

**บบทที่ ๓**  
**วิธีการดำเนินการ**

| วัน/เดือน/ปี         | กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑๒ พฤศจิกายน<br>๒๕๕๕ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณครูแนะนำและเสนอในการจัดการเลือกหัวข้อ</li> <li>- เลือกหัวข้อเรื่อง ขนมหั้โบราณ</li> <li>- ศึกษาหัวข้อเรื่องที่จะเขียนรายงาน</li> </ul>                                         |
| ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๕     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาคำสำคัญ คำถามในประเด็นความรู้</li> </ul>                                                                                                                                     |
| ๑๔ พฤศจิกายน<br>๒๕๕๕ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เขียนหัวข้อเรื่อง,เหตุผล</li> <li>-ประโยชน์ที่ได้รับ,วัตถุประสงค์</li> </ul>                                                                                                      |
| ๑๖ พฤศจิกายน<br>๒๕๕๕ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาการเขียนรายงานการค้นคว้า</li> <li>- พบครูที่ปรึกษาเสนอโครงการ</li> </ul>                                                                                                     |
| ๒๐ พฤศจิกายน<br>๒๕๕๕ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- หาความรู้จากแหล่งข้อมูล (บทที่๑)</li> <li>- ลงมือเขียนรายงานการค้นคว้า (บทที่๑)</li> <li>- ส่งรายงานการค้นคว้า (ฉบับร่าง) ขอคำแนะนำจากครูที่ปรึกษา</li> </ul>                     |
| ๒๓ พฤศจิกายน<br>๒๕๕๕ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- หาความรู้จากแหล่งข้อมูล (บทที่๒)</li> <li>- ลงมือเขียนรายงานการค้นคว้า (บทที่๒)</li> <li>- ส่งรายงานการค้นคว้า (ฉบับร่าง) ขอคำแนะนำจากครูที่ปรึกษา</li> </ul>                     |
|                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- หาความรู้จากแหล่งข้อมูล (บทที่๓)</li> <li>- ลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลเพื่อทำขนมหั้โบราณ</li> </ul> <p style="text-align: center;">ณ บ้านเลขที่ ๕๓ ม.๓ ต.เขาขาว อ.ละงู จ.สตูล ๙๑๑๑๐</p> |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>๑๑-๒๑ ธันวาคม<br/>๒๕๕๕</p> | <p>เชิญคุณวิไล หมั่นเพ็ง มาให้ความรู้เพื่อศึกษาขั้นตอนการทำขนมไข่โบราณ</p> <p>- ลงมือปฏิบัติทำขนม โดยใช้วัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการทำดังนี้</p> <p><b>วัสดุอุปกรณ์</b></p> <p>๑. ไข่ ๑๕ ฟอง (ดังภาพ ๑.๑ หน้าที่ ๑๕ )</p> <p>๒. น้ำตาลทราย ๔ กรัม (ดังภาพ ๑.๒ หน้าที่ ๑๕)</p> <p>๓. แป้ง ๕ กรัม (ดังภาพ ๑.๓ หน้าที่ ๑๕ )</p> <p>๔. เนย (ดังภาพ ๑.๔ หน้าที่ ๑๖)</p> <p><b>ขั้นตอนการทำขนมไข่โบราณ</b></p> <p>๑. นำไข่มาตอกใส่ในถ้วยและใส่น้ำตาลทราย (ดังภาพ ๑.๕ หน้าที่ ๑๕)</p> <p>๒. ตีไข่กับน้ำตาลจนไข่ขึ้นฟู ตีจนน้ำตาลละลาย ใช้เวลาประมาณ ๔๐ นาที (ดังภาพ ๑.๖ หน้าที่ ๑๕)</p> <p>๓. เมื่อไข่กับน้ำตาลฟูแล้วนำแป้งลงไปผสม ตีให้เข้ากัน (ดังภาพ ๑.๗ หน้าที่ ๑๖)</p> <p>๔. นำกระทะไปตั้งบนเตาถ่านแล้วใส่ทรายลงไปไปในกระทะพอประมาณ จากนั้นนำแบบหรือพิมพ์วางไว้บนทรายรอพิมพ์ร้อนจากนั้นก็นำเนยไปทาที่พิมพ์ให้ทั่วเพื่อไม่ให้ขนมติดพิมพ์ (ดังภาพ ๑.๘ หน้าที่ ๑๖)</p> <p>๕. นำส่วนผสมแป้งและไข่ที่ทำเสร็จไปหยอดลงในแบบหรือพิมพ์ที่เตรียมไว้ (อย่าใส่จนเต็มแบบเพราะเมื่ออบแล้วตัวขนมจะฟูขึ้นอีก ควรใส่ประมาณครึ่งหนึ่งของ แบบพิมพ์ก็พอ) ควรทาน้ำมันบางๆที่ผิวแบบเพื่อไม่ให้ติด (ดังภาพ ๑.๙ หน้าที่ ๑๖)</p> <p>๖. นำไปตั้งไฟโดยใช้ฝาหม้อปิดแล้วใช้ถ่านตั้งบนฝาหม้อเพื่อให้ขนมไข่สุกได้ทั่วถึง ๑๐-๑๕ นาทีหรือจนสุก (ดังภาพ ๑.๑๐ หน้าที่ ๑๖)</p> <p>๗. เคาะขนมออกจากแบบจัดใส่จานพร้อมรับประทาน (ดังภาพ ๑.๑๑ หน้าที่ ๑๖)</p> <p>- ลงมือเขียนรายงานการค้นคว้า (บทที่๓)</p> <p>- ส่งรายงานการค้นคว้า (ฉบับร่าง) ขอคำแนะนำจากครูที่ปรึกษา</p> <p>- เขียนรายงานการค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติม (บทที่๓)</p> <p>- ส่งผลงานการค้นคว้า (ฉบับร่าง) ต่อครูผู้สอน (บทที่๓)</p> <p>- ส่งผลงานการค้นคว้า (บทที่๓)</p> |
|                               | <p>- หาความรู้จากแหล่งข้อมูล (บทที่๔)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๕ มกราคม ๒๕๕๕       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ลงมือเขียนรายงานการค้นคว้า (บทที่๕)</li> <li>- เขียนรายงานการค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติม (บทที่๔)</li> <li>- ส่งผลงานการค้นคว้า (ฉบับร่าง) ต่อครูผู้สอน (บทที่๔)</li> <li>- ส่งผลงานการค้นคว้า (บทที่๕ )</li> </ul>                                                                                                                |
| ๑๒-๒๑ มกราคม ๒๕๕๖   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- หาความรู้จากแหล่งข้อมูล (บทที่๕)</li> <li>- ลงมือเขียนรายงานการค้นคว้า (บทที่๕)</li> <li>- ส่งรายงานการค้นคว้า (ฉบับร่าง) ขอคำแนะนำจากครูที่ปรึกษา</li> <li>- เขียนรายงานการค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติม (บทที่๕)</li> <li>- ส่งผลงานการค้นคว้า (ฉบับร่าง) ต่อครูผู้สอน (บทที่๕)</li> <li>- ส่งผลงานการค้นคว้า (บทที่๕ )</li> </ul> |
| ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖   | บทคัดย่อและตรวจ(ฉบับร่าง)รูปเล่ม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ๑-๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖ | ตรวจรูปแบบการนำเสนอผลงานครั้งที่ ๑                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ๑๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๕  | นำเสนอผลงานสมบูรณ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

