



## หลักสูตรวิชาชีพอการทำโดนัทจิว

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย  
อำเภอท่าตะเกียบ  
สำนักงาน กศน.จังหวัดฉะเชิงเทรา  
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย  
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงศึกษาธิการ

**ชื่อหลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว จำนวน 3 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอท่าตะเียบ จังหวัดฉะเชิงเทรา**  
**กิจกรรม พัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง)**

**ความเป็นมา**

ในปัจจุบันจะเห็นได้ว่าในสังคมไทยนั้น ได้มีการนำเอาอาหาร ขนมของชาวตะวันตกเข้ามาในประเทศไทยอย่างแพร่หลาย ไม่ว่าจะเป็นขนม อาหารว่าง เช่น ขนมเค้ก วาฟเฟิล โดนัทจิ๋ว เป็นต้น ทำให้คนส่วนมากหันไปบริโภคอาหารและขนมของชาวต่างชาติกันมาก ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้า กลางวันหรืออาหารเย็น และเป็นที่ยอมรับและหาทานได้ง่ายโดยเฉพาะขนมโดนัทจิ๋ว โดนัท เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนมโดนัท สามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น 2 ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และโดนัทเค้ก กระบวนการผลิตโดนัทยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัทเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆลงไป เพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สดใส คลุกน้ำ ตาล เคลือบหน้าโดนัท ด้วยสีสันทันต่างๆ

**หลักการและเหตุผล**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

**วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และปฏิบัติตามขั้นตอนโดนัทจิ๋วได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

**เป้าหมาย**

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ

**ระยะเวลา** จำนวน 3 ชม.

**โครงสร้างหลักสูตร**

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว
  - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว
  - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว
  - 1.3 แหล่งเรียนรู้
  - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว
  - 2.1 ส่วนผสม, วัตถุดิบและการทำโดนัทจิ๋ว
  - 2.2 วิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำโดนัทจิ๋ว
  - 2.3 วิธีและขั้นตอนในการทำโดนัทจิ๋ว

3. การบริหารจัดการการประกอบอาชีพการทำโดนต์จิว
  - 3.1 การบริหารจัดการทำกาแฟโบราณ
    - 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพจัดการทำโดนต์จิว
    - 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำโดนต์จิว
    - 3.1.3 การวางแผนการผลิต
  - 3.2 การจัดการตลาดในการทำโดนต์จิว
    - 3.2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า
    - 3.2.2 การวางแผนการตลาด

### **การจัดกระบวนการเรียนรู้**

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
2. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
3. อบรมให้ความรู้
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. เรียนรู้ด้วยตนเอง
6. ฝึกปฏิบัติจริง
7. ติดตามประเมินผลและรายงานผล

### **สื่อการเรียนรู้**

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำกาแฟโบราณ
2. สื่อบุคคล/วิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำกาแฟโบราณ
3. แหล่งข้อมูลจาก Internet
4. วีดิทัศน์/แผ่นภาพ
5. ใบความรู้/ใบงาน
6. แหล่งเรียนรู้
7. สถานที่ศึกษาดูงาน
8. หน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้อง

### **การวัดผลประเมินผล**

1. การประเมินผลจากทักษะและผลงานของผู้เรียน
2. ประเมินจากความพึงพอใจของผู้เรียน

### **เงื่อนไขการผ่านฝึกอบรม**

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินจากทักษะและผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

### **หลักฐานการผ่านการอบรม**

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว	1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว 2. บอกแหล่งเรียนรู้บอกทิศทางประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว 2. แหล่งเรียนรู้ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว	1. สร้างความเข้าใจกับกลุ่มเป้าหมาย 2. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลในชุมชนและสถานที่จริงเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้เป็นข้อมูลในการประกอบถึงความเป็นไปได้ที่จะสามารถนำไปประกอบอาชีพในชุมชน 3. ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	30 นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว 2.1 ส่วนผสม,วัตถุดิบและการทำโดนัทจิ๋ว 2.2 วิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำโดนัทจิ๋ว 2.3 วิธีและขั้นตอนในการทำโดนัทจิ๋ว	1. บอกส่วนผสมและวัตถุดิบของการทำโดนัทจิ๋ว บอกวิธีและขั้นตอนในการทำโดนัทจิ๋ว 2. บอกวิธีและขั้นตอนในการทำโดนัทจิ๋ว	1. ส่วนผสมและวัตถุดิบของการทำโดนัทจิ๋ว 2. วิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำโดนัทจิ๋ว 3. วิธีและขั้นตอนในการทำโดนัทจิ๋ว	- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนประสบการณ์ - วิทยากรอธิบายส่วนผสมและวัตถุดิบของการทำโดนัทจิ๋ว - วิทยากรอธิบายวิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำโดนัทจิ๋วพร้อมฝึกปฏิบัติ - วิทยากรอธิบายพร้อมฝึกปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำโดนัทจิ๋ว		2 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ทฤษฎี
3	การบริหารจัดการการประกอบอาชีพการทำโดรนที่จิ๋ว	3.1 สามารถบริหารจัดการการทำโดรนที่จิ๋ว 3.1.1 การควบคุมคุณภาพการทำโดรนที่จิ๋ว 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำโดรนที่จิ๋ว 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.2 สามารถจัดการตลาดในการทำโดรนที่จิ๋ว 3.2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การวางแผนการตลาด	3.1 การบริหารจัดการทำโดรนที่จิ๋ว 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพจัดการทำโดรนที่จิ๋ว 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำโดรนที่จิ๋ว 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.2 การจัดการตลาดในการทำโดรนที่จิ๋ว	3.1 การบริหารจัดการทำโดรนที่จิ๋ว 3.1.1 ครูและผู้เรียนร่วมกันกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตและลดต้นทุน 3.1.2 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.2 การจัดการตลาดในการทำโดรนที่จิ๋ว 3.2.1 ข้อมูลการตลาดและการวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมายและแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำโดรนที่จิ๋ว	30	นาที
รวม					1 ชม.	2 ชม.

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวทิพย์ คำไพศรี)

(นางสาวสาคร คำกลาง)

ครู กศน.ตำบล

ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอท่าตะเียบ

