



## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว  
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม  
กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

เอกสารเผยแพร่เรื่อง การทำโดนต์จิ๋ว เป็นแนวคิดที่เกิดจากการทำกิจกรรมการถ่ายทอดความรู้การทำโดนต์จิ๋ว เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ประชาชน และผู้ที่สนใจจะ ประกอบอาชีพการทำโดนต์จิ๋ว ภายใต้การฝึกอาชีพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การพัฒนาตนเอง หลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจ จำนวน ๓ ชั่วโมง การใช้ประโยชน์จากการทำโดนต์จิ๋ว เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เนื้อหาส่วนใหญ่เป็นเรื่องราวขั้นตอนการลงมือปฏิบัติการลงมือทำ วิธีการทำ โดยเน้นวิธีการทำอย่างง่าย ๆ ใช้เทคโนโลยีและ การลงทุนต่ำให้ผู้สนใจทั่วไป และสามารถปฏิบัติได้จริง นอกจากนี้ยังได้รวบรวมขอมูลต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการทำโดนต์จิ๋ว เป็นอาชีพเสริมอีก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม กระทรวงศึกษาธิการ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารฉบับนี้จะเป็นคู่มือ การทำโดนต์จิ๋ว เพื่อสร้างรายได้สู่ชุมชน ต่าง ๆ หรือผู้สนใจสามารถใช้เป็นคู่มือ สร้างงานและสร้างอาชีพต่อไป

## สารบัญ

| เรื่อง                                                | หน้า  |
|-------------------------------------------------------|-------|
| ๑. ความเป็นมา                                         | ๑     |
| ๒. จุดประสงค์การเรียนรู้                              | ๑     |
| ๓. กลุ่มเป้าหมาย                                      | ๑     |
| ๔. ระยะเวลา                                           | ๒     |
| ๕. เนื้อหาหลักสูตร                                    | ๒     |
| ๖. การจัดการเรียน                                     | ๒     |
| ๗. สื่อการเรียนรู้                                    | ๒     |
| ๘. การวัดและประเมินผล                                 | ๒     |
| ๙. การจบหลักสูตร                                      | ๒     |
| ๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร | ๓     |
| ๑๑. การเทียบโอน                                       | ๓     |
| ๑๒. โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร                          | ๔-๗   |
| ๑๓. แบบทดสอบก่อนเรียน                                 | ๘-๙   |
| ๑๔. ใบความรู้                                         | ๑๐    |
| ๑๕. แบบประเมินผลงานผู้เรียน                           | ๑๑    |
| ๑๖. แบบทดสอบหลังเรียน                                 | ๑๒-๑๓ |

## หลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว จำนวน ๓ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

### ๑. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อ แข่งขันได้ในเวทีโลก “ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่ง พัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมี รายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ มีการ แข่งขันทางด้านการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางด้านการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้นเศรษฐกิจยิ่งมีการ แข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยิ่งมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้นเท่านั้น ตลอดจนต้องมีการ พัฒนาทางด้านการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป อาชีพการทำโดนัทจิ๋ว จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการ สร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพมาสร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน

### ๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ความสามารถในการทำโดนัทจิ๋ว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำโดนัทจิ๋ว
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้

### ๓. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

#### ๔. ระยะเวลา

ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

#### ๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว
๒. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว
๓. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว
๔. โครงการประกอบอาชีพ

#### ๖. การจัดการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การฝึกปฏิบัติจริง

#### ๗. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD /หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

#### ๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

#### ๙. การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
  - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
  - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

#### ๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้

#### ๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทําลัวยฉาบ อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษา  
นอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

### โครงสร้างหลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว

| เรื่อง                  | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | สื่อการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                | การวัดและประเมินผล                                                                                                                                                           | ชั่วโมง |         |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                              | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| ๑.ช่องทางการประกอบอาชีพ | ๑. ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว<br>๒.วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋วและคุณธรรม จริยธรรมสำหรับอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว<br>๓.บอกชนิดของวัสดุการทำโดนัทจิ๋ว และวิธีใช้<br>๔.อธิบายวิธีการรักษาความปลอดภัยจากการใช้เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ได้<br>๕.เพื่อทราบภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมโดนัทจิ๋ว | ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ<br>๑.๑ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมโดนัทจิ๋วและการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว<br>๑.๒วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋วและคุณธรรม จริยธรรมสำหรับ อาชีพการทำโดนัทจิ๋ว<br>๒. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำโดนัทจิ๋ว<br>๒.๑ ชนิดของวัสดุการทำโดนัทจิ๋ว และ วิธีใช้<br>๒.๒ ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์<br>๓.ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำโดนัทจิ๋ว | วิทยากรบรรยายให้ความรู้<br>๑. ความสำคัญและประโยชน์และการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว<br>๒. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพและคุณธรรม จริยธรรมสำหรับอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว<br>๓.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมโดนัทจิ๋ว<br>๔. ชนิดของวัสดุการทำโดนัทจิ๋วและ วิธีใช้<br>๕. ความปลอดภัยในการใช้ เครื่องมืออุปกรณ์<br>๖.ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำโดนัทจิ๋ว | ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน<br>๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้<br>๒. VCD /หนังสือ<br>๓. Internet<br>๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้ | ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน<br>๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร<br>๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน | ๓๐ นาที | ๓๐ นาที |

โครงสร้างหลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว(ต่อ)

| เรื่อง                | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                     | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                          | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | สื่อการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                | การวัดและประเมินผล                                                                                                                                                           | ชั่วโมง |         |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                       |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                              | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| ๒.ทักษะการประกอบอาชีพ | ๑.เพื่อทราบการ จัดเตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำ ขนมโดนัทจิ๋ว<br>๒. สามารถสรุป ขั้นตอนและเทคนิค การทำงาน<br>๓.ประเมินความพึง พอใจในการจัดการ เรียนการสอนจิ๋ว<br>๔. การฝึกทักษะการทำโดนัทจิ๋ว | การทำโดนัทจิ๋ว<br>๑. การจัดเตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำโดนัทจิ๋ว<br>๒. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว<br>๑.สถานที่/พื้นที่<br>๒.การเตรียมวัสดุ<br>๓.การทำโดนัทจิ๋ว<br>๔.ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว<br>๓. ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนม โดนัทจิ๋ว | ๑.วิทยากรสาธิตพร้อมให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - สิ่งที่ต้องเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์การทำโดนัทจิ๋ว ๑. พิมพ์ขนมโดนัทจิ๋ว ๒. แป้ง ๓.ไข่ ๔. นม ๕.เนย ๖. นมจืด<br>๒. ขั้นตอนและเทคนิคการทำโดนัทจิ๋ว<br>๒.๑ ขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋ว<br>๒.๒ ตีไข่,น้ำตาล,นมข้นจืด,น้ำเปล่าให้เข้ากัน<br>๒.๓ ใส่แป้งตีให้เข้ากัน ตามด้วยเนย ผงฟู ลูกเกด ตีให้เข้ากัน<br>๒.๔ เทใส่พิมพ์ที่กำลังร้อนพอดีกะปริมาณเสมอขอบพิมพ์ แล้วรอ ประมาณ ๑-๒ นาที จะสุกได้ที่ ๒.๕ การใช้แป้งบัดเค้กมีข้อดีจะทำให้ไม่ฝืดคอ<br>๒.๖ สำหรับเรื่องกลิ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามใจชอบ | ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน<br>๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้<br>๒. VCD /หนังสือ<br>๓. Internet<br>๔. ศึกษาคูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้ | ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน<br>๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร<br>๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน | ๓๐ นาที | ๑ ช.ม.  |

โครงสร้างหลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว(ต่อ)

| เรื่อง                       | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                  | เนื้อหา                                                                 | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                               | สื่อการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                      | การวัดและประเมินผล                                                                                                                                                                                       | ชั่วโมง |         |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                              |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                         |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                          | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| ๓.การบริหารจัดการ และการตลาด | ๑. คำนวณพื้นที่และราคา<br>ค่าแรงค่าวัสดุได้<br>๒. หาลูกค้าและ<br>ประชาสัมพันธ์งานการทำ<br>ขนม โดนัทจิ๋ว<br>๓. อธิบายมาตรฐานของการ<br>บริการงานโดนัทจิ๋วได้<br>๑.เพื่อทราบการวิเคราะห์<br>และวางแผนการตลาด<br>๒.เพื่อทราบการจัดทำบัญชี<br>รายรับรายจ่าย | ๑.การวิเคราะห์และ<br>วางแผนการตลาด<br>๒.การจัดทำบัญชี รายรับ<br>รายจ่าย | ๑.สอนการวางแผน<br>การตลาด การบรรจุภัณฑ์<br>การจำหน่ายสินค้า<br>๒.การจัดทำบัญชีรายรับ<br>รายจ่าย<br>ใน | ในกระบวนการ<br>จัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่<br>หลากหลาย เช่น สื่อ<br>สิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน<br>ประกอบการ สื่อจริง<br>และสื่อบุคคลใน<br>ชุมชน<br>๑. วิทยากร/ ภูมิ<br>ปัญญาท้องถิ่นให้<br>ความรู้<br>๒. VCD /หนังสือ<br>๓. Internet<br>๔. ศึกษาดูงานจาก<br>กลุ่มอาชีพตัวอย่าง/<br>แหล่งเรียนรู้ | ๑. การประเมินความรู้<br>ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและ<br>หลังเรียน<br>๒. การประเมินผลงานก่อน<br>เรียนจากการปฏิบัติ ได้<br>ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ<br>สร้างรายได้และ<br>จบหลักสูตร<br>๓.แบบประเมินผลงาน<br>ผู้เรียน |         | ๓๐ นาที |

### แบบทดสอบก่อนเรียน

แบบทดสอบก่อนเรียน ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และหาเครื่องหมายกากบาท (x) ลงในกระดาษคำตอบ (๑๐ คะแนน)

๑. หัวตีที่ใช้ตีเนยกับน้ำตาลคือหัวตีชนิดใด

- ก. หัวตีรูปตะขอ
- ข. หัวตีรูปใบไม้
- ค. หัวตีรูปตะกร้อ
- ง. หัวตีมือเกี่ยว

๒. ข้อใดคือขั้นตอนแรกของการทำโดนัทจิ๋ว

- ก. เทนมผสมกับแป้งและจับที่แป้ง
- ข. นำแป้งโดนัทจิ๋วเทใส่แม่พิมพ์โดนัทจิ๋ว
- ค. ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู
- ง. ใส่ไข่ไก่ที่ละฟอง

๓. ข้อใดไม่ใช่ขนาดของถ้วยตวง

- ก. ๑/๔ ถ้วยตวง
- ข. ๑ / ๓ ถ้วยตวง
- ค. ๑ /๒ ถ้วยตวง
- ง. ๑/๕ ถ้วยตวง

๔. ส่วนผสมใดที่ทำให้โดนัทจิ๋วมีความชุ่มฉ่ำ อ่อนนุ่มและมีกลิ่นหอม

- ก. ไข่ไก่
- ข. ไขมัน
- ค. นมสด
- ง. แป้งสาลี

๕. น้ำตาลชนิดใดที่นิยมใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว

- ก. น้ำตาลทรายชนิดละเอียด
- ข. น้ำตาลไอซิ่ง
- ค. น้ำตาลทรายแดง
- ง. น้ำตาลปีก

๖. ไซชนิดใดนิยมนำมาใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว

- ก. ไซเปิด
- ข. ไซไก่
- ค. ไซนกระทา
- ง. ไซเยียวม้า

7. ข้อใดคือวัตถุดิบในการทำโดนัทจิ๋ว

- ก. เตาอบแก๊สและนม
- ข. ถ้วยตวงและช้อนตวง
- ค. แป้งสาลีและไซไก่
- ง. น้ำมันพืชและอ่างผสม

8. อุปกรณ์ในข้อใดคือแม่พิมพ์การทำโดนัทจิ๋ว



๙. โดนัทแบ่งได้ ๒ ประเภทข้อใดคือประเภทของโดนัทจิ๋ว

- ก. โดนัทยีสต์และโดนัทเค้ก
- ข. โดนัทสีต์และโดนัทคุกกี้
- ค. โดนัทและโดนัทคุกกี้
- ง. โดนัทเค้กและโดนัทพาย

๑๐. โดนัทจิ๋วไซเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าอะไร

- ก. โดนัทจิ๋วเนย
- ข. สเปนจ์โดนัทจิ๋ว
- ค. ชิฟฟอนโดนัทจิ๋ว
- ง. โดนัทจิ๋วซ็อกโกแลต

## เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

๑. ค
๒. ค
๓. ง
๔. ก
๕. ก
๖. ข
๗. ค
๘. ข
๙. ก
๑๐. ข

## ใบความรู้

### โดนัทจิ๋ว คืออะไร ? ทำไมถึงเป็นที่นิยม

**โดนัทจิ๋ว** เป็นขนมที่ประยุกต์มาจากขนมโดนัทสูตรออริจินัล แต่จะมีรูปร่างที่เล็กกว่า และไม่ม่น้ำมัน เพราะใช้เครื่องทาขนมโดยเฉพาะ อีกทั้งรสชาติมีความหวานละมุน อบอวลไปด้วยกลิ่นเนยหอมอร่อยจนต้องเพิ่มอีกชั้นเลยทีเดียว

**โดนัท จิ๋ว วิธีทำ** ที่มีรสหวานซึ่งโดยทั่วไปแล้วจะนำไปทอด ทำจากส่วนผสมแป้งธรรมดาๆ ที่ทอดจนเป็นสีเหลืองทอง

**สูตร โดนัทจิ๋ว แป้งนุ่ม** แล้วมักเคลือบด้วยน้ำตาล อบเชย เคลือบ หรือท็อปปิ้งแสนอร่อยอื่นๆ ขนมชิ้นเล็กๆ เหล่านี้เป็นของว่างและของหวานยอดนิยมในหลายวัฒนธรรม และมีรสชาติและรูปแบบที่หลากหลาย

### ประวัติความเป็นมาของ โดนัทจิ๋ว

#### ต้นกำเนิดโบราณ

ประวัติความเป็นมาของโดนัทมีต้นกำเนิดมาจากอารยธรรมโบราณ แนวคิดเรื่องแป้งทอดแพร่หลายในหลายวัฒนธรรมมานานหลายศตวรรษ วัฒนธรรมต่างๆ ตั้งแต่กรีกโบราณไปจนถึงอียิปต์ มีขนมแป้งทอดในเวอร์ชันของตัวเอง การจำลองแบบในช่วงแรกๆ เหล่านี้อาจไม่เล็กและกลมกล่อมเหมือนมินิโดนัทสมัยใหม่ แต่เป็นการวางรากฐานสำหรับขนมที่น่าเอร็ดอร่อยที่เรารู้จักในปัจจุบัน

#### ต้นกำเนิดโดนัทของยุโรป

ในยุโรป โดยเฉพาะในเนเธอร์แลนด์ ซึ่งแนวคิดของ “olykoek” (เค้กน้ำมัน) ได้รับความนิยมในศตวรรษที่ ๑๗ เค้กทรงกลมขนาดเล็กเหล่านี้ทอดจนกรอบและมักใส่ผลไม้หรือถั่ว ผู้ตั้งถิ่นฐานชาวดัตช์ได้นำประเพณีนี้มาสู่อเมริกา โดนัทจิ๋วใส่กลอง ซึ่งได้พัฒนาเป็นโดนัทที่เราคุ้นเคยในปัจจุบัน

#### ต้นกำเนิดโดนัทของอเมริกา

คำว่า “โดนัท” เชื่อกันว่ามีต้นกำเนิดมาจาก “olykoek” ของผู้ตั้งถิ่นฐานชาวดัตช์ ในศตวรรษที่ ๑๙ โดนัทกลายเป็นอาหารหลักในครัวเรือนชาวอเมริกัน มักเสิร์ฟพร้อมกาแฟและกลายเป็นสัญลักษณ์ของวัฒนธรรมอเมริกันอย่างรวดเร็ว อย่างไรก็ตาม โดนัทยุคแรกๆ เหล่านี้มีขนาดใหญ่และหนาแน่นกว่ามินิโดนัทที่เราชื่นชอบในปัจจุบัน

#### ต้นกำเนิดโดนัทจิ๋วในปัจจุบัน

กำเนิดของ โดนัทจิ๋ว เรารู้จักในปัจจุบันมีต้นกำเนิดย้อนกลับไปในช่วงกลางศตวรรษที่ ๒๐ ในปี ๑๙๓๘ Adolph Levitt ชาวนิวยอร์กผู้กล้าได้กล้าเสีย ได้จดสิทธิบัตรเครื่องจักรที่สามารถผลิตโดนัทขนาดเล็กที่มีรูปทรงสมบูรณ์แบบจำนวนมากได้ นวัตกรรมนี้ได้ปฏิวัติอุตสาหกรรมโดนัท ทำให้ง่ายต่อการสร้างสรรค์ขนมขนาดพอดีคำเหล่านี้

### การมอบโดนัทเป็นของขวัญในเทศกาลต่างๆ

ในหลายวัฒนธรรม การมอบโดนัทชิ้นเล็กๆ โดนัทจิ๋ว สูตรนุ่ม ให้ใครสักคนถือเป็นการแสดงความอบอุ่นในประเทศไทย เป็นเรื่องปกติที่จะเสนอโดนัทจิ๋วให้แขก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเทศกาล การแบ่งปันนี้เป็นสัญลักษณ์ของมิตรภาพและการอยู่ร่วมกัน ทำให้ โดนัทจิ๋ว เป็นตัวเลือกยอดนิยมสำหรับการเฉลิมฉลอง โดนัทไม่ได้มีไว้สำหรับรับประทานเท่านั้น นอกจากนี้ยังสามารถเป็นของขวัญได้อีกด้วย

## แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

| ประเด็นที่ประเมิน                                       | คะแนนประเมิน<br>(๑๐ คะแนน) |
|---------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)</b>       |                            |
| ๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ                              |                            |
| ๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ                             |                            |
| <b>๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)</b>                    |                            |
| ๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม |                            |
| ๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต                                  |                            |
| ๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ                           |                            |
| ๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม                       |                            |
| <b>๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ</b>                      |                            |
| ๓.๑ สังเกตผลงาน                                         |                            |
| ๓.๒ ตรวจสอบผลงาน                                        |                            |
| ๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์                                 |                            |
| ๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่        |                            |
| <b>รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)</b>                             |                            |

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

### แบบทดสอบก่อนเรียน

แบบทดสอบก่อนเรียน ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และหาเครื่องหมายกากบาท (x) ลงในกระดาษคำตอบ (๑๐ คะแนน)

๑. หัวตีที่ใช้ตีเนยกับน้ำตาลคือหัวตีชนิดใด

- ก. หัวตีรูปตะขอ
- ข. หัวตีรูปใบไม้
- ค. หัวตีรูปตะกร้อ
- ง. หัวตีมือเกี่ยว

๒. ข้อใดคือขั้นตอนแรกของการทำโดนัทจิ๋ว

- ก. เทนมผสมกับแป้งและจบที่แป้ง
- ข. นำแป้งโดนัทจิ๋วเทใส่แม่พิมพ์โดนัทจิ๋ว
- ค. ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู
- ง. ใส่ไข่ไก่ที่ละฟอง

๓. ข้อใดไม่ใช่ขนาดของถ้วยตวง

- ก. ๑/๔ ถ้วยตวง
- ข. ๑ / ๓ ถ้วยตวง
- ค. ๑ /๒ ถ้วยตวง
- ง. ๑/๕ ถ้วยตวง

๔. ส่วนผสมใดที่ทำให้โดนัทจิ๋วมีความชุ่มฉ่ำ อ่อนนุ่มและมีกลิ่นหอม

- ก. ไข่ไก่
- ข. ไขมัน
- ค. นมสด
- ง. แป้งสาลี

๕. น้ำตาลชนิดใดที่นิยมใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว

- ก. น้ำตาลทรายชนิดละเอียด
- ข. น้ำตาลไอซิ่ง
- ค. น้ำตาลทรายแดง
- ง. น้ำตาลปีก

๖. ไซชนิดใดนิยมนำมาใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว

- ก. ไซเปิด
- ข. ไซไก่
- ค. ไซนกกระทา
- ง. ไซเยี่ยวม้า

7. ข้อใดคือวัตถุดิบในการทำโดนัทจิ๋ว

- ก. เตาอบแก๊สและนม
- ข. ถ้วยตวงและช้อนตวง
- ค. แป้งสาลีและไข่ไก่
- ง. น้ำมันพืชและอ่างผสม

8. อุปกรณ์ในข้อใดคือแม่พิมพ์การทำโดนัทจิ๋ว



๙. โดนัทแบ่งได้ ๒ ประเภทข้อใดคือประเภทของโดนัทจิ๋ว

- ก. โดนัทยีสต์และโดนัทเค้ก
- ข. โดนัทสีต์และโดนัทคุกกี้
- ค. โดนัทและโดนัทคุกกี้
- ง. โดนัทเค้กและโดนัทพาย

๑๐. โดนัทจิ๋วไซเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าอะไร

- ก. โดนัทจิ๋วเนย
- ข. สเปนจ์โดนัทจิ๋ว
- ค. ชิฟฟอนโดนัทจิ๋ว
- ง. โดนัทจิ๋วซ็อกโกแลต

## เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

๑. ค
๒. ค
๓. ง
๔. ก
๕. ก
๖. ข
๗. ค
๘. ข
๙. ก
๑๐. ข