

## หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีว การทำโดนัทน้ำตาล จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๐๐๐๐๐๐๐๐

## ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและการบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำโดนัทน้ำตาล เป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี และยังสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำโดนัทน้ำตาล ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำโดนัทน้ำตาล
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

#### เป้าหมาย

- ประชาชนกลุ่มวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ

#### ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตรการทำโดนัทน้ำตาล

| ที่ | เรื่อง                                  | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                       | เนื้อหา                                                                                                                                                          | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                            | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                         |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                  |                                                                                                    | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑   | ช่องทางการประกอบอาชีพในการทำโดนัทน้ำตาล | ๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำโดนัทน้ำตาล<br>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำโดนัทน้ำตาล<br>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำโดนัทน้ำตาล<br>๑.๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำโดนัทน้ำตาล | ๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ<br>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง<br>๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด<br>๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน       | ๑.วิทยากรบรรยาย<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น<br>๔. อภิปรายร่วมกัน | ๒๐ นาที      | -       |
| ๒   | ทักษะประกอบอาชีพการทำโดนัทน้ำตาล        | ๑. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำโดนัทน้ำตาล<br>๒. สามารถทำโดนัทน้ำตาล ได้                                                                                                                                                  | <b>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์</b><br>๑. ข้อนตวง<br>๒. ตาชั่ง<br>๓. กะละมังผสม<br>๔. หม้อผสมแป้ง<br>๕. พายยางซิลิโคน<br>๖. ที่ร่อนแป้ง<br>๗. เต้าแก๊ส | ๑. วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโดนัทน้ำตาล และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์                   | ๑๐ นาที      |         |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                   | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|--------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                           | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
|     |        |                       | <p><b>ส่วนผสมในการทำโดนัทน้ำตาล</b></p> <p>๑. แป้งสาลีทำขนมปัง</p> <p>๒. แป้งสาลีเค้ก</p> <p>๓. ยีสต์</p> <p>๔. ไข่ไก่ (เบอร์ ๐)</p> <p>๕. น้ำตาลทราย</p> <p>๖. เกลือ (๐.๒ กิโลกรัม)</p> <p>๗. เนยเหลืง</p> <p>๘. นมผง (๐.๓ กิโลกรัม)</p> <p>๙. น้ำมันพืช ( ๑ ลิตร)</p> <p>๑๐. กล่องพลาสติก</p> <p><b>วิธีการทำโดนัทน้ำตาล</b></p> <p>๑.ร่อนแป้งขนมปัง แป้งเค้กกับผงฟู เติม ยีสต์ นมผง เอ็มเพล็กซ์ เคล้าให้เข้า กัน</p> <p>๒.ละลายน้ำตาล เกลือ ลงในไข่ไก่และน้ำ เทลงในส่วนของแป้ง นวดให้เข้ากัน เติมน้ำมันจนวดตจนเนียน นำขึ้นมา พักไว้ประมาณ ๑๐ นาที ตัดแบ่งก้อน โดตามชนิดของไส้ดังนี้</p> <p>๑) โดนัทธรรมดา ตัดแบ่งโดก้อนละ ๕๐ กรัม คลึงกลมพักประมาณ ๒๐ นาที นำมาเจาะรูตรงกลาง</p> <p>๒) โดนัทกลม ตัดแบ่งโดก้อนละ ๒๐ กรัม คลึงกลม</p> <p>๓) ทอดในน้ำมันรอน ดานละ ๑ นาที ในกรณีของโดนัทที่มีไส้ กอน นำไปทอด อาจนำมาทาไข่ขาวคลุกเศษ ขนมนงปน แล้วจึงนำไปทอด ซึ่ง อุณหภูมิ ที่ใช้ในการทอดจะขึ้นอยู่กับ ขนาดของโดนัท แต่โดยทั่วไปแล้ว ประมาณ ๑๗๕ องศาเซลเซียส</p> <p>๔) เอาขึ้นจากเตา ทิ้งไว้ให้อุ่น แล้วนำมาคลุกน้ำตาล พรอมทาน</p> | <p>๑. วิทยากร บรรยายและสาธิต</p> <p>๒. ผู้เรียน ปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ</p> <p>วิทยากรตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p> |              | ๔ ชั่วโมง |

|   |                               |                                                                                                      |                                                                                                         |                                                                                                                                                                              |            |       |
|---|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| ๓ | การจัดการและการ<br>การจำหน่าย | - แสวงหา เทคนิค<br>การ จัดการและ<br>การจำหน่าย<br>ผลิตภัณฑ์และ<br>การมีคุณธรรม ใน<br>การ ประกอบอาชีพ | - การจัดการและการจำหน่าย<br>- การบรรจุภัณฑ์<br>- การเลือกทำเล / การจำหน่าย<br>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ | - วิทยากร<br>บรรยาย<br>เทคนิคการทำ<br>บรรจุ ภัณฑ์<br>เพื่อให้เกิด เอก<br>ลักษณะและเป็น<br>ที่สนใจของผู้ซื้อ<br>มากขึ้น รวมถึง<br>สอดแทรก<br>คุณธรรม ใน<br>การประกอบ<br>อาชีพ | ๓๐<br>นาที |       |
|   |                               |                                                                                                      |                                                                                                         |                                                                                                                                                                              | ๑ ชม.      | ๔ ชม. |

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อบุคคล ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....นางสุรียา อาราชัด.....

หลักสูตร.....การทำโดนน้ตาล .....จำนวน ...๕...ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕...ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....๗ มิถุนายน ๒๕๖๘ .....เวลาเรียน .....๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐.. น.

สถานที่จัดการเรียน.....ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ ๕ .....

| วัน เดือน ปี                 | เวลา           | กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | หมายเหตุ              |
|------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| วันที่ ๗<br>มิถุนายน<br>๒๕๖๘ | ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น. | <p>๑.วิทยาการบรรยาย</p> <p>๑.๑ ช่องทางการประกอบอาชีพใน<br/>การทำโดนน้ตาล</p> <p>-ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนา<br/>แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>-อภิปรายร่วมกัน</p> <p>๑.๒ ทักษะประกอบอาชีพการทำ<br/>โดนน้ตาล</p> <p>-วิทยาการบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการ<br/>ทำโดนน้ตาล และเทคนิคการ<br/>เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์</p> <p>-วิทยาการบรรยายและสาธิต</p> <p>-ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ</p> <p>วิทยาการตอบข้อสงสัยระหว่างการ<br/>เรียนการสอน</p> <p>๑.๓ การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>- วิทยาการบรรยายเทคนิคการทำ<br/>เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจ<br/>ของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรก<br/>คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p> | เรียนวันละ ...๕...ชม. |

ลงชื่อ..........วิทยาการ

(...นางสุรียา อาราชัด...)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานที่ศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม