หลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พณิชยกรรมและบริการ

โดย

กศน.ตำบลลำปลายมาศ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ

สำนักงาน กศน. จังหวัดบุรีรัมย์

สำนักงาน กศน.

สำนักปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

กระทรวงศึกษาธิการ

รายละเอียดหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พณิชยกรรมและการบริการ

ชื่อสถานศึกษา ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ
จังหวัด บุรีรัมย์

ความเป็นมา

ในปัจจุบันจะเห็นได้ว่าในสังคมไทยนั้น ได้มีการนำเอาอาหาร ขนมของชาวตะวันตกเข้ามาในประเทศอย่างแพร่หลาย ไม่ว่าจะเป็นขนม อาหารว่าง เช่น ขนมเค้ก วาฟเฟิล โดนัทจิ๋ว เป็นต้น ทำให้คนส่วนมากหันไปบริโภคอาหารและขนมของชาวต่างชาติกันมาก ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้า กลางวันหรืออาหารเย็น และเป็นที่นิยมและหาทานได้ง่ายโดยเฉพาะขนมโดนัทจิ๋ว โดนัท (อังกฤษ: Doughnut, Donut) เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนม โดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น ๒ ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และโดนัทเค้ก กระบวนการผลิตโดนัทยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัทเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆลงไป เพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สอดไส้ คลุกน้ำ ตาล เคลือบหน้าโดนัทด้วยสีสันต่างๆ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ

๒. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมโดนัทจิ๋วสามารถลดรายจ่ายในครัวเรือน และเป็นช่องทางการประกอบอาชีพอิสระ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนที่มีความสนใจอยากทำขนมโดนัทจิ๋ว เพื่อบริโภค หรือเพื่อจำหน่าย จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

-ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

-ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาและความสำคัญการทำขนมโดนัทจิ๋ว จำนวน ๒๐ นาที
๒. อธิบายรูปแบบวิธีการทำขนมโดนัทจิ๋ว จำนวน ๓๐ นาที
๓. ขั้นตอนวิธีการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การสาธิต/ปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง
๔. การซักถามตอบปัญหา-อุปสรรค จำนวน ๑๐ นาที
๕. การวัดผล ประเมินผล

สื่อการเรียนรู้

๑. ภาพประกอบการเรียนการสอน “การทำโดนัทจิ๋ว”
๒. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมโดนัทจิ๋ว

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การรับรู้/การมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

****

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พณิชยกรรมและบริการ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความเป็นมา และการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ของการทำขนมโดนัทจิ๋ว	๑.ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นมาของการทำขนมโดนัทจิ๋วได้ ๒. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ วัสดุ/อุปกรณ์ที่นำมาทำขนมโดนัทจิ๋ว	๑. ความเป็นมา ของการทำขนมโดนัทจิ๋ว ๒. วัสดุ/อุปกรณ์ที่ทำขนมโดนัทจิ๋ว	การบรรยาย	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำโดนัทจิ๋ว	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และเข้าใจสามารถทำโดนัทจิ๋วได้ ๒.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจสามารถปรับแต่งรสชาติขนมให้มีความหลากหลายได้	๑. วิธีทำโดนัทจิ๋วกลิ่นวนิลาผลไม้รวม ๒. วิธีทำโดนัทจิ๋วกล้วยหอม	-วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนปฏิบัติจริง		๒ ชั่วโมง
๓	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๑.ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามเหมาะสมกับสินค้าได้	๑.ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ ๒.การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๓.ข้อพิจารณาในการออกแบบบรรจุภัณฑ์	บรรยาย - ตอบข้อซักถาม จากกลุ่มผู้เรียน	๓๐ นาที	
จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว จำนวน ๓ ชั่วโมง

แนวคิด

ในปัจจุบันจะเห็นได้ว่าในสังคมไทยนั้น ได้มีการนำเอาอาหาร ขนมของชาวตะวันตกเข้ามาในประเทศอย่างแพร่หลาย ไม่ว่าจะเป็นขนม อาหารว่าง เช่น ขนมเค้ก วาฟเฟิล โดนัทจิ๋ว เป็นต้น ทำให้คนส่วนมากหันไปบริโภคอาหารและขนมของชาวต่างชาติกันมาก ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้า กลางวันหรืออาหารเย็น และเป็นที่นิยมและหาทานได้ง่ายโดยเฉพาะขนมโดนัทจิ๋ว โดนัท (อังกฤษ: Doughnut, Donut) เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนม โดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น ๒ ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และโดนัทเค้ก กระบวนการผลิตโดนัทยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัทเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆลงไป เพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สอดไส้ คลุกน้ำตาล เคลือบหน้าโดนัทด้วยสีสันต่างๆ

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑.ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นมา ของการทำขนมโดนัทจิ๋ว
๒.ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ที่นำมาทำขนมโดนัทจิ๋ว
๓.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และเข้าใจ สามารถทำโดนัทจิ๋วได้
๔.ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจสามารถตกแต่งขนมให้มีสีสันสวยงาม
๕.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม
๖.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจช่องทางการจำหน่าย

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหานี้ ใช้เวลาเรียนรู้ ๓ ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน ๓ เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ ๑ ความเป็นมา และการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ของการทำขนมโดนัทจิ๋ว
- ๑. ความเป็นมาของการทำขนมโดนัทจิ๋ว
- ๒. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ของการทำขนมโดนัทจิ๋ว

เรื่องที่ ๒ วิธีการทำโดนัทจิ๋ว
- ๑. วิธีทำโดนัทจิ๋วกลิ่นวนิลาผลไม้รวม
- ๒. วิธีทำโดนัทจิ๋วกล้วยหอม

เรื่องที่ ๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์
- ๑.ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์
- ๒.การออกแบบบรรจุภัณฑ์
- ๓.ข้อพิจารณาในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ ๑ ความเป็นมา และการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ของการทำขนมโดนัทจิ๋ว

เนื้อหาสาระ

โดนัท (อังกฤษ: Doughnut, Donut) เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนม โดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น ๒ ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และโดนัทเค้ก กระบวนการผลิตโดนัทยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัทเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆลงไปเพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สอดไส้ คลุกน้ำตาล เคลือบหน้าโดนัทด้วยสีสันต่างๆ

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑.ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นมา ของการทำขนมโดนัทจิ๋วได้

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ วัสดุ/อุปกรณ์ที่นำมาทำขนมโดนัทจิ๋วได้

ขอบข่ายเนื้อหา

ตอนที่ ๑ ความเป็นมา ของการทำขนมโดนัทจิ๋ว

ตอนที่ ๒ วัสดุ/อุปกรณ์ที่ทำขนมโดนัทจิ๋ว

รายละเอียดเนื้อหา
ตอนที่ ๑ ความเป็นมา ของการทำขนมโดนัทจิ๋ว

๑. ความหมาย/เป็นมา

โดนัท (อังกฤษ: Doughnut, Donut) เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนม โดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น ๒ ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และโดนัทเค้ก กระบวนการผลิตโดนัทยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัทเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆลงไปเพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สอดไส้ คลุกน้ำตาล เคลือบหน้าโดนัทด้วยสีสันต่างๆ

ส่วนประกอบ

๒.๑ การเลือกวัตถุดิบให้มีคุณภาพ

๒.๒ การเลือกอุปกรณ์ที่มีความเหมาะสม

๓. วิธีเลือกส่วนประกอบ

๒.๑ การเลือกวัตถุดิบให้มีคุณภาพ

๒.๒ การเลือกอุปกรณ์ที่มีความเหมาะสม

รายละเอียดเนื้อหา
ตอนที่ ๒ วัสดุ/อุปกรณ์ที่ทำขนมโดนัทจิ๋ว

โดนัท เป็นขนมเบเกอรี่ชนิดหนึ่ง เราสามารถทำเองได้ที่บ้าน โดยอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำขนมโดนัท ประกอบด้วยอุปกรณ์พื้นฐานสำหรับเบเกอรี่ และอุปกรณ์พิเศษสำหรับโดนัท

๑.วัสดุ/อุปกรณ์

- เครื่องตีไข่/ผสมแป้ง
- อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด เช่น ช้อนตวง ถ้วยตวง ตราชั่ง
- กระดาษรองอบ
- เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิ
- ตระกร้อมือตีไข่
- ไม้พาย
- ที่ตัดแป้ง
- อ่างผสม
- ที่ร่อนแป้ง
- ตระแกรงพักขนม

๒. อุปกรณ์พิเศษสำหรับโดนัท

- กระทะก้นลึกสำหรับทอด หรือใช้หม้อทอดแทนได้
- ที่ตัดโดนัท จะใช้ที่ตัดคุกกี้วงกลม ๒ วง ขนาดต่างกันสำหรับตัดโดและเจาะรูตรงการก็ได้
- ที่หยอดโดนัท
- พิมพ์โดนัท
- เครื่องทำโดนัทจิ๋ว

เรื่องที่ ๒ วิธีการทำโดนัทจิ๋ว

เนื้อหาสาระ

โดนัท (อังกฤษ: Doughnut, Donut) เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนม โดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น ๒ ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และโดนัทเค้ก กระบวนการผลิตโดนัทยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัทเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆลงไปเพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สอดไส้ คลุกน้ำตาล เคลือบหน้าโดนัทด้วยสีสันต่างๆ

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และเข้าใจ สามารถทำโดนัทจิ๋วได้

๒.ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจสามารถปรับแต่งรสชาติขนมให้มีความหลากหลายได้

ขอบข่ายเนื้อหา

๑. วิธีทำโดนัทจิ๋วกลิ่นวนิลาผลไม้รวม

๒. วิธีทำโดนัทจิ๋วกล้วยหอม

รายละเอียดเนื้อหา
ตอนที่ ๑ โดนัทจิ๋วกลิ่นวนิลาหน้าผลไม้รวม

ส่วนผสม

๑. แป้งบัตเตอร์เค็กสำเร็จรูปยี่ห้อ UFM ๕๐๐ กรัม
๒. ไข่ไก่ ๓ ฟอง
๓. เนยสดละลาย ๑ ถ้วย (เอาเนยสดตั้งไฟให้ละลาย)
๔. นมข้นจืด ๑ ถ้วย
๕. น้ำ ๑ ถ้วย
๖. ผลไม้รวมอบแห้ง ลูกเกด

วิธีทำ

๑. ตีไข่จนเป็นฟองหยาบ
๒. เติมเนยสดละลาย สลับกับนมข้นจืด น้ำและแป้ง
๓. คนให้ส่วนผสมเข้ากันจนเป็นเนื้อเนียน
๔. ตักหยอดในพิมพ์

เครื่องทำโดนัทจิ๋ว

เตรียมส่วนผสม

๑.ตีไข่จนเป็นฟองหยาบ

๒.ใส่เนยสดละลาย สลับกับ นมข้นจืด น้ำ และแป้ง

๓.คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี จนเนื้อเนียน

๔. ตักหยอดในพิมพ์ แล้วใส่ผลไม้แช่อิ่ม หรือ ลูกเกด

๕. ทิ้งไว้ประมาณ ๑ นาที เปิดออก ใช้ไม้จิ้มฟันกลับด้านขนม ปิดฝานับ ๕-๑๐วินาที

รายละเอียดเนื้อหา
ตอนที่ ๒ โดนัทจิ๋วกล้วยหอม

ส่วนผสม สำหรับ ๑ สูตร=๔๐ - ๕๐ชิ้น
แป้งเค้ก ๒๐๐ กรัม
ผงฟู ๑+๑/๒ ช้อนชา
เบกิ้งโซดา ๑ ช้อนชา
ไข่ไก่ ๓ ฟอง
เกลือ ๑/๒ ช้อนชา
น้ำตาล ๑๕๐ กรัม
น้ำมันพืชหรือเนยละลาย ๑ ถ้วย
กล้วยหอมสุก ๒๐๐ กรัม
น้ำมะนาวหรือครีมออฟทาทา ๑ ช้อนชา
โยเกิร์ตรสธรรมชาติ ½ ถ้วย

วิธีทำ
เวลาเตรียมส่วนผสม: ๑๕ นาที
เวลาปรุงอาหาร: ๓๐ นาที
๑.ร่อนแป้ง+ผงฟู=เบกิ้งโซดาเข้าด้วยกันแล้วพักไว้
เคล็ดลับ: ร่อนส่วนผสมทั้งหมด๑-๒ครั้ง
๒.บดกล้วยหอมสุก+น้ำมะนาวหรือครีมออฟทาทาให้เข้ากันจนละเอียดแล้วพักไว้
เคล็ดลับ: ใช้กล้วยหอมสุกงอมจะเพิ่มรสหวานและกลิ่นหอมมากยิ่งขึ้น
๓.ตีไข่+น้ำตาล+เกลือให้เข้ากันจนขึ้นฟูเป็นเนื้อครีมเบาๆ
เคล็ดลับ: ถ้าใช้เครื่องตีให้ใช้เบอร์แรงสุด ๗-๘ นาทีหรือจนกว่าจะขึ้นฟู
๔.ใส่แป้งที่ร่อนเตรียมไว้กับไข่ที่ตีจนขึ้นฟู
ผสมแป้งทีละน้อยจนกว่าจะเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน
เคล็ดลับ: ถ้าใช้เครื่องตีให้ใช้เบอร์ต่ำสุดแป้งจะได้ไม่ฟุ้ง
๕.ใส่น้ำมันพืชหรือเนยละลายกับแป้งแล้วตีให้เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน
เคล็ดลับ: ทาน้ำมันพืชหรือเนยละลายเป็นสายเล็กๆจะได้ไม่กระเด็นตีด้วยความเร็วปานกลาง
๖.ใส่กล้วยหอมที่บดไว้ตีจนเป็นเนื้อเดียวกัน
๗.ใสโยเกิตแล้วตีจนเป็นเนื้อเดียวกัน
๘.เทใส่เครื่องทำมินิโดนัทอบจนกว่าจะสุก
เคล็ดลับ: ระยะเวลาในการอบขึ้นอยู่กับความร้อนแต่ละเครื่อง

เรื่องที่ ๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์

เนื้อหาสาระ

๑.ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์

๒.การออกแบบบรรจุภัณฑ์

๓.ข้อพิจารณาในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑.ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามเหมาะสมกับสินค้าได้

ขอบข่ายเนื้อหา

๑.ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์

๒.การออกแบบบรรจุภัณฑ์

๓.ข้อพิจารณาในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

รายละเอียดเนื้อหา
ตอนที่ ๑ ความสำคัญบรรจุภัณฑ์

กำเนิดของการบรรจุภัณฑ์ จากวันนี้ย้อนกลับไปในอดีต ช่วงปลายศตวรรษที่ ๑๘ ในช่วงแรกอาหารจะนำไปบรรจุในภาชนะโลหะที่ปิดผนึกและถูกหลักอนามัย นั่นคือกระป๋องบรรจุอาหารที่ทำจากดีบุก (Tin Can) หรือกล่องกระดาษแข็งได้ใช้กันอย่างกว้างขวาง เพราะมีน้ำหนักเบา สามารถพิมพ์ทับลงไปได้ง่ายบนแผ่นกระดาษก่อนที่นำไปทำแบบบรรจุ และเป็นการประหยัดพื้นที่ กล่องโลหะก็ได้รับการพัฒนากันอย่างกว้างขวาง เช่นเดียวกันในเวลานั้น เพราะเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ดีกว่าการใช้กล่องกระดาษแข็ง โดยเฉพาะสินค้าที่บูดเน่าได้ เช่น ขนมปังกรอบ หรือขนมหวาน ทำให้ระดับความต้องการที่จะเก็บรักษาสินค้าเพิ่มจำนวนมากขึ้น หันกลับมามองในศตวรรษที่ ๒๐ ปัจจุบันนี้เทคนิคในการผลิตได้ก้าวไกลไปมากพอที่จะทำให้บรรจุภัณฑ์โลหะเหล่านี้มีรูปแบบหรือรูปทรงต่าง ๆ ได้ตามต้องการด้วยการนำเทคนิคคอมพิวเตอร์มาช่วยในการผลิต รวมถึงพลาสติกที่ได้รับการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น เราจึงนำมาใช้ในทุกวันนี้

เทคนิคการพิมพ์ที่เฟื่องฟูมาตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ ๑๙ นั้นต้องการการพัฒนาในเรื่องเทคนิคการพิมพ์ บรรจุภัณฑ์ที่มีความรวดเร็ว ตราผลิตภัณฑ์หรือยี่ห้อนั้นจำเป็นต้องมีติดอยู่บนภาชนะบรรจุไม่ว่าจะเป็นวัสดุประเภทไหนก็ตาม ขวดแก้ว หม้อดินเผา กล่องหรือกระป๋องโลหะ กล่องกระดาษแข็ง หรือกระดาษห่อธรรมดา ก็ต้องมีฉลากที่จะบอกยี่ห้อของผลิตภัณฑ์นั้น ผลที่ตามมานั้นไปไกลเกินคาดในเรื่องของการเพิ่มคุณค่า และความสนใจให้กับสินค้าทั่วไป ตัวอย่างเช่น รูปภาพ สีสด ชัดเจน ที่อยู่บนกล่องผงซักฟอก ย่อมจะดึงดูดผู้บริโภคมากกว่าตัวผงซักฟอก

รายละเอียดเนื้อหา
ตอนที่ ๒ องค์ประกอบที่สำคัญบนบรรจุภัณฑ์

องค์ประกอบที่ออกแบบไว้บนบรรจุภัณฑ์ เป็นปัจจัยสำคัญในการเลือกซื้อสินค้านั้น รายละเอียด หรือส่วนประกอบบนบรรจุภัณฑ์จะแสดงออกถึงจิตสำนึกของผู้ผลิตสินค้าและสถานะของบรรจุภัณฑ์ สามารถขยับเป็นสื่อโฆษณาระยะยาว

ส่วนองค์ประกอบที่สำคัญบนบรรจุภัณฑ์อย่างน้อยที่สุดควรมี ดังนี้

๑. ชื่อสินค้า
๒. ตราสินค้า
๓. สัญลักษณ์ทางการค้า
๔. รายละเอียดของสินค้า
๕. รายละเอียดส่งเสริมการขาย
๖. รูปภาพ
๗. ส่วนประกอบของสินค้า
๘. ปริมาตรหรือปริมาณ
๙. ชื่อผู้ผลิตและผู้จำหน่าย (ถ้ามี)
๑๐. รายละเอียดตามข้อบังคับของกฎหมาย เช่น วันผลิต และวันหมดอายุ เป็นต้น

รายละเอียดเนื้อหา
ตอนที่ ๓ ข้อพิจารณาในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ที่ดีนั้นจะต้องสามารถผลิต และนำไปบรรจุได้ด้วยวิธีการที่สะดวก ประหยัด และรวดเร็ว การเลือกบรรจุภัณฑ์มีข้อพิจารณา ดังต่อไปนี้

1. ลักษณะของสินค้า คุณสมบัติทางกายภาพประกอบด้วย ขนาด รูปทรง ปริมาตร ส่วนประกอบหรือส่วนผสม ของแข็ง ของเหลว ผู้ออกแบบต้องทราบความเหนียวข้น ในกรณีเป็นของเหลวและต้องรู้น้ำหนักหรือปริมาณหรือความหนาแน่นสำหรับสินค้าที่เป็นของแห้งประเภทของสินค้าคุณสมบัติทางเคมี คือ สาเหตุที่ทำให้สินค้าเน่าเสียหรือเสื่อมคุณภาพจนไม่เป็นที่ยอมรับได้ และปฏิกิริยาอื่น ๆ ที่อาจจะเกิดขึ้น คุณสมบัติพิเศษอื่น ๆ เช่น กลิ่น การแยกตัว เป็นต้น สินค้าที่จำหน่ายมีลักษณะเป็นอย่างไร มีคุณสมบัติทางฟิสิกส์ หรือทางเคมีอย่างไร เพื่อจะได้เลือกวัสดุในการทำบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันรักษาได้ดี

2. ตลาดเป้าหมาย ต้องศึกษาความต้องการของลูกค้าเป้าหมายเพื่อจะได้เลือกบรรจุภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของตลาดหรือกลุ่มลูกค้าการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ให้สนองกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ต้องวิเคราะห์จุดยืนของสินค้าและบรรจุภัณฑ์เทียบกับคู่แข่งขันที่มีกลุ่มเป้าหมายเดียวกัน เช่น ข้อมูลปริมาณสินค้าที่จะบรรจุ ขนาด จำนวนบรรจุภัณฑ์ ต่อหน่วยขนส่ง และอาณาเขตของตลาด เป็นต้น

3. วิธีจัดจำหน่าย การจำหน่ายโดยตรงจากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภคย่อมต้องการบรรจุภัณฑ์ลักษณะหนึ่ง แต่หากจำหน่ายผ่านคนกลาง เป็นคนกลางประเภทใด มีวิธีการซื้อของเข้าร้านอย่างไร วางขายสินค้าอย่างไร เพราะพฤติกรรมของร้านค้าย่อมมีอิทธิพลต่อโอกาสขายของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ รวมทั้งพิจารณาถึงผลิตภัณฑ์ของคู่แข่งขันที่จำหน่ายในแหล่งเดียวกันด้วย

4. การขนส่ง มีหลายวิธี และใช้พาหนะต่างกัน รวมทั้งระยะในการขนส่ง ความทนทาน และความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์ การคำนึงถึงวิธีที่จะใช้ในการขนส่งก็เพื่อพิจารณาเปรียบเทียบให้เกิดผลเสียน้อยที่สุด รวมถึงประหยัดและปัจจัยเรื่องดินฟ้าอากาศ ในปัจจุบันนิยมการขนส่งด้วยระบบตู้บรรทุกสำเร็จรูป

5. การเก็บรักษาการเลือกบรรจุภัณฑ์จะต้องพิจารณาถึงวิธีการเก็บรักษา สภาพของสถานที่เก็บรักษา รวมทั้งวิธีการ เคลื่อนย้ายในสถานที่เก็บรักษาด้วย

6. ลักษณะการนำไปใช้งาน ต้องนำไปใช้งานได้สะดวกเพื่อประหยัดเวลา แรงงาน และค่าใช้จ่าย

7. ต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ เป็นปัจจัยที่จะต้องคำนึงถึงเป็นอย่างมาก และต้องคำนึงถึงผลกระทบที่มีต่อยอดขาย หรือความสูญเสียค่าใช้จ่ายอื่น ๆ บรรจุภัณฑ์ดีอาจต้องจ่ายสูงแต่ดึงดูดความสนใจของผู้ซื้อย่อมเป็นสิ่งชดเชยที่ควรเลือกปฏิบัติ รวมถึงผลการชดเชยในกระบวนการผลิต การบรรจุที่สะดวก รวดเร็ว เสียหายน้อย ประหยัด และลดต้นทุนการผลิตได้

8. ปัญหาด้านกฎหมาย บทบัญญัติด้านกฎหมายเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ที่ปรากฏชัดเจน คือ กฎระเบียบและข้อบังคับเกี่ยวกับฉลากการออกแบบกราฟิกของผลิตภัณฑ์ต้องเป็นไปตามข้อบังคับ นอกจากนี้ยังต้องศึกษาการใช้สัญลักษณ์เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม เป็นต้น และกฎระเบียบและข้อบังคับเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

คณะผู้จัดทำหลักสูตร การทำโดนัทจิ๋ว

คณะที่ปรึกษา

๑. ชื่อนายวัชรินทร์ เขียวอ่อน ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอลำปลายมาศ
๒. ชื่อนายศิริศักดิ์ ทองเชิด ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ
๓. ชื่อนายวรงค์กต โพธิจักร ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ
๔. ชื่อนางสาวนันทวัน สาน้อยกุล ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ
๕. ชื่อนายพรราม โพธิ์งาม ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ

คณะกรรมจัดทำหลักสูตร

๑. ชื่อนางสาวพรหมริณี ระโยธี ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๑. ชื่อนายสุขสันต์ เพลงสันเทียะ ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๑. ชื่อนางมณีรัตน์ เชาวนกุล ตำแหน่ง ครู ผู้สอนคนพิการ

ผู้รวบรวม เรียบเรียง ปรับปรุงต้นฉบับ และพิมพ์

๑. ชื่อนางสาวพรหมริณี ระโยธี ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๑. ชื่อนายสุขสันต์ เพลงสันเทียะ ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๑. ชื่อนางมณีรัตน์ เชาวนกุล ตำแหน่ง ครู ผู้สอนคนพิการ

ผู้ออกแบบปก

๑. ชื่อนางสาวพรหมริณี ระโยธี ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๑. ชื่อนายสุขสันต์ เพลงสันเทียะ ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๑. ชื่อนางมณีรัตน์ เชาวนกุล ตำแหน่ง ครู ผู้สอนคนพิการ