

ເອກສາຣປະກອບການເຮັດວຽກ

ວິຊາ ຂ່າງຂນນອນ ຫັນນັອຍນີ້ກ່າຍປັກ
ກລຸ່ມສາຮະການເຮັດວຽກກາງຈານອາຊີພແລະເທັດໂນໄລຍ່
ເລັນກໍ່ 7 ເຮັດວຽກ **ຄຸກກີກລົວຍຫາກ**



ສຸປີຣີຕາກຮ່າງ ຄຸກບັດບັນກົບ

เอกสารประกอบการเรียนการสอน

วิชา ช่างขนมอบ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เล่มที่ 7 เรื่อง **คุกคิกคลิ้ว阎刀客**



นางสุปรีดากรณ์ ศุภนิตบันกน
ต้านทานงดซึ วิทยาลัยครุศาสตร์ชานาญการ
โรงเรียนสองครัวพิทยาคม อ่าเภอสูงเนิน
จังหวัดนนทบุรี

ສາຮບັງ

| ເວັບ | ໜ້າ |
|---|-----|
| ຄໍານໍາ | ก |
| ກໍາແນະນຳໃນການເຮືອນຮູ້ຄໍາເອກສາຮປະກອບການເຮືອນການສອນ | 1 |
| ສໍາຫັນນັກເຮືອນ | |
| ສາຮສໍາຄັງ ສາຮການເຮືອນຮູ້ ແລະ ຈຸດປະສົງກໍາເຮືອນຮູ້ | 2 |
| ແບນທົດສອນກອນເຮືອນ | 3 |
| ເຊື່ອແບນທົດສອນກອນ | 5 |
| ວັດຈຸດຸປະໂຫຼດໃນການທໍາຄຸກກີກລ້ວຍທາກ | 6 |
| ວັດຈຸດິບສໍາຄັງທີ່ໃຫ້ໃນການທໍາຄຸກກີກລ້ວຍທາກ | 8 |
| ຫ່ວມພົມຂອງຄຸກກີກລ້ວຍທາກ | 10 |
| ຫັ້ນທອນ ແລະ ວິທີການທໍາຄຸກກີກລ້ວຍທາກ | 11 |
| ຫລັກການເກີນຮັກນາ ແລະ ບຣາຈຄຸກກີກລ້ວຍທາກ | 13 |
| ແບນທົດສອນຫລັງເຮືອນ | 14 |
| ເຊື່ອແບນທົດສອນຫລັງເຮືອນ | 16 |
| ສັກນະ ແລະ ສຽງພົມຂອງຄຸກກີກລ້ວຍທາກ | 17 |
| ນຣາມານຸກນມ | 18 |



ทำแบบন้ำในการเรียนรู้ด้วยเอกสารประกอบการเรียนการสอน

เอกสารประกอบการเรียนการสอนเล่มนี้ มุ่งส่งเสริมให้นักเรียนสามารถศึกษา และบรรลุผลสำเร็จในการศึกษาด้วยตนเอง นักเรียนควรปฏิบัติตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

1. ศึกษาจุดประสงค์การเรียนรู้ และสาระสำคัญ
2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน และตรวจคำตอบจากเฉลย
3. มีความชื่อสัคยต่อตนเองในขณะศึกษาเอกสารประกอบการเรียน การสอนและปฏิบัติกิจกรรม ทำแบบฝึกหัด และแบบทดสอบ โดยไม่เปิดคู่เฉลยก่อน
4. นักเรียนจะต้องศึกษา เอกสารประกอบการเรียนการสอนให้ครบ ทุกหน้า เพราะเนื้อหาไม่ความสัมพันธ์กัน
5. นักเรียนปฏิบัติการ ตามขั้นตอนในเอกสารประกอบการเรียน การสอนเพื่อเป็นการทบทวนเนื้อหาในการเรียน
6. เมื่อศึกษาเอกสารประกอบการเรียนการสอนจบทั้งเล่มแล้ว ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน และตรวจคำตอบจากเฉลย
7. เก็บจากการผ่านการประเมิน คือร้อยละ 80



สาระสำคัญ

ขนมคุกคือเป็นอาหารอิกรสชาติหนึ่ง คุกคือที่มีคุณภาพดีนั้นอยู่ กับส่วนผสมของวัตถุคินที่นำมาใช้จำนวนการทำให้มีส่วนเกี่ยวข้องด้วย เช่น การอบ และการเก็บรักษา เพราะคุกคือเป็นขนมอบที่มีลักษณะ กรอบร่วน

ขนมคุกมีอยู่หลายชนิด แต่ละชนิดจะแตกต่างกันตามวัตถุคิน เครื่องปูรุ่งที่นำมาใช้ ขนมคุกจะมีคุณภาพดีนั้น ขึ้นอยู่กับขั้นตอน การทำและอัตราส่วนผสมของเครื่องปูรุ่ง

สาระการเรียนรู้

1. อธิบายหลักการเลือกวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้
2. อธิบายหลักการเลือกซื้อเลือกใช้วัตถุคินที่นำมาทำคุกคือ
3. เตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการทำคุกคือ
4. ชั่ง ตวง อัตราส่วนผสมของขนมคุกคือ
5. ปฏิบัติการทำขนมคุกคือตามขั้นตอน
6. อธิบายหลักการเก็บรักษาและบรรจุขนมคุกคือ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. สามารถเลือกอธิบายหลักการเลือกวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ เนื่องจากความต้องการ
2. สามารถอธิบายหลักการเลือกซื้อเลือกใช้วัตถุคินที่นำมาทำ ขนมคุกคือได้
3. สามารถเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการทำคุกคือได้
4. สามารถชั่ง ตวง อัตราส่วนผสมของขนมคุกคือได้
5. สามารถปฏิบัติการทำขนมคุกคือตามขั้นตอน
6. สามารถอธิบายหลักการเก็บรักษาและบรรจุขนมคุกคือได้อีกด้วย



แบบทดสอบก่อนเรียน

**คำว่า “ให้ผู้เรียนเขียนเป็นเครื่องหมาย (X) ลงในกระดาษคำท่อง
ตรงข้อที่ถูกที่สุด เทียงข้อเดียว”**

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. ส่วนผสมใดที่ทำให้เค้กมีความชุ่มชื้น อ่อนนุ่ม และมีกลิ่นหอม <ul style="list-style-type: none"> ก. ไข่ไก่ ข. ไข่มัน ก. นมสด ก. แบงค์ชาตี้ 2. ข้อใดเป็นหน่วยที่ใช้ในการซื้อ <ul style="list-style-type: none"> ก. ดัง ข. สิบ ก. กิโลกรัม ก. มิลลิลิตร 3. ด้านล่างนี้ใช้ชื่อของหน่วยน้ำหนัก <ul style="list-style-type: none"> 1 ช้อนโต๊ะ จะต้องมีน้ำหนักเท่ากับ <ul style="list-style-type: none"> ช้อนชา ก. 2 ช้อนชา ข. 3 ช้อนชา ก. 4 ช้อนชา ก. 5 ช้อนชา | <ol style="list-style-type: none"> 4. แป้งสาลีที่มีปริมาณไปรดีนสูง เหมาะสำหรับทำขนมชนิดใด <ul style="list-style-type: none"> ก. คุกเก้ ข. ขนมปัง ก. เค้ก ก. พาย 5. สีกدامของผงฟูที่ใหม่เป็นอย่างไร <ul style="list-style-type: none"> ก. สีเหลือง ข. สีเหลืองนวล ก. สีขาว ก. สีขาวนวล 6. น้ำตาลชนิดไหนนิยมในการทำผลิตภัณฑ์ขนมคุกเก้ <ul style="list-style-type: none"> ก. น้ำตาลกราดขาวชนิดละเอียด ข. น้ำตาลกราดป่น ก. น้ำตาลอ่อน ก. น้ำตาลกราดแดง |
|---|--|



แบบทดสอบก่อนเรียน (ต่อ)

7. การอบคุกคือวิธีการ ใช้เวลาในการอบ

- ก. 10 - 15 นาที
- ข. 15 - 20 นาที
- ค. 25 - 30 นาที
- ง. 35 - 40 นาที

8. หัวดินที่ใช้เด่นยังกับน้ำตาล คือหัวดินนิคไค

- ก. หัวดินรูปใบไม้
- ข. หัวดินรูปคลื่น
- ค. หัวดินรูปประดับ
- ง. ถุงกุยกห้อ

9. ส่วนผสมในช็อกโกแลตที่ใช้ในการทำคุกคือ

- ก. นม
- ข. ไข่
- ค. เนย
- ง. ผ้าคาด

10. การใช้เคอ淫ที่ถูกกว่าใช้ความเป็นธรรมของนักกินที่มีความสามารถที่สุด

- ก. 20 นาที
- ข. 15 - 20 นาที
- ค. 10 - 15 นาที
- ง. 5 นาที





ເລອຍແບບກົດສອບກ່ອນເຮືອນ

- ເລອຍແບບກົດສອບກ່ອນເຮືອນ
1. ອີ
 2. ອີ
 3. ອີ
 4. ອີ
 5. ຕິ
 6. ອີ
 7. ຜິ
 8. ອີ
 9. ຜິ
 10. ອີ



วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมคุกเก้กลัวเผา



เตาอบ

มีทั้งแบบที่ใช้ไฟฟ้า ก๊าซและน้ำมัน ควรเป็นเตา ที่สามารถตั้ง และควบคุม อุณหภูมิการใช้ความร้อน



เครื่องผสมอาหาร

เป็นเครื่องที่ใช้เพื่อมеш ให้เข้ากัน โดยมีหัวดึง เป็นตัวคนผสม ส่วนใหญ่ ในการทำคุกเก้



ใบคลึง

ใช้คลึงส่วนผสม คุกเก้ ให้เป็นแผ่นหนา - บางตามต้องการ



ช้อนตวง

ใช้ตวงส่วนผสมที่มี ปริมาณน้อย ๆ ดวงได้ ทั้งของแห้งและของเหลว



ถ้วยตวงของเหลว

ใช้ตวงส่วนผสม ที่เป็นของเหลว



เครื่องชั่ง

ใช้ชั่งส่วนผสม ให้ได้น้ำหนักตาม ต้องการ



ตะแกรงร่อนแป้ง

ใช้ร่อนแป้ง และ ส่วนผสม เพื่อป้องกัน การขับเป็นก้อน

ถ้วยตวงของแห้ง

ใช้ตวงส่วนผสม ที่เป็นของแห้ง มี 4 ขนาด

ตะกร้อ

ใช้ตีไข่ให้เข้มฟู หรือ ผสมของเหลวต่าง ๆ





กระบอกกดคุกเก้

ใช้สำหรับกดและบีบส่วนผสมให้เป็นรูปปั่นตามต้องการ



พิมพ์กด

ใช้สำหรับกดคุกเก้ชนิดคลึงให้ได้รูปปั่นตามต้องการ



พายอย่าง

ใช้กวาด ปัด และคนส่วนผสม



ตะแกรงพักขนม

ใช้พักขนมที่ถูกอกจากเตา เพื่อให้คลายความร้อน



แปรงสำหรับทา

ใช้ทาของเหลวต่างๆ เช่น ไข่ นม เป็นต้น



สปาดูจ่า

ใช้สำหรับแซะคุกเก้ออกจากเตา



ถาดอบ

ใช้สำหรับอบขนมตอนคราวเลือกใช้ชนิดօลูมิเนียม เพราะกระจายความร้อนได้ดี



แผ่นรองอบ

ใช้รองขนมบนเตาอบ แทนชามาบน้ำ



วัตถุติดบ้าดญี่ปุ่นที่ใช้ในการทำคุกเก้กล้วยหาด



1. แป้งสาลี

ควรเลือกใช้แป้งสาลีชนิดที่เนมานะสูง กับผลิตภัณฑ์คุกเก้



2. ไข่มัน

ประเททไข่มันที่ใช้ในการทำคุกเก้มีให้เลือกหลากหลายนิด เช่น

- เมยสด
- เมยขาว
- มาการีน



3. ไข่

ไข่เพื่อให้คุกเก้เกิดโครงสร้างที่ฟูเปา



4. เกลือ

ไข่เป็นตัวช่วยให้รสชาติของส่วนผสม อันเด่นขึ้น มีความกลมกล่อม





5. สารให้ความหวาน

เป็นตัวช่วยให้คุกกี้มีความนุ่ม และหวาน เช่น น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลไอซิ่ง เป็นต้น



6. สารที่ทำให้เข้มข้น

ช่วยให้ความนุ่มนิ่ว ทำให้มีการแผ่ตัวเนื้อไปร์ง และเพิ่มปริมาณคราฟให้กับคุกกี้ โดยทั่วไปแล้วนิยมใช้ผงฟู และเบนคลิก โซดา



7. นม

ช่วยให้ความมัน กลิ่น รส และช่วยให้พิวนอกของคุกกี้เกิดสี เช่น นมสด นมข้นจืด นมผง เป็นต้น



8. กลิ่นวาปีอรา

ช่วยให้มีกลิ่นหอม ควรใส่ในปริมาณที่เหมาะสม



9. กอ้ายชา

ช่วยให้เพิ่มรสชาติของคุกกี้



ส่วนผสมของการทำคุกเก้กลัวยา



| | | | |
|----|--------------------|-------|--------|
| 1. | แป้งสาลีเนกประสงค์ | 3 1/2 | ถ้วย |
| 2. | ไข่คานในการบดเนย | 1 | ช้อนชา |
| 3. | เนย | 1 | ถ้วย |
| 4. | น้ำตาลทรายแดงร้อน | 2 | ถ้วย |
| 5. | ไข่ไก่ | 4 | ฟอง |
| 6. | เกลือป่น | 1/2 | ช้อนชา |
| 7. | กลัวยาหันละเอียด | 1 | ถ้วย |



ขั้นตอน..และวิธีการทำคุกเก้กลัวยา

คำชี้แจง ปฏิบัติการทำคุกเก้กลัวยาตามลำดับขั้นตอน และคำแนะนำที่กำหนดให้ไว้ภาพ



1. ตีเนยกับน้ำตาลทรายจนเป็นครีม



2. ใส่ไข่ครึ่งตัวฟอง คึ่งไข่หั่นฝุ่น และเข้ากันดี จึงใส่อีก 1 ฟอง



3. ร่อนแป้งสาลี เกลือ โซดา
ไว้ในบานอเนต รวมกัน พсыนแป้ง
ลงในครีมที่ละน้อย ตามด้วย
กลัวยาคนให้เข้ากัน



4. กดิ่งแป้งให้เป็นแท่งกลมยาว
เส้นผ่าศูนย์กลาง 1 1/2 นิ้ว
ห่อด้วยกระดาษไข นำเข้าตู้เย็น
จนแป้งแข็งตัว



ขั้นตอน..และวิธีการทำคุกเก้กล้วยหาด (ต่อ)



5. หั่นเป็นชิ้น หนาประมาณ $1/8$ นิ้ว
เรียงใส่ถาด

6. อบไฟ 400 องศา Fahrenheit ประมาณ 5-8 นาที



7. ถ้าออกจากเตา จะรอออกจาก
เตา ว่างบันทุณgreg ปล่อยให้เย็น





หลักการเก็บรักษาและบรรจุคุกคิก

การอบคุกคิก

อุณหภูมิที่ใช้ในการอบคุกคิกทั่ว ๆ ไป คือ 350 องศา Fahrern ไอต์ หรือ 180 องศาเซลเซียส ตามที่ใช้รองบนกระทะเนยขาวบาง ๆ หรือรองด้วยแพอนรองอบ

การทำให้เย็น

เมื่อบนขนมสุกแล้ว ควรนำออกจากเตาแล้วแซะออกทันที เพราะถ้าคุกคิกเย็นแล้วจะทำให้แข็งตัว ติดตาม แตกหักง่าย เมื่อแซะออกจากเตาแล้ว ผึงให้เย็นบนตะแกรงสักพัก ก่อนบรรจุหินห่อ

การบรรจุคุกคิกเมื่ออบเสร็จ

หลังจากคุกคิกเย็นแล้ว ต้องรับบรรจุหินห่อทันที เพื่อให้คงความกรอบ การบรรจุอาจจะใส่ในถุงพลาสติกแล้วปิดผนึกให้มิดชิด อาจจะใส่ถ้วยหรือขวดแก้วที่มีฝาปิดให้สนิท และนำมามาเก็บในที่อุณหภูมิเย็น อากาศด้วยเทาได้สะดวก ระวังอย่าให้อุ่นแสง หรือความร้อน



แบบทดสอบหลังเรียน

**คำว่า “เจ๊” ในนิยมเรียนเป็นเครื่องหมาย (X) ดูในกระดาษคำท่อง
 ตรงข้อที่ถูกที่สุด เกี่ยวกับเดียว**

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. แม่เจ๊สาวที่มีปริมาณไปรษณีย์ เหมือนสำหรับทำขนมชนิดใด ก. คุกเก็ต ข. ข้าวมันปั่น ค. เค้ก ด. ฟารอ 2. สักษะของผู้ที่ใหม่เป็นอย่างไร ก. สีเหลือง ข. สีเหลืองน้ำตก ค. สีขาว ด. สีขาวน้ำตก 3. น้ำตาลชนิดไหนนิยมในการทำ ผลิตภัณฑ์ขนมคุกเก็ต ก. น้ำตาลกราดขาวชนิดละลายน้ำ ข. น้ำตาลกราดป่น ค. น้ำตาลอ่อนชี้ง ด. น้ำตาลกราดแดง | <ol style="list-style-type: none"> 4. ส่วนผสมใดที่ทำให้เค้กมี ความซุบซิบ อ่อนนุ่ม และมี กลิ่นหอม ก. ไข่ไก่ ข. ไข่มัน ค. นมสด ด. แม่เจ๊สาว 5. ข้อใดเป็นหน่วยที่ใช้ในการชั่ง ก. ถุง ข. อิตร ค. กิโลกรัม ด. มิลลิลิตร 6. จำนวนเรียนใช้ช้อนดวงผงฟู 1 ช้อนโตร จะดวงผงฟูให้กี่ ช้อนชา ก. 2 ช้อนชา ข. 3 ช้อนชา ค. 4 ช้อนชา ด. 5 ช้อนชา |
|---|--|



แบบทดสอบหลังเรียน (ต่อ)

7. ส่วนผสมในข้อใดที่ใช้ในการทำครกที่น้อยที่สุด

- ก. น้ำ
- ข. ไข่
- ค. เม็ด
- ง. น้ำตาล

8. การใช้เคอ淫ที่ถูกวิธีควรเปิดเทาอย่างน้อยหนึ่งครั้งต่อวันกี่นาที

- ก. 20 นาที
- ข. 15 - 20 นาที
- ค. 10 - 15 นาที
- ง. 5 นาที

9. การอบครกที่ก่อวายตาก ใช้เวลาในการอบ

- ก. 10 - 15 นาที
- ข. 15 - 20 นาที
- ค. 25 - 30 นาที
- ง. 35 - 40 นาที

10. หัวดินที่ใช้ดินเผา กับน้ำดินนิคิด

- ก. หัวดินรูปใบไม้
- ข. หัวดินรูปคละกรอง
- ค. หัวดินรูปคละขอ
- ง. ถูกๆ กอก





ເຈລຍແບບກົດສອບທັງເຮືນ

- ເຈລຍແບບກົດສອບທັງເຮືນ
- | | | | | |
|------|------|------|------|-------|
| 1. ໦ | 2. ດ | 3. ໦ | 4. ໦ | 5. ໦ |
| 6. ໦ | 7. ດ | 8. ໦ | 9. ດ | 10. ໦ |



ລັກຍົມ: ແລະ ສຣົພຄຸນຂອງກລ້ວຍ



ລັກຍົມຂອງກລ້ວຍ

ກລ້ວຍນີ້ນີ້ມີລຳຕົ້ນເທື່ອມສູງ 0.6 – 2 ເມືດ ໄກນຕົ້ນມີເສັນຫ່າຍຸ່ນຍົກລາງປະນາພ 8 ເຊັນຕີເມືດ ການແລະໃນນີ້ປິ່ນສົມ່ວງເຂັ້ມ ໃນກວ້າງ 25-35 ເຊັນຕີເມືດ ຂາວ 90-150 ເຊັນຕີເມືດ ສີເຈິ້ວ ມິນວລ ກ້ານໄບຂາວ 30-70 ເຊັນຕີເມືດ ຂ່ອດອກທັງຂາວ 60 ເຊັນຕີເມືດ ຮ່ອກວ້ານີ້ກ້ານຂ່ອດອກມີຂົນສົ້ນປົກຄຸນຫານແນ່ນ ດອກຕັ້ງມີຢືນສິ່ງທີ່ມີຄວາມປົກຄຸນຂອງກລ້ວຍ ປະເທດສີເຈິ້ວ ຂາວ 2.5-4 ເຊັນຕີເມືດ ເຮົາຂຶດກັນ 3-8 ແລວ ແລວໜຶ່ງ ມີ 2-4 ດອກ |

ສຣົພຄຸນຂອງກລ້ວຍ

- ຍາງກລ້ວຍ ໃຫ້ເພື່ອກາຮ້າມເລືອດ
- ໃນອ່ອນຂອງກລ້ວຍ ນໍາໄປອັງໄຟພອນື່ນ ໃຫ້ປະການແກ້ເກົ່ວຂັດຍອກ
- ກ້ານໃນດອງ ຕໍາໄຫ້ແຫລກ ຂ່າຍຄດການບວນຂອງຜື
- ທັງປິລີ ການເພື່ອນຳຈຸນ້ານັ້ນ ແລະ ຂ່າຍຄດນ້ຳຕາລີໃນເລືອດ
- ພລດິນທັງເຖິງກົກບົດກັນນ້ຳສະອາຄາການແກ້ທົ່ວເສີຍ
- ພລສຸກ ການເປັນຍາຮະນາຍ ປ້ຽນຮະດັບນ້ຳຕາລີໃນເລືອດ
- ເປົ້ອກກລ້ວຍ ສາມາຮອນນໍາມາຫາວຸ ບໍລິເວັນແມ່ລັງ ສັຫວັດຕົກໂຄນ



บรรณาธิการ

กรรมวิชาการ การจัดสาระการเรียนรู้ก่ออุบัติสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุณภาพพิพิธ, 2546.

คู่มือการจัดการเรียนรู้ สาระการเรียนรู้ก่ออุบัติสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี โอลิมปิก กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ห้องการเรียนสังคมศึกษาและพัฒนาฯ, 2545.

ผังโน้ตที่ศึกษาและสาระการเรียนรู้แกนกลางก่ออุบัติสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี โอลิมปิก กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุณภาพพิพิธ, 2546.

หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน ทุบทศกรรช 2544. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุณภาพพิพิธ, 2545.

จันทร์ วรากุลเทพ. เมเกอร์สำหรับเด็กหนูน่ารัก Bakery for kids. นนทบุรี : จี.อาร์.เอส. ยูนิเวอร์แซล, 2545.

เคเชา จันทร์คัด. "การจัดการเรียนรู้แบบโครงการ," ใน เอกสารประกอบการสอนมา

หลักสูตรและการสอนการงานอาชีพและเทคโนโลยี หน้า 73-89. มหาสารคาม :

ภาควิชาหลักสูตรและการสอน คณิตศึกษาสาขาวิชา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, ม.ป.ว.
อนุมนต์ ใจเจริญ. บนมือในวันนี้ธรรมอยู่ไป. กรุงเทพฯ : โครงการเพื่อเพื่อผลงาน
วิชาการ คณิตอักษรสาขาวิชา คุณภาพการพัฒนาหลักสูตร, 2548.

ชีรนุช ฉายศรีไวชิต. คุกกี้ : Cookies. กรุงเทพฯ : นาคा, 2548.

นิคม ชุมภูลง. แนวทางการนำคุณป้าอ้วนมากเข้าห้องอั่นมาใช้ในการพัฒนาหลักสูตร.
มหาสารคาม : อธิการบดีการพัฒนา, 2544.

พิมพ์พันธ์ เดชะคุปต์ และคณะ. การสอนคิดด้วยโครงการ. กรุงเทพฯ :

โรงพิมพ์แห่งมหาวิทยาลัย, 2549.

เพชรราชไหโยน. "การจัดการเรียนการสอนด้วยโครงการ," สารสารศึกษาสาขาวิชา 1(1)
: 2 ; ภาคฤดูร้อน, 2545.

ยุวดี ตันสกุลรุ่งเรือง. ใจร้าย ก็อย่างมีร้านเบเกอรี่. กรุงเทพฯ : วิริยะ, 2545.

ตั้นคำ ภู่เกียรติ. โครงการเพื่อการเรียนรู้. กรุงเทพฯ : คณิตศึกษาสาขาวิชา คุณภาพการพัฒนา, 2544.

เกรียงไกรพงษ์ เก่าวัฒนา. ของหวานฯ พื้นฐานการทำขนมอบ Baking. กรุงเทพฯ :
บ้านและสวน, 2546.



