# คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมสนับสนุนในการจัดฝึกอบรมด้านอาชีพ หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋วจำนวน 5 ชั่วโมง รวมถึงการสนับสนุน ประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้มีงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำมีรายได้ จึงได้คัดเลือกขนมโดนัทจิ๋ว เพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไปได้

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

มกราคม 2568

# สารบัญ


| | หน้า |
|---|---|
| **คำนำ** | ก |
| **สารบัญ** | ข |
| **ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว** | 1 |
| **ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว** | 7 |
| **หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว** | |
| ความเป็นมา | 7 |
| จุดประสงค์การเรียนรู้ | 8 |
| กลุ่มเป้าหมาย | 8 |
| ระยะเวลา | 8 |
| เนื้อหาหลักสูตร | 8 |
| การจัดการเรียนรู้ | 8 |
| สื่อการเรียนรู้ | 8 |
| การวัดและประเมินผล | 9 |
| การจบหลักสูตร | 9 |
| เอกสารหลักฐานการศึกษา | 9 |
| การเทียบโอนผลการเรียน | 9 |
| แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว | 10 |
| ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำโดนัทจิ๋ว | 12 |
| ใบความรู้ วิธีทำโดนัทจิ๋ว | 14 |
| ใบงาน แบบบันทึกการทำโดนัทจิ๋ว | 15 |
| ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ | 16 |
| ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร | 17 |
| ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร | 19 |
| ใบความรู้ ช่องทางการตลาด | 20 |
| แบบวัดและประเมินผลการทำโดนัทจิ๋ว | 21 |
| แบบประเมินผลงานผู้เรียน | 22 |
| **บรรณานุกรม** | 23 |
| **รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร** | 24 |

# หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว จำนวน 5 ชั่วโมง

## ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว

ก่อนที่ผู้เรียนจะเข้าสู่การเริ่มต้นทำโดนัทจิ๋ว ผู้เรียนควรเรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว ได้แก่ แป้งสาลี น้ำตาล ไขมัน นม สารช่วยฟู ไข่ไก่ กลิ่นรสและเครื่องเทศ โดยมีวิธีการเลือกดังนี้

### โดนัท

โดนัท doughnut เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลาง คล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนม โดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น 2 ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และโดนัทเค้ก

กระบวนการผลิตโดนัทยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัทเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆลงไป เพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สอดไส้คลุกน้ำตาล เคลือบหน้าโดนัทด้วยสีสันต่างๆ

ปัจจุบันโดนัทเป็นที่นิยมอย่างมาก โดยเฉพาะในกลุ่มวัยรุ่น สามารถหาซื้อได้ตั้งแต่บนห้างสรรพสินค้าจนถึงตลาดนัด ราคาขายแตกต่างกันไปตามแต่ละสถานที่

### แป้งสาลี ( Wheat flour )

เป็นแป้งที่นิยมทำขนมอบทุกชนิด และไม่สามารถนำแป้งชนิดอื่นมาทดแทนแล้วทำได้ดีเหมือนแป้งสาลี แป้งสาลีเมื่อผสมกับน้ำในอัตราส่วนที่ถูกต้องจะทำให้เกิดสารชนิดหนึ่งที่เรียกว่า กลูเต็น ซึ่งมีลักษณะเป็นยางเหนียวสามารถยืดหยุ่นได้ กลูเต็น นั้นจะเป็นตัวเก็บก๊าซเอาไว้ทำให้เกิดโครงสร้างที่จำเป็นต่อผลิตภัณฑ์ และจะพองตัวเมื่อได้รับความร้อนจากเตาอบ

ชนิดของแป้งสาลีที่ใช้ในปัจจุบัน มีอยู่ 3 ชนิด คือ

1. แป้งขนมปัง (Bread flour) โม่ได้จากข้าวสาลีชนิดหนัก แป้งชนิดนี้มีความเหนียวสูงและสามารถดูดซึมน้ำได้มาก และทนตอการหมักหรือพักแป้งได้เป็นอย่างดี เหมาะสำหรับใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์ได้ดี

2. แป้งอเนกประสงค์ (All purpose flour) ... แป้งชนิดนี้ได้จากการผสมระหว่างข้าวสาลีชนิดหนักและชนิดเบาเข้าด้วยกัน สามารถทำผลิตภัณฑ์ได้หลายชนิด อาทิเช่น คุกกี้ บิสกิต ซาลาเปา ฯลฯ

3. แป้งเค้ก (Cake flour) โม่จากข้าวสาลีชนิดเบา เนื้อแป้งละเอียด เหมาะสำหรับทำเค้กต่างๆ

**น้ำตาล (Sugar)**

น้ำตาล เป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการทำขนมอบ ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์มีรสชาติหวานและอร่อย ให้สีน้ำตาลทองแก่ ผลิตภัณฑ์น้ำตาลที่ใช้ในอุตสาหกรรมเบเกอรี่ มีอยู่ 3 ประเภท ดังนี้

1. น้ำตาลทรายแดง (Yellow or Brown Sugar) ส่วนมากจะนิยมใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ต้องการให้เกิดสี หรือผลิตภัณฑ์ที่ต้องการกลิ่นหอมและเพื่อสุขภาพ

2. น้ำตาลทรายขาว (Granulaled Sugar) น้ำตาลทรายนี้มีหลายลักษณะซึ่งสามารถใช้ได้ตามความต้องการ เช่น น้ำตาลเม็ดเล็กเหมาะสำหรับในการตีเค้กและคุกกี้ ส่วนเม็ดใหญ่เหมาะสำหรับโรยหน้าขนมเพื่อตกแต่งให้สวยงาม

3. น้ำตาลไอซิ่ง (Icing Sugar) น้ำตาลไอซิ่งนั้นได้จากน้ำตาลทรายป่นผสมกับแป้งข้าวโพดอีก 3% เพื่อเป็นการป้องกันการจับตัวเป็นก้อนส่วนมากนิยมใช้ในการตีครีมหรือทำคุกกี้

หน้าที่ของน้ำตาลที่มีต่อผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

1. ให้ความหวานแก่ผลิตภัณฑ์ และกลิ่นรส
2. เป็นอาหารของยีสต์ในระหว่างการหมัก
3. ถูกย่อยด้วยเอ็นไซม์เป็นโมเลกุลน้ำตาลขนาดเล็ก
4. ช่วยในการตีครีม และตีไข่ให้มีความคงตัว
5. ทำให้สีผิวของขนมสวยขึ้น และเพิ่มคุณค่าทางอาหาร

**ไขมัน ( Fat )**

ไขมันที่ใช้ในอุตสาหกรรมเบเกอรี่นั้น ได้จากทั้งไขมันจากพืชและไขมันจากสัตว์ สามารถเลือกใช้ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ซึ่งชนิดของไขมันมีดังนี้

1. น้ำมันพืช (Oil) น้ำมันที่นิยมใช้ส่วนใหญ่จะผลิตจากถั่วเหลือง ข้าวโพดและเมล็ดดอกทานตะวัน

2. น้ำมันหมู (Lard) ไขมันชนิดนี้เหมาะกับการทำขนมที่ต้องการความกรอบ เช่น ขนมเปี๊ยะหรือกะหรี่ปั๊บ จะทำให้ได้กลิ่นและรสชาติที่ดี

3. เนยขาว (Shortening) ส่วนมากจะนิยมใช้สำหรับตีครีมหรือผสมในส่วนผสมที่ต้องการตีให้ขึ้นฟู มีลักษณะเป็นครีมขาวล้วน ไม่มีกลิ่นและรสชาติ

4. ไขมันผสมหรือมาร์การีน (Margarine) ไขมันชนิดนี้สามารถเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าเนยเทียม ได้จากการผสมระหว่างไขมันพืชและไขมันสัตว์ ซึ่งต้องการเลียนแบบให้คล้ายคลึงเนยสดมากที่สุด

5. เนยสด (Butter) ไขมันชนิดนี้เมื่อนำมาทำขนมแล้วจะช่วยทำให้ขนมมีกลิ่นหอม มีรสชาติและคุณลักษณะที่ดี

หน้าที่ของไขมันในผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ ( Bakery ) แต่ละชนิด

1. สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์ เช่น ขนมปัง ให้ความอ่อนนุ่ม และกลิ่นรส, ช่วยกักเก็บก๊าซที่เกิดขึ้น ป้องกันอากาศภายนอก, ช่วยหล่อลื่นกลูเต็น ทำให้เพิ่มปริมาตร

2. สำหรับเค้ก จะเป็นตัวจับอากาศ ระหว่างการตีครีมกับน้ำตาล ไขมันที่มีอิมัลซิไฟเออร์จะช่วยทำให้น้ำ และไขมันในส่วนผสมรวมตัวกันได้ดี โดยเฉพาะไฮเรโชเค้ก, ช่วยให้เกิดกลิ่นรส และความนุ่ม, ยืดอายุการเก็บได้นานขึ้น

3. สำหรับคุกกี้ และแป้งพาย ทำให้เกิดความคงตัว ทำให้มีลักษณะโครงสร้างเฉพาะ

**นม ( Milk )**

นมเป็นสารละลายที่ให้คุณค่าทางอาหาร และกลิ่นรสเฉพาะตัว ที่ใช้ใน เบเกอรี่ ( Bakery ) มี 3 ชนิด คือ นมสด, นมข้นหวาน, นมผง

1. นมสด (Whole Milk) นมสด คือ น้ำนมดิบ 100% ที่รีดออกมาสดใหม่ โดยที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการต่าง ๆ เช่น การฆ่าเชื้อหรือปรุงแต่งใด ๆ จึงมีกลิ่นและรสชาติที่หอมมันที่สุดในบรรดานมทั้งหมด อีกทั้งยังมีสารอาหารครบถ้วน แต่เก็บรักษาได้เพียงช่วงเวลาหนึ่งเท่านั้น เพราะในน้ำนมดิบจะมีจุลินทรีย์ที่ทำให้นมเสียเร็ว จึงนิยมนำไปผ่านกระบวนการและกรรมวิธีต่าง ๆ เพื่อให้เก็บรักษาน้ำนมสดได้ยาวนานยิ่งขึ้น

2. นมข้นหวาน (Sweetened Condensed Milk) คือนมที่ระเหยน้ำออกบางส่วนแล้วเติมน้ำตาลลงไปเพื่อรักษาไม่ให้นมบูดเน่า โดยอาศัยหลักที่ว่าน้ำตาลจะทำให้มี Osmotic pressure สูง แบคทีเรียส่วนมากจะไม่สามารถเจริญ และขยายพันธุ์ในน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นสูง ได้ปริมาณน้ำตาลในนมข้นหวานอยู่ในระหว่าง 40-50 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณของไขมันในนมข้นหวานมีตั้งแต่น้อยมาก (นมข้นหวานชนิดหางนม) จนถึง 9 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณเนื้อนมมีตั้งแต่ 22-28 เปอร์เซ็นต์ และปริมาณน้ำมีตั้งแต่ 24-27 เปอร์เซ็นต์ น้ำหนักสุทธิของนมข้นหวานหนึ่งกระป๋องหนัก 397 กรัม ส่วนประกอบของนมข้นหวานแตกต่างกันในแต่ละบริษัท โดยทั่วไปแล้วนมข้นหวานที่มีปริมาณไขมันต่ำจะมีราคาถูกกว่านมที่มีปริมาณไขมันสูง ชนิดของไขมันก็ทำให้ราคานมข้นหวานแตกต่างกันไป แต่ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับต้นทุนการผลิต ถ้าต้นทุนการผลิตสูง ราคาก็ย่อมสูงตามไปด้วย

3. นมผง (milk powder) เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำนม (dairy product) ที่ได้จากน้ำนมดิบ (raw milk) ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ และระเหยน้ำออกด้วยกรรมวิธีการทำแห้ง (dehydration) เช่น การทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray drier) จนได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นผง

หน้าที่ของนม

1. เพิ่มคุณค่าทางอาหาร และน่ารับประทาน
2. ช่วยให้สีสันเข้มขึ้น
3. เป็นตัวทำละลายให้ส่วนผสมเข้ากัน และเกิดโครงสร้าง

**สารช่วยฟู**

สารช่วยฟูนั้นมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งกับผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ขนมมีลักษณะเบาฟูและโปร่ง โดยเกิดจากปฏิกิริยาทางเคมี ที่นิยมใช้ในงานเบเกอรี่ มีดังนี้

1. ยีสต์ (Yeast) ... เป็นพืชเซลล์เดียวที่เป็นตัวสำคัญทำให้เกิดการหมัก เช่น ขนมปัง โดนัท หรือซาลาเปา ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ชนิดคือ

1.1 ยีสต์จืด คือ ยีสต์ที่ใช้กับขนมปังจืด / ขนมปังทั่วๆไป ที่มีปริมาณน้ำตาลตั้งแต่ 0 – 3% เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำหนักแป้ง เช่นขนมปังแซนด์วิช

1.2 ยีสต์หวาน คือยีสต์ที่ใช้กับขนมปังหวาน ที่มีปริมาณน้ำตาลมากกว่า 3% ขึ้นไป เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำหนักแป้ง เช่น ขนมปังไส้ต่างๆ

2. ผงฟู (Baking Powder) ... นิยมใช้ผงฟูกำลังสอง ซึ่งเป็นชนิดที่สามารถวางทิ้งไว้เมื่อผสมเสร็จแล้ว เพื่อรอเตาอบได้ในกรณีที่ผลิตเป็นจำนวนมาก

3. โซดาไบคาร์บอเนต (Baking Soda) ... ถ้าใช้ในปริมาณที่มากจะทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นมีรสชาดที่เฝื่อน ฉะนั้นควรใช้ตามสูตรที่ระบุไว้

หน้าที่ของยีสต์

1. สร้างก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทำให้โดขยายตัว
2. ทำให้เกิดโครงสร้างและลักษณะของเนื้อของโด
3. ทำให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นรสเฉพาะตัว
4. ช่วยเริมคุณค่าทางอาหาร

วิธีทดสอบคุณภาพของยีสต์ ใส่ยีสต์ 1 ช้อนโต๊ะ ลงในน้ำอุ่น 1 ช้อนโต๊ะคนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ ถ้าเกิดฟองปุดขึ้นที่ผิวหน้าภายใน 5 – 10 นาที แสดงว่ายีสต์นั้นยังไม่เสื่อมคุณภาพ

เบคกิ้งโซดาทางเคมีเรียกว่า โซเดียมไบคาร์บอเนต จะสลายตัวเมื่อได้รับความร้อน มีผลเสียคือจะมีสารตกค้าง ซึ่งถ้าใช้เกินจะทำให้เกิดรสเฝื่อน เพื่อให้สารตกค้างหมดไป สามารถปรับได้โดยการเติมกรดอาหารลงไป เช่น นมเปรี้ยว

ผงฟูเป็นสารที่ช่วยทำให้ขึ้นฟู เป็นส่วนผสมของโซเดียมไบคาร์บอเนต กับสารเคมีที่ทำหน้าที่เป็นกรด และแป้งข้าวโพด เพื่อป้องกันไม่ให้สารทั้ง 2 สัมผัสกันโดยตรง มี 2 ชนิด คือ ผงฟูกำลังหนึ่งกับผงฟูกำลังสอง

**ไข่ไก่ ( Egg )**

ไข่ไก่เป็นส่วนผสมที่สำคัญเป็นอย่างมากสำหรับผลิตภัณฑ์ทางเบเกอรี่หรือขนมนานาชนิด การเลือกใช้ไข่ไก่นั้นควรใช้ไข่ไก่ที่สดใหม่และฟองโต

ในการทำผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ ( Bakery ) ส่วนมากจะใช้ไข่ไก่ สำหรับบ้านเรานั้นใช้ในรูปของไข่สด หน้าที่ของไข่เป็นตัวทำให้ผลิตภัณฑ์ขึ้นฟู

1. สี จะช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเข้มขึ้น
2. เพิ่มคุณค่าทางอาหาร
3. เพิ่มกลิ่นรส และความเข้มค้น

**กลิ่นรสและเครื่องเทศ**

กลิ่นรสนั้นส่วนมากจะเลียนแบบกลิ่นจากธรรมชาติได้คล้ายคลึงมาก เช่นกลิ่นใบเตย กลิ่นสตรอเบอร์รี่ กลิ่นวานิลลา เป็นต้น กลิ่นพวกนี้จะระเหยได้ง่าย เวลาใช้เสร็จแล้วควรปิดฝาขวดให้สนิทมิดชิด พ้นแสงแดด ส่วนเครื่องเทศที่นิยมใช้กันคือ อบเชย ลูกจันทน์ป่น ฯลฯ อาจจะอยู่ในรูปของบดละเอียด กลิ่นของเครื่องเทศพวกนี้สามารถระเหยได้ง่าย ฉะนั้นจึงควรเก็บภาชนะที่ปิดฝามิดชิดอีกเช่นกัน

## หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว จำนวน 5 ชั่วโมง

**ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

อาชีพการทำโดนัทจิ๋ว เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าสนใจสามารถเป็นอาชีพทางเลือก สร้างรายได้เสริม หรือเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงได้ส่งเสริมการจัดทำหลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

**1. ความเป็นมา**

ปัจจุบันการดำรงชีวิต มีค่าครองชีพสูงขึ้น ทาให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่ายประจำวัน ประชาชนต้องดิ้นรนที่จะหารายได้เพิ่มเติมจากรายได้หลักที่อยู่ การประกอบอาชีพเสริมจึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่ประชาชนทั่วไปต้องหามาทำ

ในสภาพปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมากเมื่อจานวนประชากรเพิ่มแต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอต่อความต้องการ สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงได้นำนโยบาย ยุทธศาสตร์และความจำเป็นดังกล่าวสู่การปฏิบัติเพื่อการพัฒนาหลักสูตรอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว ให้กับประชาชนและผู้สนใจ เนื่องจากปัจจุบันการดำรงชีวิตของคนเราได้เปลี่ยนไปจากที่เป็นอยู่อย่างมาก ประชากรมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น ความเจริญในด้านต่าง ๆ เข้ามาเปลี่ยนแปลงวิถีความเป็นอยู่ของประชาชนในชนบทให้เปลี่ยนไป ส่งผลกระทบต่อความเป็นอยู่ของประชาชนเป็นอย่างมาก ทำให้การประกอบอาชีพหลักเพียงอย่างเดียว ไม่สามารถสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัวดำรงอยู่ได้ ซึ่งมีความแตกต่างจากวิถีชีวิตของคนในอดีตอย่างสิ้นเชิง การส่งเสริมอาชีพเพื่อชุมชน การทำอาหารขนม โดยเป็นการสร้างอาชีพให้กับชุมชนอย่างเป็นรูปธรรมและสามารถสร้างรายได้เสริม เป็นการลดรายจ่ายในครอบครัวได้เป็นอย่างดี

**2. จุดประสงค์การเรียนรู้**

2.1 อธิบายความเป็นมาของการทำโดนัทจิ๋ว

2.2 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม

2.3 อธิบายขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋วได้

2.4 ปฏิบัติการทำโดนัทจิ๋วได้

2.5 จัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม

2.6 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายโดนัทจิ๋วได้

2.7 อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของการทำโดนัทจิ๋วได้

**3. กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป

**4. ระยะเวลา**

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

**5. เนื้อหาหลักสูตร**

5.1 ความเป็นมาของการทำโดนัทจิ๋ว

5.2 วัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม

5.3 ขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋ว

5.4 การปฏิบัติการทำโดนัทจิ๋ว

5.5 การจัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม

5.6 การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายโดนัทจิ๋ว

5.8 ช่องทางการจัดการตลาดของการทำโดนัทจิ๋ว

**6. การจัดการเรียนรู้**

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

**7. สื่อการเรียนรู้**

7.1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ

7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์

7.3 สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา

7.4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

**8. การวัดและประเมินผล**

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

**9. การจบหลักสูตร**

9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

**10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร**

เกียรติบัตรออกโดยสถานศึกษา

**11. การเทียบโอน**

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือกสาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)
หัวหน้างานจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....

**แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว**

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | สื่อการเรียนรู้ | วัดและประเมินผล | ชั่วโมง | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1. ความเป็นมาของโดนัทจิ๋ว | 1. อธิบายความเป็นมาของการทำโดนัทจิ๋วได้ | 1. ความเป็นมาของการทำโดนัทจิ๋ว | 1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำโดนัทจิ๋ว | 1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำโดนัทจิ๋ว<br>2. รูปภาพ<br>3. สื่อออนไลน์ | 1. สังเกตความสนใจ<br>2. ซักถาม<br>3. การมีส่วนร่วม<br>4. ชิ้นงาน/ผลงาน<br>5. ประเมินผลงานผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่กำหนด | 10 นาที | |
| 2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้ | 2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม | 2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้ | 1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำโดนัทจิ๋ว<br>2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำโดนัทจิ๋ว<br>3.ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ | 1.ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์<br>2. สื่อออนไลน์ | | 10 นาที | |
| 3. ขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋ว | 3.อธิบายขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋วได้ | 3.ขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋ว | 1.วิทยากรอธิบายการทำโดนัทจิ๋ว | 1.ใบความรู้ เรื่องการทำโดนัทจิ๋ว<br>2.สื่อออนไลน์<br>3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง | | 10 นาที | |
| 4. การปฏิบัติการทำโดนัทจิ๋ว | 4. ปฏิบัติการทำโดนัทจิ๋วได้ | 4.การปฏิบัติการทำโดนัทจิ๋ว | 1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำโดนัทจิ๋วและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ<br>2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ | 1. ใบงาน การจัดทำโดนัทจิ๋ว | | - | 4 ชั่วโมง |

**แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว**

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | สื่อการเรียนรู้ | วัดและประเมินผล | ชั่วโมง | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 5. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ | 5. จัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม | 5. การจัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อ | 1.วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ<br>2.ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ | 1. ใบความรู้ เรื่องการบรรจุหีบห่อ<br>2.ตัวอย่างการบรรจุหีบห่อ | | 10 นาที | - |
| 6. การคิดต้นทุนกำไร | 6.คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายโดนัทจิ๋วได้ | 6. การคำนวณต้นทุนกำไร | 1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร<br>2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร | 1. ใบความรู้เรื่องการคำนวณต้นทุนกำไร<br>2. ใบงาน | | 10 นาที | - |
| 7. ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำโดนัทจิ๋ว | 7. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของการทำโดนัทจิ๋วได้ | 7. ช่องทางการตลาดของการทำโดนัทจิ๋ว | 1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา<br>2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด | 1. ใบความรู้เรื่องช่องทางการตลาด | | 10 นาที | - |

# ใบความรู้

## ความเป็นมาของการทำโดนัทจิ๋ว

ขนมแป้งทอดมีรูตรงกลางชื่อเก๋ไก๋ว่าโดนัท มีประวัติความเป็นมายาวนาน นักโบราณคดีเคยขุดพบซากชิ้นส่วนฟอสซิล ที่มีลักษณะคล้ายขนมโดนัทจากกองขยะของชาวพื้นเมืองอเมริกาในยุคก่อนประวัติศาสตร์ สันนิษฐานว่าเริ่มมีขึ้นครั้งแรกที่เมืองแมนแฮตเตน หรือ นิวอัมสเตอร์ดัม ซึ่งเป็นเมืองอพยพของชาวดัตช์ที่มาตั้งรกรากในอเมริกา ปัจจุบันคือเมืองนิวยอร์ก ซิตี้ มีชื่อภายใต้ภาษาดัตช์ว่า โอลีคูกส์ หรือมาจาก ออยลี เคกส์ นั่นเอง

ในยุคต้นของการล่าอาณา นิคม ชาวดัตช์-อเมริกัน ที่อพยพมาได้ค้นพบวิธีการนำแป้งเค้กมาทอด โดยมีเรื่องเล่าเม้าธ์กันเลยเถิดว่า บังเอิญมีวัวตัวหนึ่งไปเตะหม้อน้ำมันเดือดๆ หกราดบนแป้งขนมอบที่ผสมแล้ว ทำให้เกิดขนมทอดสีทองชนิดใหม่ขึ้นมา

ประมาณปี 1847 เอลิซาเบธ เกรกอรี่ มารดาของกัปตันเรือนิวอิงแลนด์ นำส่วนผสมที่หลากหลายจากคาร์โกเรือของลูก เช่น ลูกจันทน์เทศ อบเชย และเปลือกมะนาว มาใส่ลงในแป้งทอด นำไปให้บุตรชายและลูกเรือเป็นเสบียงในการเดินทาง ในตอนนั้นเกรกอรี่นำถั่วฮาเซลนัทหรือวอลนัทมาวางตรงกลางของขนม และเรียกขนมนี้ว่า โดนัท อันเป็นที่มาของชื่อขนมในปัจจุบัน

ส่วนที่มาของรูบนขนมโดนัท มีเรื่องเล่าปากต่อปากกันมากมาย แต่จุดเริ่มต้นคือ แฮนสัน เกรกอรี่ บุตรชายของเอลิซาเบธ ที่น่าเชื่อถือสุดบอกว่าแฮนสันไม่ชอบขนมโดนัทของแม่ที่อมน้ำมันมากเกินไป ซึ่งตอนนั้นยังมีรูปทรงกลมอยู่ เขาก็เลยใช้ขวดพริกไทยบนเรือ เจาะรูตรงกลางของขนม และได้สอนเทคนิคนี้ให้แม่ อันเป็นที่มาของรูบนขนมโดนัทนั่นเอง เมื่อมีการจัดงานปาร์ตี้แฮนสันก็จะนำขนมโดนัทออกมาเลี้ยงแขก ได้รับคำชื่นชมเป็นอันมาก

โชคร้ายที่แฮนสันถูกจับเผาทั้งเป็นในช่วงกลางศตวรรษที่ 19 เนื่องจากถูกกล่าวหาว่าเป็นพวกแม่มด แต่ทุกวันนี้ยังมีแผ่นหินสลักยกย่อง แฮนสัน เกร กอรี่ ที่เมืองแคลมโคฟ มลรัฐเมน ในฐานะเป็นคนริเริ่มให้ขนมโดนัทมีรู

เครื่องผลิตโดนัทเครื่องแรกเกิดขึ้นในปี 1920 เมืองนิวยอร์ก ซิตี้ โดยนายอดอล์ฟ เลวิตต์ ผู้ลี้ภัยจากสมัยของพระเจ้าซาร์แห่งรัสเซีย เครื่องทำขนมโดนัทของเขาทำให้ขนมโดนัทเป็นที่แพร่หลายอย่างรวดเร็ว

ปี 1934 ในงานเวิลด์แฟร์ที่ชิคาโก โดนัทกลายเป็นขนมยอดฮิตในศตวรรษแห่งความก้าวหน้า มีการนำเครื่องทำขนมโดนัทอัตโนมัติมาจัดแสดง

โดนัท doughnut เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลาง คล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนม โดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น 2 ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และโดนัทเค้ก

กระบวนการผลิตโดนัทยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัทเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆลงไป เพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สอดไส้ คลุกน้ำตาล เคลือบหน้าโดนัทด้วยสีสันต่างๆ

ปัจจุบันโดนัทเป็นที่นิยมอย่างมาก โดยเฉพาะในกลุ่มวัยรุ่น สามารถหาซื้อได้ตั้งแต่บนห้างสรรพสินค้าจนถึงตลาดนัด ราคาขายแตกต่างกันไปตามแต่ละสถานที่

# ใบความรู้

## วิธีการทำโดนัทจิ๋ว

โดนัทจิ๋ว ของทานเล่นที่ขาดไม่ได้ ไม่ว่าจะปาร์ตี้กับเพื่อน หรือ ทานกันเองในครอบครัว ด้วยความที่มีรสชาติเนื้อสัมผัสนุ่มนิ่ม ชุ่มช่ำ เป็นเมนูขนมทำง่าย ทำขายสร้างอาชีพ เอาใจพ่อค้าแม่ค้ามือใหม่ โดนัทจิ๋วสูตรสูตรนี้ไม่ยุ่งยาก ไม่ต้องพักแป้ง ทำขายได้เลย แป้งนุ่มข้ามวันแถมเปลี่ยนการใส่ไส้ได้ตามชอบ สูตรนี้แม้จะทำทิ้งไว้หลายชั่วโมง แป้งก็ยังนุ่มฟูเหมือนเดิม เหมาะสำหรับทำขาย ที่สำคัญต้นทุนต่ำมากๆ ทำขายบอกเลยกำไรงาม

**วัสดุอุปกรณ์**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. | แป้งสาลีเอนกประสงค์ | 200 | กรัม |
| 2. | น้ำตาลทรายขาวเม็ดเล็ก | 100 | กรัม |
| 3. | ไข่ไก่ (เบอร์ 2) | 2 | ฟอง |
| 4. | เนยเค็ม | 150 | กรัม |
| 5. | นมสด | 2/3 | ถ้วยตวง |
| 6. | ผงฟู | 1 | ช้อนชา |
| 7. | กลิ่นวานิลลาบัตเตอร์ | 1 | ช้อนชา |
| 8. | ลูกเกด, อัลมอนด์สไลด์, ผลไม้เชื่อม | | |

**วิธีทำโดนัทจิ๋ว**

1. ร่อนแป้ง ผงฟู เข้าด้วยกัน เตรียมไว้
2. ตอกไข่ไก่ใส่ชามผสม ตามด้วยน้ำตาลทราย ตีด้วยความเร็วกลางจนน้ำตาลเกือบละลายดี ถ้าไม่มีเครื่องตี ใช้ตะกร้อมือได้
3. ตามด้วยนมข้นจืด และกลิ่นวานิลลาบัตเตอร์ ตีด้วยความเร็วกลางจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดี
4. จากนั้นใส่เนยเค็มที่ละลาย (พักให้เย็น) ลงไป ตีด้วยความเร็วกลาง จนส่วนผสมเข้ากันดีอีกครั้ง
5. ใส่แป้งลงไปผสมทีละครึ่ง ตีด้วยความเร็วต่ำจนแป้งเข้ากัน ปาดอ่างและก้นอ่าง ทำจนแป้งที่เตรียมไว้จนหมด ตีจนแป้งเนียนไม่เป็นเม็ด
6. วอร์มเตาสำหรับทำโดนัทให้ร้อนก่อน ทาพิมพ์ด้วยเนยหรือน้ำพืชบางๆ จนทั่ว
7. ใส่ท็อปปิ้งลงไปตามชอบ บีบแป้งลงไป ปิดฝารอประมาณ 2 นาที ใช้ไม้เสียบลูกชิ้นจิ้มออกมาจากพิมพ์ พักให้หายร้อนบนตระแกรง เป็นอันเสร็จ

**ข้อเสนอแนะ**

สูตรนี้ได้ประมาณ 35 ชิ้น

# ใบงาน

## แบบบันทึก การทำโดนัทจิ๋ว

ให้ผู้เรียนจดบันทึก ขั้นตอน **การทำโดนัทจิ๋ว** ระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

### แบบบันทึก

**วัสดุอุปกรณ์**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ขั้นตอนการทำ**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ความคิดเห็นส่วนตัว**

.....

.....

.....

.....

.....

# ใบความรู้
## การบรรจุหีบห่อ

ชุดผลิตภัณฑ์โดนัทจิ๋วตอบโจทย์ของผู้บริโภค ภายใต้บรรจุภัณฑ์โดนัทจิ๋ว สู่การส่งเสริมอาชีพเสริมให้แก่พี่น้องเกษตรกรในช่วงหมดฤดูกาลเก็บเกี่ยว สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น “โดนัทจิ๋ว” สร้างความภาคภูมิใจจากผู้ให้สู่ความสุขใจของผู้รับ ต่อยอดสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับเกษตรกร และชุมชนอย่างยั่งยืน

### ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์นั้นมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อผลผลิตทั้งหลาย ดังนี้

1. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า เริ่มตั้งแต่การขนส่ง การเก็บให้ ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมิให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง คน ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการปลอมปน เป็นต้น

2. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง การจัดเก็บมีความรวดเร็วในการขนส่ง เพราะสามารถรวมหน่วยของผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหน่วยเดียวได้

3. ส่งเสริมทางด้านการตลาด บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคเห็น ดังนั้นบรรจุภัณฑ์จะต้องจะทำหน้าที่บอกกล่าวสิ่งต่างๆของตัวผลิตภัณฑ์โดยการบอกข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดของตัวสินค้า และนอกจากนั้นจะต้องมีรูปลักษณ์ที่สวยงามสะดุดตาเชิญชวนให้เกิดการตัดสินใจซื้อ

### วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ

2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้แขนงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าถึงความหมายและคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์

3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า

4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์

5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีย่อมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

# ใบความรู้
## การคำนวณต้นทุนกำไร

**ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในการทำโดนัทจิ๋ว**

| วัน เดือน ปี | รายการ | จำนวนสิ่งของ | จำนวนเงิน (บาท) | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| | **ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)** | | | การกำหนดราคาขาย คิดจากต้นทุน + กำไรที่ต้องการ |
| | 1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ | 1 กิโลกรัม | 30 บาท | |
| | 2.น้ำตาลทรายขาว | 1 กิโลกรัม | 25 บาท | |
| | 3. ไข่ไก่ (เบอร์ 2) | 10 ฟอง | 40 บาท | |
| | 4. เนยเค็ม | 1 กิโลกรัม | 65 บาท | |
| | 5. นมสด (1,000 ml.) | 1 กล่อง | 70 บาท | |
| | 6. กลิ่นวานิลลา (25 ml) | 1 ขวด | 35 บาท | |
| | 7. ผงฟู | 1 ซอง | 10 บาท | |
| | 8. ลูกเกดอบแห้ง (เกรด B) | 500 กรัม | 50 บาท | |
| | 9. กล่องใส TP-104 | 1 แพ็ค | 155 บาท | |
| | **รวมค่าใช้จ่าย** | | 480 บาท | |
| | **รายได้** ขายโดนัทจิ๋ว | แป้ง 1 กิโลกรัม ทำได้ 175 ชิ้น ขายกล่องละ 25 บาท (5 ชิ้น) ได้ 35 กล่อง | 875 บาท | กำไร 395 บาท |

**** ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน) ขึ้นอยู่กับราคาวัตถุดิบตามฤดูกาลและท้องถิ่น /วัตถุดิบบางสวนยังมีเหลืออารถใช้ทำได้อีก****

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

1. กำหนดกำไรที่ต้องการได้จาก กำไร/ต้นทุนที่ต้องการXด้วย 100=% )

**ตัวอย่างเช่น**

ขาย 875 จากต้นทุน 480 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 80

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ = 395/480 X 100 %= 82.29

2. การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร หารด้วยจำนวนหน่วย

**ตัวอย่าง**

ทำโดนัทจิ๋ว 1 กิโลกรัม จากต้นทุน 480 บาท และกำไรที่ต้องการ 325 บาท

ฉะนั้น ราคาขายต่อกิโลกรัม = 480 บาท + 395 บาท หารด้วย 1 กิโลกรัม = 875 บาท

**หมายเหตุ**

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

# ใบงาน
# การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

| วัน เดือน ปี | รายการ | จำนวนสิ่งของ | จำนวนเงิน (บาท) | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| | ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>..... | | | 1. ให้กำหนดกำไรที่ต้องการเป็นร้อยละก่อน<br>2. แล้วคำนวณหาราคาต่อหน่วยจึงจะทราบรายได้<br>3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ตารางนี้ |
| | **รวมค่าใช้จ่าย** | | | |
| | รายได้จากการขาย<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>..... | | | |
| | **รวมรายได้** | | | |

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน x (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย100 )

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = _____จำนวนหน่วย

# ใบความรู้
# ช่องทางการตลาด

**ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขายดังนี้**

- หน้าร้าน

มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

**ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขายดังนี้**

- ทางออนไลน์

ขายบนเพจ Facebook เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเราได้มากที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น Facebook กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน Facebook สามารถตั้งงบที่ใช้ลงโฆษณาและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วยทำให้เปิดเพจขายของบน Facebook อีกช่องทางหนึ่ง

# แบบวัดและประเมินผลการจัดทำโดนัทจิ๋ว

**ประเด็นที่เกี่ยวข้อง**

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ
    1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
    1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือได้อย่างถูกต้อง
2. จัดเตรียมวัตถุดิบ
    2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
    2.2 เตรียมวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
    2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ
3. ทักษะการปฏิบัติ
    3.1 ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง
4. ทักษะการจัดตกแต่ง/บรรจุภัณฑ์ และนำเสนอ
    4.1 จัดตกแต่ง/บรรจุภัณฑ์ และนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

# แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล .....

หลักสูตร ..... กลุ่ม.....

**คำชี้แจง** : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

| **ประเด็นที่ประเมิน** | คะแนนประเมิน (10 คะแนน) |
|---|---|
| 1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน) | |
| 1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ | |
| 1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ | |
| 2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน) | |
| 2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม | |
| 2.2 ประเมินโดยให้สาธิต | |
| 2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ | |
| 2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา) | |
| 3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน) | |
| 3.1 สังเกตผลงาน | |
| 3.2 ตรวจสอบผลงาน | |
| 3.3 มีความคิดสร้างสรรค์ | |
| 3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่ | |
| **รวมคะแนน (100 คะแนน)** | |

**หมายเหตุ** การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ วิทยากร

(.....)

# บรรณานุกรม


https://kitchenwaremarket.com/ke-rd-nar-wt-thd-bth-chi-ni-xt-sa-hkr-rm-be-ke-xr/a-536.html

https://www.mkunigroup.com/blog_mkunigroup.php?id=41

https://food.trueid.net/detail/AYE4GlR3ERry

https://www.sgethai.com/article

http://kanokporndikuntod.blogspot.com/p/blog-page_22.html

## คณะผู้จัดทำ

**ที่ปรึกษา**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. | ว่าที่ พ.ต.ดำริห์ | ติยะวัฒน์ | ผู้อำนวยการ สนง.สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 2. | นางสาวนัทธมน | สกุลณมรรคา | รองผู้อำนวยการ สนง.สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. | นางสุกัญญา | กาโกน | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอบึงสามพัน |
| 4. | นายเกรียงไกร | วงศ์วิริยชาติ | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวิเชียรบุรี |

**คณะทำงาน**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. | นางสาวสุภาพรรณ | โอบอ้อม | ครู |
| 2. | นางสาวนิสาชล | แก้วมูลเมือง | บรรณารักษ์ปฏิบัติการ |
| 3. | นายสุรัตน์ | บัวศรี | ครู อาสาสมัคร กศน. |
| 4. | นายโกศล | นามโคตรศรี | ครู อาสาสมัคร กศน. |
| 5. | นางสาวเกวรินทร์ | กลิ่นหวาน | ครู กศน.ตำบล |
| 6. | นางกาหลง | ขาวกลิบ | ครู กศน.ตำบล |
| 7. | นางสาวชนมน | แจ้งอารี | ครู กศน.ตำบล |
| 8. | นางสาวสิริลักษณ์ | บุญศิริวงค์ | ครู กศน.ตำบล |
| 9. | นางมัทนา | ทรงงาม | ครู กศน.ตำบล |
| 10. | นางสาวศศิวิมล | แก้วดวงตา | ครู กศน.ตำบล |
| 11. | นางสาวบุณฑริกา | ภุมมา | ครู กศน.ตำบล |
| 12. | นางสุกัญญา | แลบุตร | ครู ศรช. |
| 13. | นางสาวชนัญชิดา | กาโกน | ครู ศรช. |
| 14. | นางสาวอุษา | กิ่งสีเสียด | บรรณารักษ์ |
| 15. | นางสาวเปรมฤดี | อัตตโสภณศิริกุล | นักวิชาการศึกษา |

**รวบรวมข้อมูลและจัดทำรูปเล่ม**

| | | | |
|---|---|---|---|
| | นางสาวกรวิการ์ | คะเชนรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |