

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว จำนวน 12 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ**

### ความเป็นมา

ในปัจจุบันจะเห็นได้ว่าในสังคมไทยนั้น ได้มีการนำเอาอาหาร ขนมของชาวตะวันตกเข้ามาในประเทศไทยอย่างแพร่หลาย ไม่ว่าจะเป็นขนม อาหารว่าง เช่น ขนมเค้ก วาฟเฟิล โดนัทจิ๋ว เป็นต้น ทำให้คนส่วนใหญ่หันไปบริโภคอาหารและขนมของชาวต่างชาติกันมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้า กลางวันหรืออาหารเย็น และเป็นที่ยิยมและหาทานได้ง่ายโดยเฉพาะขนมโดนัทจิ๋ว โดนัท (อังกฤษ: Doughnut, Donut) เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนมโดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น 2 ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และโดนัทเค้ก กระบวนการผลิตโดนัทยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัทเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆลงไป เพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สดใส คลุกน้ำ ตาล เคลือบหน้าโดนัทด้วยสีส้นต่างๆ

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ
2. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถทำโดนัทจิ๋วได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้เป็นอาชีพเริ่มได้

### กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอสำโรงทาบ
- ประชาชนที่สนใจการทำโดนัทจิ๋ว

เวลาเรียน	จำนวน 12 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี	จำนวน 4 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ	จำนวน 8 ชั่วโมง
	รวม 12 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมา และ การเตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์ของการทำขนมโดนัทจิ๋ว	1.ผู้เรียนสามารถ อธิบายความเป็นมา ของการทำขนมโดนัทจิ๋วได้ 2. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ วัสดุ/ อุปกรณ์ที่นำมาทำขนมโดนัทจิ๋ว	1. ความเป็นมา ของการทำขนมโดนัทจิ๋ว 2. วัสดุ/อุปกรณ์ที่ทำขนมโดนัทจิ๋ว	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - วัตถุประสงค์ที่ใช้ทำขนมโดนัทจิ๋ว - ขั้นตอนการทำทำขนมโดนัทจิ๋ว 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	4 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
2	วิธีการทำโดนัทจิ๋ว	1.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และเข้าใจ สามารถทำโดนัทจิ๋ว ได้ 2.ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจสามารถ ปรับแต่งรสชาติขนม ให้มีความหลากหลาย ได้	1. วิธีทำโดนัทจิ๋ว กลิ่นวนิลาผลไม้รวม 2. วิธีทำโดนัทจิ๋ว กล้วยหอม	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม ในการทำโดนัทจิ๋ว 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำ โดนัทจิ๋ว และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 3. วิทยากรประเมินผลการฝึก ปฏิบัติของผู้เรียน	-	5 ชั่วโมง
3	การบรรจุภัณฑ์	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอกขั้นตอน การบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เรียนสามารถ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ให้มีความสวยงาม เหมาะสมกับสินค้าได้	1.ความสำคัญของ บรรจุภัณฑ์ 2.การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ 3.ข้อพิจารณาในการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรสาธิตเกี่ยวกับขั้นตอน การบรรจุภัณฑ์ และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	-	3 ชั่วโมง
<b>รวมจำนวนชั่วโมง</b>					4	8

## สื่อการเรียนรู้

1. แผนพับเรื่องการทำโดนัทจิ๋ว
2. วัสดุและอุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น คลิปวิดีโอ

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

3. ตรวจชิ้นงาน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินที่มีคุณภาพ

## การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ 40 ชั่วโมง : 1 หน่วยกิต

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวอาภัสรา ศุภนาม)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางรพีพร รักเดช)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอสำโรงทาบ

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางศิริ ดวงจันทร์

หลักสูตร วิชาการทำโดนัทจิ๋ว จำนวน 12 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ..... เวลาเรียน .....

สถานที่จัดการเรียน ณ ..... อำเภอสำโรงทาบ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	.....น.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรบรรยายและให้ความรู้เกี่ยวกับการทำโดนัทจิ๋ว</li> <li>2. ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้เรื่องการทำโดนัทจิ๋ว</li> <li>3. วิทยากรอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในการทำโดนัทจิ๋ว</li> </ol>	เรียนวันละ 4 ชม.
.....	.....น.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำโดนัทจิ๋ว</li> <li>2. ผู้เรียนศึกษาแผนพับเรื่องการทำโดนัทจิ๋ว</li> <li>3. วิทยากรสาธิตพร้อมบรรยายขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋วและการบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย</li> <li>4. ฝึกปฏิบัติการทำโดนัทจิ๋ว</li> <li>5. บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้</li> </ol>	เรียนวันละ 4 ชม.
.....	.....น.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์โดนัทจิ๋ว                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์โดนัทจิ๋ว</li> <li>- การออกแบบ</li> <li>- การบรรจุผลิตภัณฑ์โดนัทจิ๋ว</li> </ul> </li> </ol>	เรียนวันละ 4 ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร  
(.....)

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล  
(.....)