

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ  
ชื่อหลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว  
จำนวน 3 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม  
กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

เอกสารเผยแพร่เรื่อง การทำโดนต์หิ้ว เป็นแนวคิดที่เกิดจากการทำกิจกรรมการถ่ายทอดความรู้การทำโดนต์หิ้ว เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ประชาชน และผู้ที่สนใจจะประกอบอาชีพการทำโดนต์หิ้ว ภายใต้การฝึกอาชีพศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การพัฒนาตนเอง หลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจ จำนวน 3 ชั่วโมง การไขประโยชน์จากการทำโดนต์หิ้ว เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เนื้อหาส่วนใหญ่เป็นเรื่องราวขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ การลงมือทำ วิธีการทำ โดยเน้นวิธีการทำอย่างง่าย ๆ ใจเทคโนโลยีและการลงทุนต่ำให้ผู้สนใจทั่วไป และสามารถปฏิบัติได้จริง นอกจากนี้ยังได้รวบรวมขอมลต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการทำโดนต์หิ้ว เป็นอาชีพเสริมอีกด้วย

สภ.ระดับอำเภอพยุหะภูมิพิสัย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคามกระทรวงศึกษาธิการ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารฉบับนี้จะเป็นคู่มือ การทำโดนต์หิ้ว เพื่อสร้างรายได้สู่ชุมชน ต่าง ๆ หรือผู้สนใจสามารถใช้เป็นคู่มือ สร้างงานและสร้างอาชีพต่อไป

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
1. ความเป็นมา	1
2. จุดประสงค์การเรียนรู้	1
3. กลุ่มเป้าหมาย	1
4. ระยะเวลา	2
5. เนื้อหาหลักสูตร	2
6. การจัดการเรียน	3
7. สื่อการเรียนรู้	4
8. การวัดและประเมินผล	4
9. การจบหลักสูตร	4
10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	5
11. การเทียบโอน	5
12. โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร	6
13. แบบทดสอบก่อนเรียน	8-10
14. ใบความรู้	11-20
15. แบบประเมินผลงานผู้เรียน	21
16. แบบทดสอบหลังเรียน	22-24

**ชื่อหลักสูตร การทำขนมโดนัทจืด จำนวน 3 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ) สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เก้าพัน เพื่อ แข่งขันได้ในเวทีโลก “ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมี รายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ มีการ แข่งขันทางด้านการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางด้านการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้นเศรษฐกิจยิ่งมีการ แข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยิ่งมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้นเท่านั้น ตลอดจนต้องมีการ พัฒนาทางด้านการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป อาชีพการทำขนมโดนัทจืด จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ ในการประกอบอาชีพมาสร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของ ประชาชน

**หลักการของหลักสูตร**

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้เรียนรู้เรื่องราวในท้องถิ่นตนเองของการเรียนตามสภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ตลอดจนสามารถใช้ในการแก้ปัญหาพัฒนาชีวิตของตนเองครอบครัวสังคม ชุมชน ได้
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ความเข้าใจ ตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ ประชาชน และผู้สนใจทั่วไปประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น
3. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัว และผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนรู้ได้

**จุดประสงค์**

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ความสามารถในการทำขนมโดนัทจืด
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมโดนัทจืด
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้

## กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

## ระยะเวลา

หลักสูตรวิชา การทำขนมโดนัทจิ๋ว ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมโดนัทจิ๋ว

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว
  1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
    - 1.1 ความสำคัญและประโยชน์ ของการทำขนมโดนัทจิ๋ว
    - 1.2 วิเคราะห์ตนเองในการ ประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋วและคุณธรรม จริยธรรมสำหรับ อาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว
  2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมโดนัทจิ๋ว
    - 2.1 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว
    - 2.2 ประเภทของเครื่องมือที่ใช้ และวิธีใช้
    - 2.3 ความปลอดภัยในการใช้ เครื่องมืออุปกรณ์
  3. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว
    1. การเตรียมวัสดุ
    2. การเตรียม
    3. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือ
    4. วิธีการทำขนมโดนัทจิ๋ว
    5. วิธีเก็บรายละเอียดของงาน
2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว
  1. การคำนวณพื้นที่และการคำนวณ ราคา
  2. การประชาสัมพันธ์และการหาลูกค้า
  3. การควบคุมมาตรฐานของการบริการ
  4. การเจรจาต่อรองราคากับลูกค้า
3. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว
  1. ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว
  2. ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว
  3. องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว
  4. การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว
  5. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการทำขนมโดนัทจิ๋ว

## สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ แผ่นพับ ใบความรู้
2. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา
3. แหล่งเรียนรู้/สถานประกอบการ

## การวัดผลประเมินผลการเรียน

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๙๕ ของเวลาเรียน
2. ผู้เรียนต้องมีผลการเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๕ ของการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจบหลักสูตร

1. แบบ กศ.ตบ.11

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เรียนมีทักษะในการทำงานนมโคทันที
2. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาอาชีพของตนเองเพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวและใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้
3. ผู้เรียนมีคุณธรรม และจริยธรรมในการประกอบอาชีพและเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมโดนัทจิ๋ว

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1. ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>2.วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋วและคุณธรรมจริยธรรมสำหรับอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>3.บอกชนิดของวัสดุการทำขนมโดนัทจิ๋วและวิธีใช้</p> <p>4.อธิบายวิธีการรักษาความปลอดภัยจากการใช้เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ได้</p> <p>5.เพื่อทราบภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p>	<p>1. ช่องทางการประกอบอาชีพ</p> <p>1.1ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมโดนัทจิ๋วและการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>1.2วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋วและคุณธรรมจริยธรรมสำหรับอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>2.1 ชนิดของวัสดุการทำขนมโดนัทจิ๋ว และ วิธีใช้</p> <p>2.2 ความปลอดภัยในการใช้ เครื่องมืออุปกรณ์</p> <p>3.ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้</p> <p>1. ความสำคัญและประโยชน์และการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ และคุณธรรมจริยธรรมสำหรับอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>3.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>4. ชนิดของวัสดุการทำขนมโดนัทจิ๋วและ วิธีใช้</p> <p>5. ความปลอดภัยในการใช้ เครื่องมืออุปกรณ์</p> <p>6.ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p>	30	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบ อาชีพ	<p>1.เพื่อทราบการจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>2. สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน</p> <p>3.ประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน</p>	<p>การทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>1.การจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>1.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>1.1 สถานที่/พื้นที่</p> <p>1.2 การเตรียมวัสดุ</p> <p>1.3 การทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>2. ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p>	<p>1.วิทยากรสาธิตพร้อมให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ</p> <p>- สิ่งที่ต้องเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ การทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>1. พิมพ์ขนมโดนัทจิ๋ว 2. แป้ง</p> <p>3.ไข่ 4. นม</p> <p>5.เนย 6. น้ำ</p> <p>7.ลูกเกด 8. เม็ดสี</p> <p>2. ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>2.1 ขั้นตอนการทำขนมโดนัทจิ๋ว</p> <p>2.2 ตีไข่,น้ำตาล,นมข้นจืด,น้ำเปล่าให้เข้ากัน</p> <p>2.3 ใส่แป้งตีให้เข้ากัน ตามด้วยเนย ผงฟู ลูกเกด ตีให้เข้ากัน</p> <p>2.4 เทใส่พิมพ์ที่กำลังร้อนพอดีกะปริมาณเสมอขอบพิมพ์แล้วรอ ประมาณ 1-2 นาที จะสุกได้ที่</p> <p>2.5 การใช้แป้งบัตเตอร์มีซี้ดจะทำให้ไม่ฝืดคอ</p> <p>2.6 สำหรับเรื่องกลิ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามใจชอบ</p> <p>2.7 ถ้าไม่อยากให้โดนัทติดพิมพ์ ก่อนที่ต้องรอให้เครื่องร้อนได้ที่ก่อน จะทำให้ไม่ติดพิมพ์</p> <p>2.8 การทำขนมโดนัทจิ๋วไม่ต้องกลับด้านเลย วางฝั่งบนตะแกรงให้เย็น</p> <p>ก่อนแล้วจับเรียงใส่ถุงพร้อมจำหน่าย</p>	30 นาที	



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการ และการตลาด	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. คำนวณพื้นที่และราคาค่าแรงค่าวัสดุได้</li> <li>2. หาลูกค้าและประชาสัมพันธ์งานการทำขนม โดนัทจิ๋ว</li> <li>3. อธิบายมาตรฐานของการบริการงานโดนัทจิ๋วได้</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อทราบการวิเคราะห์และวางแผนการตลาด</li> <li>2. เพื่อทราบการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การวิเคราะห์และวางแผนการตลาด</li> <li>2. การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สอนการวางแผนการตลาด การบรรจุภัณฑ์ การจำหน่ายสินค้า</li> <li>2. การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย</li> </ol>		1
4	โครงการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</li> <li>2. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</li> <li>3. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</li> <li>4. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</li> <li>5. อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</li> <li>6. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</li> <li>7. ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการอาชีพได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความสำคัญของโครงการอาชีพ</li> <li>2. ประโยชน์ของโครงการอาชีพการ</li> <li>3. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</li> <li>4. การเขียนโครงการ อาชีพ</li> <li>5. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการ ดำเนินกิจกรรมการ เรียนรู้</li> <li>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</li> </ol>		1
รวม					1	2
รวมทั้งสิ้น					3	



### แบบทดสอบก่อนเรียน

ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และทำเครื่องหมายกากบาท (x) ลงในกระดาษคำตอบ (10 คะแนน)

1. หัวตีที่ใช้ตีเนยกับน้ำตาลคือหัวตีชนิดใด
  - ก. หัวตีรูปตะขอ
  - ข. หัวตีรูปใบไม้
  - ค. หัวตีรูปตะกร้อ
  - ง. หัวตีมือเกี่ยว
2. ข้อใดคือขั้นตอนแรกของการทำโดนัทจิ๋ว
  - ก. เทนมผสมกับแป้งและจับที่แป้ง
  - ข. นำแป้งโดนัทจิ๋วเทใส่แม่พิมพ์โดนัทจิ๋ว
  - ค. ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู
  - ง. ใส่ไข่ไก่ที่ละลาย
3. ข้อใดไม่ใช่ขนาดของถ้วยตวง
  - ก. 1/4 ถ้วยตวง
  - ข. 1 / 3 ถ้วยตวง
  - ค. 1 / 2 ถ้วยตวง
  - ง. 1/5 ถ้วยตวง
4. ส่วนผสมใดที่ทำให้โดนัทจิ๋วมีความชุ่มฉ่ำ อ่อนนุ่มและมีกลิ่นหอม
  - ก. ไข่ไก่
  - ข. ไขมัน
  - ค. นมสด
  - ง. แป้งสาลี
5. น้ำตาลชนิดใดที่นิยมใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว
  - ก. น้ำตาลทรายชนิดละเอียด
  - ข. น้ำตาลไอซิ่ง
  - ค. น้ำตาลทรายแดง
  - ง. น้ำตาลปึก
6. ไข่ชนิดใดนิยมนำมาใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว
  - ก. ไข่เป็ด
  - ข. ไข่ไก่
  - ค. ไข่นกกระทา
  - ง. ไข่เยี่ยวม้า
7. ข้อใดคือวัตถุดิบในการทำขนมโดนัทจิ๋ว
  - ก. เตาอบแก๊สและนม
  - ข. ถ้วยตวงและช้อนตวง
  - ค. แป้งสาลีและไข่ไก่
  - ง. น้ำมันพืชและอ่างผสม

8. อุปกรณ์ในข้อใดคือแม่พิมพ์การทำโดนัทจิ๋ว

ก.



ข.



ค.



ง.



9. โดนัทแบ่งได้ 2 ประเภทข้อใดคือประเภทของโดนัทจิ๋ว

ก. โดนัทยีสต์และโดนัทเค้ก

ข. โดนัทยีสต์และโดนัทคุกกี้

ค. โดนัทและโดนัทคุกกี้

ง. โดนัทเค้กและโดนัทพาย

10. โดนัทจิ๋วไข่เรียกอีกชื่อหนึ่งว่าอะไร

ก. โดนัทจิ๋วเนย

ข. สเปนจ์โดนัทจิ๋ว

ค. ชิฟฟอนโดนัทจิ๋ว

ง. โดนัทจิ๋วช็อกโกแลต

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

1. ค
2. ค
3. ง
4. ก
5. ก
6. ข
7. ค
8. ข
9. ก
10. ข

# ใบความรู้ที่ 1

## เรื่อง โดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว



### โดนัทหมายถึง

โดนัท (อังกฤษ: Doughnut, Donut) เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนม โดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น 2 ประเภท คือ **โดนัทยีสต์** และ **โดนัทเค้ก**



โดนัทยีสต์



โดนัทเค้ก

## อุปกรณ์ในการทำขนมโดนัทจิ๋วไม่จี๋ว



### 1. อุปกรณ์ขนาดเล็ก

#### ที่ร่อนแป้ง

ใช้ร่อนแป้งชนิดละเอียด



#### ถ้วยตวงของแห้ง

ใช้ตวงส่วนผสมที่เป็นของแห้ง มี 4 ขนาด คือ 1 ถ้วย , 1/2 ถ้วย , 1/3 ถ้วย และ 1/4 ถ้วย



#### ตราชั่ง

ใช้ชั่งส่วนผสมให้ได้น้ำหนักตามต้องการ



#### ช้อนตวง

ใช้ตวงส่วนผสมที่มีปริมาณน้อยๆตวงได้ทั้งของแห้งและของเหลว



### 1. อุปกรณ์ขนาดเล็ก (ต่อ)

#### พายยาง-พายไม้

ใช้ปาด ตะล่อม และคนส่วนผสม



#### อ่างผสม/ตะกร้อมือ

ใช้ตีไข่ให้ขึ้นฟู หรือผสมของเหลวต่างๆ



## 2. อุปกรณ์ไฟฟ้า

### แม่พิมพ์โดนัทจิ๋ว

พิมพ์โดนัทจิ๋ว หรือ  
ถาดหลุม ใช้สำหรับทำเค้กกระทงหรือมัฟฟิน  
มีหลายขนาดให้เลือก



### เครื่องผสมอาหาร

เป็นเครื่องที่ใช้ตีผสมให้เข้ากัน โดยมีหัวตีเป็น  
เป็นตัวคนผสม จะมีหัวตีอยู่ 3 แบบ คือ

หัวตีใบไม้ สำหรับตีครีม

หัวตีตะกร้อ สำหรับตีไข่กับน้ำตาล

หัวตีตะขอ สำหรับนวดแป้ง



### แป้งกลีอนเนกประสงค์ (All Purpose Flour)

เป็นที่ของแป้งสาลี

ช่วยทำให้เกิดโครงสร้างแก่ผลิตภัณฑ์

ทำให้ขนมอบสุกแล้วคงรูป



### แป้งเค้กอ่อน

ปริมาณโปรตีนต่ำ เป็นแป้งที่มีความ นุ่ม เนียน เบา ราคา  
สูง ใช้ทำเค้กโดยเฉพาะ



### ผงฟู

น้ำที่ทำให้เกิดฟองอากาศในขนม มีหน้าที่  
ทำให้เกิดฟองอากาศในขนมเนื้อขนมเบา ขนมขึ้นฟู





### ผสมผง

เพื่อความเข้มข้นกว่านมสด 2 เท่า เวลาใช้จะผสมน้ำ



### เกลือป่น

เกลือธรรมดา (Normal Salts) ได้แก่

เกลือ โซเดียมคลอไรด์ โซเดียมคาร์บอเนต

และ โซเดียมซัลเฟต



### นมสดชนิดจืด

ช่วยให้ความมัน กลิ่น รส

และช่วยให้ผิวนอกของขนมเกิดสี



### เนยสดชนิดจืด

ในสูตรการผลิตขนมอบอาจมีการใช้ไขมันแตกต่างกันไป

ซึ่งขึ้นอยู่กับลักษณะของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด



## ไข่ไก่

ไม่แดงจะช่วยให้ปริมาณของผลิตภัณฑ์ ชื่นฟู

ช่วยให้การตีเนยเป็นไปได้ง่ายขึ้น

ช่วยให้การตีเนยเป็นไปได้ง่ายขึ้น



## น้ำตาลทราย

ให้ความหวานแก่ผลิตภัณฑ์

ช่วยในกระบวนการตีครีม

การขึ้นฟูในขั้นตอนการผสม



## วานิลลา

ช่วยให้มีกลิ่นหอม และแต่งกลิ่น



## ท็อปปิ้งชนิดต่างๆ

ผลไม้แห้งชนิดต่างๆ เช่น ลูกเกด

เมล็ดคั่วมะม่วงหิมพานต์ เกลีสึ่น้ำตาลใช้สำหรับ

ตกแต่งหน้าโดนัท

## ส่วนผสมการทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว



- แป้งาลือเนกประสงค์ร่อน 2 ถ้วย
- แป้งเค็กร่อน 1 ¼ ถ้วย
- ผงฟู ½ ช้อนโต๊ะ
- นมผง 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่น ¼ ช้อนชา
- นมสดชนิดจืด ½ ถ้วย
- เนยสดชนิดจืด 1 ¼ ถ้วยตวง
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ไข่แดง 1 ฟอง
- น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
- วานิลลา 2 ช้อนชา
- \*\*\*\*\*ท็อปปิ้งต่างๆ



## ขั้นตอน...และวิธีการทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว

**คำชี้แจง** ปฏิบัติการทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋วตามลำดับขั้นตอน และคำแนะนำที่กำหนดได้ภาพ



1. ร่อนแป้งกับผงฟู



2. ตวงส่วนผสมทั้งหมดเตรียมไว้



3. ตีเนยให้ขึ้นฟู



4. ใส่น้ำตาลทรายลงไปตีให้เข้ากัน

Driver Booster



5. ใส่ไข่ลงไปตีในส่วนผสม



6. คนให้เข้ากัน



7. ค่อยๆใส่แป้งลงไป 1 ส่วน 3



8. ใส่นมสลับกับแป้ง และจบลงที่แป้ง



9. วอร์มเตาให้ร้อน ทาเนยเพื่อป้องกันการติดแม่พิมพ์



10. หยอดแป้ง เกือบเต็มหลุม



11. หยอดแป้ง เกือบเต็มหลุม



12. คอยดูไฟที่เครื่อง



13. พอขนมสุกตักออกมาใส่จาน



14. พักขนมไว้ให้เย็น



15. ขนมเย็นแล้วใส่กล่องปิดฝา



16. นำมาจัดใส่จานเตรียมนำเสนอ



## เทคนิคการทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว

1. ควรร่อนแป้งทุกครั้งก่อนชั่งหรือตวงเพื่อให้อากาศเข้าแทรกระหว่างเนื้อแป้งทำให้แป้งฟูและเบา
2. เนย ต้องนำออกจากตู้เย็นก่อนนำมาใช้ แต่ไม่ควรนำไปตั้งไฟเพื่อเร่งให้อ่อนตัวเร็วขึ้นเพราะจะทำให้เนยสลดละลายและเหลวเกินไปซึ่งไม่สามารถตีให้ขึ้นฟูได้
3. เล็กที่มีปริมาณน้ำตาลสูง ควรตีแป้งกับเนยก่อนจึงเติมส่วนผสมอื่นๆ สำหรับน้ำตาลทรายควรละลายในส่วนผสมของของเหลวก่อนจึงเติมลงในส่วนผสมที่เหลือเพราะจะทำให้เปลือกขนมที่อบแล้วนุ่มขึ้น
4. การตีส่วนผสมควรใช้พายยางปาดข้างอ่างผสมและที่ตีเสมอๆ เพื่อช่วยให้ส่วนผสมเข้ากันได้ง่ายขึ้นนอกจากนี้ควรหยุดเครื่องตีก่อนจึงใช้ พายปาดทุกครั้ง
5. การเติมไข่หรือส่วนผสมที่เป็นของเหลวควรค่อยๆ เติมลงไปทีละน้อยหรือแบ่งเติมไปที่ละส่วน ไม่ควรใส่หมดในทีเดียว ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันแยกตัวออกจากส่วนผสม
6. การผสมเค้กช่วงสุดท้าย เป็นการผสมนมหรือของเหลวอื่นสลับกับแป้งป้องกันการแยกตัวของไขมัน เพื่อให้แป้งดูดซึมน้ำของเหลวบางส่วนไว้
7. ไข่ไก่ที่เหมาะสมในการทำขนมเค้กควรเป็นไข่ไก่สด และต้องไม่แช่ตู้เย็น
8. การทำเค้กชนิดใช้ไข่เป็นหลัก ตะล่อมแป้งให้เข้ากันทีละน้อย เพราะจะทำให้แป้งค่อยๆ ดูดซึมน้ำของเหลวและไม่จับตัวเป็นก้อน ทำให้ผสมกันได้ง่ายมากขึ้น

## แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ-สกุล.....

หลักสูตร.....

คำชี้แจง ให้วิทยากรประเมินผลงานผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10คะแนน)
<b>1.ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (20คะแนน)</b>	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
<b>2.ทักษะการปฏิบัติ (10คะแนน)</b>	
2.1 สังเกตการปฏิบัติระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
<b>3.คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ</b>	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน(100คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ดังนี้

การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร

ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ60 จึงจะผ่านการประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)



แบบทดสอบหลังเรียน

ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และทำเครื่องหมายกากบาท (x) ลงในกระดาษคำตอบ (10 คะแนน)

1. หัวตีที่ใช้ตีเนยกับน้ำตาลคือหัวตีชนิดใด
  - ก. หัวตีรูปตะขอ
  - ข. หัวตีรูปใบไม้
  - ค. หัวตีรูปตะกร้อ
  - ง. หัวตีมือเกี่ยว
2. ข้อใดคือขั้นตอนแรกของการทำโดนัทจิ๋ว
  - ก. เทนมผสมกับแป้งและจับที่แป้ง
  - ข. นำแป้งโดนัทจิ๋วเทใส่แม่พิมพ์โดนัทจิ๋ว
  - ค. ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู
  - ง. ใส่ไข่ไก่ที่ละฟอง
3. ข้อใดไม่ใช่ขนาดของถ้วยตวง
  - ก. 1/4 ถ้วยตวง
  - ข. 1 / 3 ถ้วยตวง
  - ค. 1 / 2 ถ้วยตวง
  - ง. 1/5 ถ้วยตวง
4. ส่วนผสมใดที่ทำให้โดนัทจิ๋วมีความชุ่มฉ่ำ อ่อนนุ่มและมีกลิ่นหอม
  - ก. ไข่ไก่
  - ข. ไขมัน
  - ค. นมสด
  - ง. แป้งสาลี
5. น้ำตาลชนิดใดที่นิยมใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว
  - ก. น้ำตาลทรายชนิดละเอียด
  - ข. น้ำตาลไอซิ่ง
  - ค. น้ำตาลทรายแดง
  - ง. น้ำตาลปึก
6. ไข่ชนิดใดนิยมนำมาใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว
  - ก. ไข่เป็ด
  - ข. ไข่ไก่
  - ค. ไข่นกกระทา
  - ง. ไข่เยี่ยวม้า
7. ข้อใดคือวัตถุดิบในการทำขนมโดนัทจิ๋ว
  - ก. เตาอบแก๊สและนม
  - ข. ถ้วยตวงและช้อนตวง
  - ค. แป้งสาลีและไข่ไก่
  - ง. น้ำมันพืชและอ่างผสม

8. อุปกรณ์ในข้อใดคือแม่พิมพ์การทำโดนัทจิ๋ว

ก.



ข.



ค.



ง.



9. โดนัทแบ่งได้ 2 ประเภทข้อใดคือประเภทของโดนัทจิ๋ว

ก. โดนัทยีสต์และโดนัทเค้ก

ข. โดนัทยีสต์และโดนัทคุกกี้

ค. โดนัทและโดนัทคุกกี้

ง. โดนัทเค้กและโดนัทพาย

10. โดนัทจิ๋วไข่เรียกอีกชื่อหนึ่งว่าอะไร

ก. โดนัทจิ๋วเนย

ข. สเปนจ์โดนัทจิ๋ว

ค. ชิฟฟอนโดนัทจิ๋ว

ง. โดนัทจิ๋วช็อกโกแลต

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน

1. ค
2. ค
3. ง
4. ก
5. ก
6. ข
7. ค
8. ข
9. ก
10. ข