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรี เขต ๒ ได้จัดกิจกรรมการคัดเลือกวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice) โรงเรียนต้นแบบอาชีพตามหลักความพอเพียง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เพื่อคัดเลือกผลการดำเนินงานของโรงเรียนที่สามารถขับเคลื่อนการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ที่ส่งเสริมทักษะอาชีพสู่ความพอเพียงได้ประสบผลสำเร็จ สามารถเป็นแบบอย่างที่ดีแก่สถานศึกษาอื่นได้ นั้น

ในการนี้ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรี เขต ๒ ได้พิจารณาคัดเลือกผลงานดังกล่าวเสร็จสิ้นเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอประกาศผลการคัดเลือกวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice) โรงเรียนต้นแบบอาชีพตามหลักความพอเพียง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวสุภาวดี มีสนา)

ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรี เขต ๒

กลุ่มนิเทศ ติดตามและประเมินผลการจัดการศึกษา
โทร. ๐-๓๒๒๓-๑๐๗๑ ต่อ ๖



ประกาศสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรี เขต ๒
เรื่อง ผลการคัดเลือกวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice)
โรงเรียนต้นแบบอาชีพตามหลักความพอเพียง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖

ตามที่ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรี เขต ๒ ได้จัดกิจกรรมการคัดเลือกวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice) โรงเรียนต้นแบบอาชีพตามหลักความพอเพียง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้โรงเรียนที่ดำเนินการขับเคลื่อนด้านการส่งเสริมทักษะอาชีพตามหลักความพอเพียง ได้ประสบผลสำเร็จมีผลงานเป็นที่ประจักษ์ร่วมส่งผลงานเข้าร่วมการคัดเลือกฯ นั้น

บัดนี้ คณะกรรมการคัดเลือกวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice) โรงเรียนต้นแบบอาชีพตามหลักความพอเพียง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ได้ดำเนินการคัดเลือกผลงานดังกล่าวเสร็จสิ้นเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอประกาศรายชื่อโรงเรียนที่ผ่านการพิจารณาคัดเลือก ดังนี้

ผลงานระดับคุณภาพ ดี้นแบบ

๑. โรงเรียนวัดดอนกระเบื้อง (ดอนกระเบื้องราษฎร์บำรุง)
๒. โรงเรียนวัดป้อมะกรูด (รัตนราษฎร์รัฐอุปถัมภ์)
๓. โรงเรียนวัดลาดบัวขาว
๔. โรงเรียนบ้านเนินม่วง (ประชาบำรุง)
๕. โรงเรียนวัดโพธิ์ปลัดลังก์
๖. โรงเรียนวัดท่ามะขาม (ท่ามะขามประชาอุทิศ)
๗. โรงเรียนวัดบึงกระจับ (รัฐประชาตันตธนานนท์)
๘. โรงเรียนวัดอริยวงศาธรรม (หนองน้ำขาว)
๙. โรงเรียนวัดโพธิ์รัตนาราม
๑๐. โรงเรียนวัดหัวโพ (หัวโพประชาสันนิทยา)

ผลงานระดับคุณภาพ ดีมาก

๑. โรงเรียนชุมชนวัดกำแพงใต้ (กำแพงสิ่งมีชีวิตวิทยา)
๒. โรงเรียนบ้านหนองกวาง (กรป.กลางอุปถัมภ์)
๓. โรงเรียนวัดสระสี่มุม
๔. โรงเรียนวัดเขาสูง
๕. โรงเรียนวัดม่วง
๖. โรงเรียนวัดดอนทราย (สุวรรณรัฐราษฎร์อุปถัมภ์)

/ ผลงาน.....

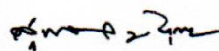
- ๒ -

ผลงานระดับคุณภาพ ดี

๑. โรงเรียนวัดเจริญธรรม
๒. โรงเรียนวัดปรกเจริญ
๓. โรงเรียนบ้านหนองคา
๔. โรงเรียนชุมชนวัดประสาธลสิทธิ์ (ศรีพรหมินทร์)
๕. โรงเรียนวัดหุบมะกล่ำ
๖. โรงเรียนวัดท่าบ
๗. โรงเรียนวัดแก้วฟ้า

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(นางสาวสุภาวดี มิธุนา)

ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรี เขต ๒



โรงเรียนวัดหุบมะกล่ำ

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรี เขต 2

