

ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนพัฒนาอาชีพพระยาสัน (กลุ่มสนใจ)
การทำโดนัทจิ๋ว จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ

ความเป็นมา

ในปัจจุบันจะเห็นได้ว่าในสังคมไทยนั้น ได้มีการนำเอาอาหาร ขนมของชาวตะวันตกเข้ามาในประเทศไทยอย่างแพร่หลาย ไม่ว่าจะเป็นขนม อาหารว่าง เช่น ขนมเค้ก วาฟเฟิล โดนัทจิ๋ว เป็นต้น ทำให้คนส่วนใหญ่หันไปบริโภคอาหารและขนมของชาวต่างชาติกันมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้า กลางวันหรืออาหารเย็น และเป็นที่ยอมรับและหาทานได้ง่ายโดยเฉพาะขนมโดนัทจิ๋ว โดนัท (อังกฤษ: Doughnut, Donut) เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนมโดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น ๒ ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และโดนัทเค้ก กระบวนการผลิตโดนัทยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัทเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆ ลงไป เพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สอดไส้ คุกกี้ น้ำตาล เคลือบหน้าโดนัทด้วยสีต่างๆ

จากการสำรวจสภาพปัญหาและความต้องการของประชาชน รวมทั้งบริบทของชุมชน ผลปรากฏว่าประชาชนส่วนใหญ่ต้องการเรียนรู้และมีทักษะในการประกอบอาชีพเสริม หลังจากการประกอบอาชีพหลักจึงได้จัดทำโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อจัดการพัฒนาอาชีพพระยาสัน รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว เพื่อนำความรู้ที่ได้เป็นแนวทางในการพัฒนาคุณภาพชีวิต และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว การประกอบอาชีพธุรกิจขนมเทียน เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอสำโรงทาบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการโดนัทจิ๋วขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำโดนัทจิ๋ว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพ สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย กำหนดคุณสมบัติกลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการอบรม ดังนี้

๑. ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ประชาชนผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา	จำนวน ๙ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๖ ชั่วโมง
รวม	๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำ โดนต์จิว	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เกี่ยวกับการเลือกซื้อ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ โดนต์จิว ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำโดนต์จิวได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโดนต์จิว ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆ ของโดนต์จิว ๕. ขั้นตอนการทำโดนต์จิว ๖. วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้และฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
๒	ช่องทางการ ประกอบ อาชีพ การทำ โดนต์จิว	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญใน การประกอบอาชีพ ๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ ของการประกอบอาชีพ ธุรกิจขนมโดนต์จิว	๑. ความสำคัญในการทำโดนต์จิว ๒. การวิเคราะห์ความ เป็นไปได้ใน การประกอบ อาชีพการทำโดนต์จิว ๓. การลงทุนและ แหล่งทุน ๔. ความต้องการของตลาด ๕. หลักการตลาด ๖. กรรมวิธี ๗. การขนส่ง ๘. แหล่งเรียนรู้ ๙. ทิศทางการประกอบ อาชีพการ ทำโดนต์จิว ๑๐. ความเสี่ยงจาก ภัยธรรมชาติ ๑๑. ความคุ้มค่าในการ ลงทุน ๑๒. ความต้องการด้าน การตลาด	๑. ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน ๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็นและ สรุปความรู้	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
๓	วิธีการทำ โดนต์จิว	๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถ เตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์และส่วนผสมใน การทำโดนต์จิว ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำโดนต์จิว ได้	๑. ขั้นตอนการทำโดนต์จิว ๒. ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำโดนต์จิว ๓. วิธีการทำโดนต์จิว ๔. การดูแล/การเก็บรักษา ๕. การบรรจุภัณฑ์ ๕. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย	๑. วิทยากรบรรยายและ ให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการ ทำโดนต์จิว ๒. อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้การทำโดนต์จิว ๓. วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำโดนต์จิว	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง					๓	๖

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องการทำขนมโดนัทจิ๋ว
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=Sc6bksCBs6k>
๓. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินทางทฤษฎี ร้อยละ ๑๐
๒. การประเมินเวลาเรียน ร้อยละ ๑๐
๓. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงานหรือกิจกรรมที่ปฏิบัติได้แก่
 - ความสวยงาม
 - ความคิดสร้างสรรค์
 - ความสนใจ ความรับผิดชอบในเวลาเรียน
๔. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - แบบประเมินผลก่อน/ระหว่างเรียน/หลังเรียน
 - แบบสังเกตพฤติกรรมการเรียน
 - แบบประเมินชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงที่จะจำหน่ายได้

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร


๑. นางสาวอมรรัตน์ พูนพิน ตำแหน่ง ครูผู้ช่วย
๒. นายชวกร นิลทัย ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๓. นายวัชรินทร์ สีบสันต์ ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๔. นางสาวพิกุลรัตน์ ดาตม่วง ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๕. นางสาวศิริภัสสร บุญเรือง ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้ชุมชน


คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร


๑. นางสาวอาภัสรา ศุภนาม

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายวิธาน หมวดแก้ว)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางรพีพร รักเดช)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว จำนวน ๙ ชั่วโมง เรียนวันละ ๔- ๕ ชม.

ระหว่างวันที่ ถึงวันที่

เวลาเรียน เข้า ๐๙.๐๐ น.- ๑๒.๐๐ น. บ่าย เวลา ๑๓.๐๐ น. – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัด ณ

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐ น.-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยาการบรรยายองค์ความรู้เกี่ยวกับความรู้ทั่วไป และวัสดุการทำโดนัทจิ๋ว ๒. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องการทำให้โดนัทจิ๋ว ประโยชน์จากขนมเทียน ๓. อธิบายถึงเหตุผลในการเลือกอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว ๔. วิทยาการบรรยายองค์ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัสดุในการทำโดนัทจิ๋ว และขั้นตอนการการทำโดนัทจิ๋ว ได้อย่างถูกต้อง เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้การทำโดนัทจิ๋ว และสามารถเลือกวิธีการทำที่เหมาะสมและมีมาตรฐานได้ ๕. ฝึกปฏิบัติการทำโดนัทจิ๋ว	เรียนวันละ ๕ ชม.
	๐๙.๐๐ น.-๑๔.๐๐ น.	๑. ฝึกปฏิบัติการทำโดนัทจิ๋ว ๒. แจกเอกสารประกอบการเรียนเรื่อง การทำโดนัทจิ๋ว และบรรยายองค์ความรู้เกี่ยวกับการจำหน่าย แหล่งจำหน่าย ต่างๆการคำนวณต้นทุน-กำไรในการผลิต และวิธีการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย พร้อมให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นและร่วมกันสรุปองค์ความรู้ที่ได้ ๓. ฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุนกำไร/การทำบัญชีรายรับ -รายจ่าย พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นและร่วมกันสรุปองค์ความรู้ที่ได้	เรียนวันละ ๔ ชม.