

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำโดนัทจิ๋วสมุนไพรม้วน จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พณิชยกรรมและการบริการ

ชื่อสถานศึกษา ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ จังหวัดสุรินทร์
ความเป็นมา

ในปัจจุบันจะเห็นได้ว่าในสังคมไทยนั้น ได้มีการนำเอาอาหาร ขนมของชาวตะวันตกเข้ามาในประเทศไทยอย่าง แพร่หลาย ไม่ว่าจะเป็นขนม อาหารว่าง เช่น ขนมเค้ก วาฟเฟิล โดนัทจิ๋ว โดนัทจิ๋วสมุนไพรม้วน เป็นต้น ทำให้คนส่วนมากหันไปบริโภค อาหารและขนมของชาวต่างชาติกันมาก ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้า กลางวันหรืออาหารเย็น และเป็นที่ยอมรับและหาทาน ได้ง่ายโดยเฉพาะขนมโดนัทจิ๋วสมุนไพรม้วน โดนัท (อังกฤษ: Doughnut, Donut) เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับ ขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนม โดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น ๒ ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และโดนัทเค้ก กระบวนการผลิต โดนัทยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัทเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมัก แป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มี รสชาติ ได้เพิ่มสิ่งต่างๆลงไป เพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สดใสกล้วยหอม ลูกเกด มะเขือเทศเชื่อม คลุกน้ำตาล เคลือบหน้าโดนัทด้วย สีเส้นต่างๆ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ

๒. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมโดนัทจิ๋วสมุนไพรม้วนสามารถลดรายจ่ายในครัวเรือน และเป็นช่องทางการประกอบอาชีพอิสระ

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้สูงอายุ และประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจอยากทำขนมโดนัทจิ๋วสมุนไพรม้วน เพื่อบริโภค หรือเพื่อจำหน่าย

ระยะเวลา

- จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๑๐ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาและความสำคัญการทำขนมโดนัทจิ๋วสมุนไพรม้วน จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. อธิบายรูปแบบวิธีการทำขนมโดนัทจิ๋วสมุนไพรม้วน จำนวน ๑ ชั่วโมง
๓. ขั้นตอนวิธีการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การสาธิต/ปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๔. ฝึกการปฏิบัติจริง จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
๕. การซักถามตอบปัญหา-อุปสรรค จำนวน ๓๐ นาที
๖. การวัดผล ประเมินผล

สื่อการเรียนรู้

1. ภาพประกอบการเรียนการสอน “การทำโดนัทจิ๋วสมุนไพรมัน”
2. วิดีทัศน์ คลิป การทำโดนัทจิ๋วสมุนไพรมัน
2. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมโดนัทจิ๋วสมุนไพรมัน

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ หลักสูตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใด ระดับหนึ่ง

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นายวิเชียร แดงเรียงรัมย์)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวอาภัสรา สุภนาม)
เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตร การทำโดนัทจิ๋วสมุนไพร จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ณิชยกรรมและบริการ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความเป็นมา การทำขนมโดนัทจิ๋วสมุนไพรสมุนไพร	- ผู้เรียนสามารถ อธิบายความเป็นมา ของการทำขนมโดนัทจิ๋วสมุนไพรได้	ความเป็นมาของการทำขนมโดนัทจิ๋วสมุนไพร	การบรรยาย	๑ ชั่วโมง	
๒	รูปแบบวิธีการทำขนมโดนัทจิ๋วสมุนไพร	- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ และเข้าใจ สามารถทำโดนัทจิ๋วสมุนไพรสมุนไพรได้	๑. วิธีทำโดนัทจิ๋วสมุนไพร กลิ่นวานิลลาผลไม้รวม ๒. วิธีทำโดนัทจิ๋วสมุนไพร กล้วย หอม	การบรรยาย	๒ ชั่วโมง	
๓	วิธีการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การสาธิต	- ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ วัสดุ/ อุปกรณ์ที่นำมาทำ ขนมโดนัทจิ๋วสมุนไพร	วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมโดนัทจิ๋วสมุนไพร	วิทยากรสาธิต	๑ ชั่วโมง	
๔	วิธีการทำโดนัทจิ๋วสมุนไพร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ และเข้าใจ สามารถทำโดนัทจิ๋วสมุนไพร ได้ ๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจสามารถ ปรับแต่งรสชาติขนม ให้มีความหลากหลาย ได้	- วิธีทำโดนัทจิ๋วสมุนไพร กลิ่นวานิลลาผลไม้รวม	ให้ผู้เรียน ปฏิบัติจริง		๒ ชั่วโมง
			- วิธีทำโดนัทจิ๋วสมุนไพร ใบบัวบก	ให้ผู้เรียน ปฏิบัติจริง		๒ ชั่วโมง
			- วิธีทำโดนัทจิ๋วสมุนไพร กล้วยหอม	ให้ผู้เรียน ปฏิบัติจริง		๒ ชั่วโมง
			- วิธีทำโดนัทจิ๋วสมุนไพร ขมิ้น	ให้ผู้เรียน ปฏิบัติจริง		๒ ชั่วโมง
			- วิธีทำโดนัทจิ๋วสมุนไพร มะเขือเทศเชื่อม	ให้ผู้เรียน ปฏิบัติจริง		๒ ชั่วโมง
			- วิธีทำโดนัทจิ๋วสมุนไพร ลูกเกต	ให้ผู้เรียน ปฏิบัติจริง		๒ ชั่วโมง
๕	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	ผู้เรียนสามารถ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ให้มีความสวยงาม เหมาะสมกับสินค้าได้	๑. ความสำคัญของ บรรจุภัณฑ์ ๒. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๓. ข้อพิจารณาในการออกแบบบรรจุภัณฑ์	บรรยาย - ตอบข้อซักถาม จากกลุ่มผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	
รวม					๑๕ ชั่วโมง	

(หมายเหตุ : โดนัทบัวบก ใช้ผงบัวบก ๑ ช้อนชา ,โดนัทขมิ้น ใช้ผงขมิ้นชั้น ๑/๔ ช้อนชา ,โดนัทอบเชย ใช้ผงอบเชย ¼ ช้อนชา)