



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว
จำนวน 6 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

เอกสารเผยแพร่เรื่อง การทำโดนัทจิ๋ว เป็นแนวคิดที่เกิดจากการทำกิจกรรมการถ่ายทอดความรู้การทำโดนัทจิ๋ว เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ประชาชน และผู้ที่สนใจจะ ประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว ภายใต้การฝึกอาชีพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การพัฒนาตนเอง หลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจ จำนวน 3 ชั่วโมง การใช้ประโยชน์จากการทำโดนัทจิ๋ว เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เนื้อหาส่วนใหญ่เป็นเรื่องราวขั้นตอนการลงมือปฏิบัติการลงมือทำ วิธีการทำ โดยเน้นวิธีการทำอย่างง่ายๆ ใช้เทคโนโลยีและ การลงทุนต่ำให้ผู้สนใจทั่วไป และสามารถปฏิบัติได้จริง นอกจากนี้ยังได้รวบรวมขอมูลต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการทำโดนัทจิ๋ว เป็นอาชีพเสริมอีกด้วย

สกร.ระดับอำเภอพยุหะภูมิพิสัย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคามกระทรวงศึกษาธิการ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารฉบับนี้จะเป็นคู่มือ การ ทำโดนัทจิ๋ว เพื่อสร้างรายได้สู่ชุมชน ต่าง ๆ หรือผู้สนใจ สามารถใช้เป็นคู่มือ สร้างงานและสร้างอาชีพต่อไป

สารบัญ

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

หลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พานิชยกรรมและบริการ

1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อ แข่งขันได้ในเวทีโลก “ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่ง พัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมี รายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ มีการ แข่งขันทางด้านการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางด้านการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้นเศรษฐกิจยิ่งมีการ แข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยิ่งมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้นเท่านั้น ตลอดจนต้องมีการ พัฒนาทางด้านการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป อาชีพการทำโดนัทจิ๋ว จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการ สร้างรายได้โดยใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพมาสร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของ ประชาชน

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ความสามารถในการทำโดนัทจิ๋ว
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำโดนัทจิ๋ว
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

4. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว
2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว
3. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว
4. โครงการประกอบอาชีพ

6. การจัดการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
2. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การฝึกปฏิบัติจริง

7. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

8. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
2. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

9. การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๕ ของเวลาเรียน
2. ผู้เรียนต้องมีผลการเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ ของการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

10.เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์
3. วุฒิปัตร์การศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ หรือวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

โครงสร้างหลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว 2.วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ การทำโดนัทจิ๋ว และคุณธรรม จริยธรรมสำหรับอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว 3.บอกชนิดของวัสดุการทำโดนัทจิ๋ว และวิธีใช้ 4.อธิบายวิธีการรักษาความปลอดภัย จากการใช้เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ได้ 5.เพื่อทราบภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำ ขนมโดนัทจิ๋ว	1. ช่องทางการประกอบอาชีพ 1.1ความสำคัญและประโยชน์ของการทำ ขนมโดนัทจิ๋วและการประกอบอาชีพการทำ ขนมโดนัทจิ๋ว 1.2วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋วและคุณธรรม จริยธรรมสำหรับ อาชีพการทำโดนัทจิ๋ว 2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำโดนัทจิ๋ว 2. 1ชนิดของวัสดุการทำโดนัทจิ๋ว และ วิธีใช้ 2.2 ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ 3.ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำโดนัทจิ๋ว	วิทยาการบรรยายให้ความรู้ 1. ความสำคัญและประโยชน์และการ ประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ และคุณธรรม จริยธรรมสำหรับอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว 3.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมโดนัทจิ๋ว 4. ชนิดของวัสดุการทำโดนัทจิ๋วและ วิธีใช้ 5. ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ 6.ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำโดนัทจิ๋ว	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อ สิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน 1. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ 2. VCD / หนังสือ 3. Internet 4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน 2. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงาน	30 นาที	

โครงสร้างหลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.ทักษะการประกอบ อาชีพ	1.เพื่อทราบการ จัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ ขนมโดนัทจิ๋ว 2. สามารถสรุป ขั้นตอนและเทคนิค การทำงาน 3.ประเมินความพึง พอใจในการจัดการเรียนการสอนจิ๋ว	การทำโดนัทจิ๋ว 1. การจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำโดนัทจิ๋ว 2. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการ ทำขนมโดนัทจิ๋ว 1.สถานที่/พื้นที่ 2.การเตรียมวัสดุ 3.การทำโดนัทจิ๋ว 4.ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว 3. ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนม โดนัทจิ๋ว	1.วิทยากรสาธิตพร้อมให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - สิ่งที่ต้องเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์การทำโดนัทจิ๋ว 1. พิมพ์ขนมโดนัทจิ๋ว 2. แป้ง 3.ไข่ 4. นม 5. เนย 6. นมจืด 2. ขั้นตอนและเทคนิคการทำโดนัทจิ๋ว 2.1 ขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋ว 2.2 ตีไข่ ,น้ำตาล,นมข้นจืด,น้ำเปล่าให้เข้ากัน 2.3 ใส่แป้งตีให้เข้ากัน ตามด้วยเนยผงฟู ลูกเกด ตีให้เข้ากัน 2.4 เทใส่พิมพ์ที่กำลังร้อนพอดีกะปริมาณเสมอขอบพิมพ์แล้วรอประมาณ 1-2 นาที จะสุกได้ที่ 2.5 การใช้แปรงขัดเค้กมีข้อดีจะทำให้ไม่ฟืดคอ 2.6 สำหรับเรื่องกลิ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามใจชอบ 2.7 ถ้าไม่อยากให้โดนัทติดพิมพ์ก่อนเทต้องรอให้เครื่องร้อนได้ที่ก่อน จะทำให้ไม่ติดพิมพ์ 2.8 การทำโดนัทจิ๋วไม่ต้องกลับด้านเลย วางผึ่งบนตะแกรงให้เย็น ก่อนแล้วจับเรียงใส่ถุงพร้อมจำหน่าย	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อ สิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน 1. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ 2. VCD / หนังสือ 3. Internet 4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน 2. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงาน		4 ชม.

โครงสร้างหลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหารจัดการ และการตลาด	1. คำนวณพื้นที่และราคา ค่าแรงค่าวัสดุได้ 2. หาลูกค้าและ ประชาสัมพันธ์งานการทำขนม โดนัทจิ๋ว 3. อธิบายมาตรฐานของการบริการงานโดนัทจิ๋วได้ 1.เพื่อทราบการวิเคราะห์และวางแผนการตลาด 2.เพื่อทราบการจัดทำบัญชีรายรับรายจ่าย	1.การวิเคราะห์และวางแผนการตลาด 2.การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	1.สอนการวางแผนการตลาด การบรรจุภัณฑ์ การจำหน่ายสินค้า 2.การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน 1. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ 2. VCD / หนังสือ 3. Internet 4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน 2. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงาน		1ชม.

โครงสร้างหลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.โครงการประกอบ อาชีพ	1.บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2.บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 3.บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.อธิบายความหมายขององค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ 5.อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบ ของโครงการอาชีพได้ 6.เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้ เหมาะสมและถูกต้องได้ 7.ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการอาชีพได้	1.ความสำคัญของโครงการอาชีพ 2.ประโยชน์ของโครงการอาชีพการ 3.องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.การเขียนโครงการอาชีพ 5. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการ ดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน 1. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ 2. VCD / หนังสือ 3. Internet 4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน 2. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงาน	30 นาที	

แบบทดสอบก่อนเรียน

แบบทดสอบก่อนเรียน ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และทำเครื่องหมายกากบาท (x) ลงในกระดาษคำตอบ (10 คะแนน)

1. หัวดีที่ใช้ตีเนยกับน้ำตาลคือหัวดีชนิดใด
 - ก. หัวดีรูปตะขอ
 - ข. หัวดีรูปใบไม้
 - ค. หัวดีรูปตะกร้อ
 - ง. หัวดีมือเกี่ยว
2. ข้อใดคือขั้นตอนแรกของการทำโดนัทจิ๋ว
 - ก. เทนมผสมกับแป้งและจบที่แป้ง
 - 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. น้ำตาลปีก
6. ไข่ชนิดใดนิยมนำมาใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว
 - ก. ไข่เป็ด
 - ข. ไข่ไก่
 - ค. ไข่นกกระทา
 - ง. ไข่เยี่ยวม้า

7. ข้อใดคือวัตถุดิบในการทำโดนัทจิ๋ว

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

8. อุปกรณ์ในข้อใดคือแม่พิมพ์การทำโดนัทจิ๋ว

ก.



ค.



ข.



ง.



9. โดนัทแบ่งได้ 2 ประเภท ข้อใดคือประเภทของโดนัทจิ๋ว

- ก. โดนัทยีสต์และโดนัทเค้ก
- ข. โดนัทสัต์และโดนัทคุกกี้
- 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

ใบความรู้

โดนัทจิ๋ว คืออะไร ? ทำไมถึงเป็นที่นิยม

โดนัทจิ๋ว เป็นขนมที่ประยุกต์มาจากขนมโดนัทสูตรออริจินัล แต่จะมีรูปร่างที่เล็กกว่า และไม่ม้วนน้ำมัน เพราะใช้เครื่องทำขนมโดยเฉพาะ อีกทั้งรสชาติมีความหวานละมุน อบอวลไปด้วยกลิ่นเนยหอมอร่อยจนต้องเพิ่มอีกชั้นเลยทีเดียว

โดนัทจิ๋ว 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 17 เค้กทรงกลมขนาดเล็กเหล่านี้ทอดจนกรอบและมักใส่ผลไม้หรือถั่ว ผู้ตั้งถิ่นฐานชาวดัตช์ได้นำประเพณีนี้มาสู่อเมริกา **โดนัทจิ๋วใส่กล่อง** ซึ่งได้พัฒนาเป็นโดนัทที่เราคุ้นเคยในปัจจุบัน

ต้นกำเนิดโดนัทของอเมริกา

คำว่า “โดนัท” เชื่อกันว่ามีต้นกำเนิดมาจาก “olykoek” ของผู้ตั้งถิ่นฐานชาวดัตช์ ในศตวรรษที่ 19 โดนัทกลายเป็นอาหารหลักในครัวเรือนชาวอเมริกัน มักเสิร์ฟพร้อมกาแฟและกลายเป็นสัญลักษณ์ของวัฒนธรรมอเมริกันอย่างรวดเร็ว อย่างไรก็ตาม โดนัทยุคแรกๆ เหล่านี้มีขนาดใหญ่และหนาแน่นกว่ามินิโดนัทที่เราชื่นชอบในปัจจุบัน

ต้นกำเนิดโดนัทจิ๋วในปัจจุบัน

กำเนิดของ **โดนัทจิ๋ว** เรารู้จักในปัจจุบันมีต้นกำเนิดย้อนกลับไปในช่วงกลางศตวรรษที่ 20 ในปี 1938 Adolph Levitt ขาวนิวยอร์กผู้กล้าได้กล้าเสีย ได้จดสิทธิบัตรเครื่องจักรที่สามารถผลิตโดนัทขนาดเล็กที่มีรูปทรงสมบูรณ์แบบจำนวนมากได้ นวัตกรรมนี้ได้ปฏิวัติอุตสาหกรรมโดนัท ทำให้ง่ายต่อการสร้างสรรค์ขนมขนาดพอติดคำเหล่านี้ ปัจจุบัน โดนัทจิ๋วกลายเป็นที่ฮือฮาไปทั่วโลก ด้วยความหลากหลายและรสชาติที่ตอบสนองทุกต่อมรับรส ตั้งแต่น้ำตาลผงไปจนถึงเคลือบช็อกโกแลต พวกเขายังคงนำความสุขมาสู่คนทุกวัย

การมอบโดนัทเป็นของขวัญในเทศกาลต่างๆ

ในหลายวัฒนธรรม การมอบโดนัทชิ้นเล็กๆ **โดนัทจิ๋ว สูตรนุ่ม** ให้ใครสักคนถือเป็นการแสดงความอบอุ่น ในประเทศไทย เป็นเรื่องปกติที่จะเสนอโดนัทจิ๋วให้แขก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเทศกาล การแบ่งปันนี้เป็นสัญลักษณ์ของมิตรภาพและการอยู่ร่วมกัน ทำให้ **โดนัทจิ๋ว** เป็นตัวเลือกยอดนิยมสำหรับการเฉลิมฉลอง โดนัทไม่ได้มีไว้สำหรับรับประทานเท่านั้น นอกจากนี้ยังสามารถเป็นของขวัญได้อีกด้วย ครัวเรือนไทยจำนวนมากมักนำโดนัทติดตัวไปด้วยเมื่อไปเยี่ยมเพื่อนหรือครอบครัว ประเพณีนี้เป็นวิธีการแสดงความชื่นชมและเฉลิมฉลองความหวานชื่นของชีวิต



แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

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

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน

แบบทดสอบก่อนเรียน ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และทำเครื่องหมายกากบาท (x) ลงใน
กระดาษคำตอบ (10 คะแนน)

1. หัวดีที่ใช้ดีเนยกับน้ำตาลคือหัวดีชนิดใด
 - ก. หัวดีรูปตะขอ
 - ข. หัวดีรูปใบไม้
 - ค. หัวดีรูปตะกร้อ
 - ง. หัวดีมือเกี่ยว
2. ข้อใดคือขั้นตอนแรกของการทำโดนัทจิ๋ว
 - ก. เทนมผสมกับแป้งและจับที่แป้ง
 - ข. นำแป้งโดนัทจิ๋วเทใส่แม่พิมพ์โดนัทจิ๋ว
 - ค. ดีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู
 - 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. น้ำตาลปีก
6. ไข่ชนิดใดนิยมนำมาใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว
 - ก. ไข่เป็ด
 - ข. ไข่ไก่
 - ค. ไข่นกกระทา
 - ง. ไข่เยี่ยวม้า

7. ข้อใดคือวัตถุดิบในการทำโดนัทจิ๋ว

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

8. อุปกรณ์ในข้อใดคือแม่พิมพ์การทำโดนัทจิ๋ว

ก.



ค.



ข.



ง.



9. โดนัทแบ่งได้ 2 ประเภท ข้อใดคือประเภทของโดนัทจิ๋ว

- ก. โดนัทยีสต์และโดนัทเค้ก
- ข. โดนัทสัต์และโดนัทคุกกี้
- 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