

**ชื่อหลักสูตร** การทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวหอมไรซ์เบอร์รี่ปทุมรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่, เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่ )

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖๕ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบชั้นเรียน ๓๑ ชั่วโมงขึ้นไป เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวหอมไรซ์เบอร์รี่ปทุมรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่, เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่ )
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

## กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

หลักสูตรจัดศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เวลาเรียนทั้งหมด ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๓๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

**โครงสร้างหลักสูตร** การทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่ )

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่ ) และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่ได้ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่ )	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่ ) <b>อุปกรณ์</b> - เครื่องตีแป้ง - ชั่งนึ่ง - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เครื่องทำโดนัท - เต้าแก๊ส <b>วัสดุ</b> - ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ๒.๕ กิโลกรัม - น้ำตาลปีบ ๑ กิโลกรัม - เกลือป่น ๑ ถัง - งาขาว ๒ ถัง - หมูหยอง ๐.๕ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่ ) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่ )	๑ ชม.	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผงปรุงรส ผงเขย่า (ซีส,ปาปริก้า,BBQ)</li> <li>๖ ห่อ</li> <li>- น้ำมันปาล์ม ๒ ขวด</li> <li>- สาหร่ายปรุงรส ๑ ห่อ</li> <li>- ขวดพลาสติก ๒๐๐ cc ๑ แพ็ค</li> <li>- น้ำตาลทราย ๓ กิโลกรัม</li> <li>- กะทิ ๓ กล่อง</li> <li>- มะพร้าวอ่อน ๒ ลูก</li> <li>- ใบเตย ๑ กำ</li> <li>- ถ้วยพลาสติกใส พร้อมฝาปิด ๑๐๐ ml. ๒ แพ็ค</li> <li>- ไมโล ๑ ห่อ</li> <li>- เนยเค็ม ๑ ห่อ</li> <li>-แป้งข้าวโพด ๒ ถุง</li> <li>-ธัญพืชอบแห้ง ๑ ถุง</li> <li>-ไข่ไก่ ๑๐ ฟอง</li> <li>-ข้าวโอ๊ต ๑ ถุง</li> <li>-ถาดฟอยล์ มีฝาปิด เบอร์๔๓๖๓-P ๕ แพ็ค</li> <li>-แป้งบัทเทอร์เค้ก ๒ ถุง</li> <li>-น้ำตาลไอซ์ซิ่ง ๒ ถุง</li> <li>-นม UHT รสจืด ๒ กล่อง</li> <li>-กล่องพลาสติกใส (เบอร์-๑๐๓) ๑ แพ็ค</li> <li>-ช็อกโกแลตคัสตติ้ง ๓ ก้อน</li> <li>-ถุงมือพลาสติก ๒ แพ็ค</li> <li>-กระดาษเอนกประสงค์ ๑ แพ็ค</li> <li>-ถุงหูหิ้ว ๘x๑๖" ๑ แพ็ค</li> </ul>	,โรซเบอรี่กะทิสด ,ไอศกรีมโรซเบอรี่ เค้กโรซเบอรี่ช็อคช นำนีม และโดนัท โรซเบอรี่ ) ใน แต่ละขั้นตอน		
--	--	---	--	--	--

<p>๒</p>	<p>การทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคชานันีม และ โดนัทไรซ์เบอร์รี่ )</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคชานันีม และ โดนัทไรซ์เบอร์รี่ )</p> <p>๒.สามารถทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคชานันีม และ โดนัทไรซ์เบอร์รี่ ) ได้</p>	<p><b>ขั้นตอนการทำข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>นำข้าวไรซ์เบอร์รี่ เทใส่กะละมัง มาคั่วเอาเศษผง ออก</li> <li>นำกระทะตั้งบนเตาใส่น้ำมัน รอน้ำมันร้อน</li> <li>นำข้าวกลิ้งลงไปทอดจนพองสุก</li> <li>นำออกมาใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ รอจนเย็น</li> <li>ตักข้าวพองใส่กระปุกแล้วปรุงรสด้วย ผงเขยาร์สต่าง ๆ ที่เตรียมไว้</li> <li>นำข้าวพองปรุงรสบรรจุใส่ขวดพลาสติก</li> </ol> <p><b>ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>นำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาปั่นละเอียด</li> <li>เทกะทิลงในหม้อใส่น้ำตาลลงไปตามด้วยเกลือป่น ผงข้าวไรซ์เบอร์รี่และแป้งข้าวโพดคนทุกอย่างให้เข้ากัน</li> <li>นำไปต้มโดยใช้ไฟอ่อน ใส่กลิ่นวนิลาเข้าไปคนให้เข้ากันจนข้น ปิดไฟยกลงจากนั้นคนต่ออีกสักพักให้คลายร้อน แล้วนำมากรองรอบ</li> <li>ใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้แล้วรอให้เย็นจากนั้นนำแช่ช่องฟรีซ ๑ คืน หรือประมาณ ๑๒ ชั่วโมง</li> <li>เมื่อครบ ๑๒ ชั่วโมงแล้วนำออกมา เตรียมเครื่องที่จะใส่ใน</li> </ol>	<p>-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคชานันีม และ โดนัทไรซ์เบอร์รี่ ) แบบต่างๆพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>	<p>๓๓ ชั่วโมง</p> <p>๓๐ นาที</p>	
----------	--	--	---	---	----------------------------------	--

			<p>ไอศกรีมได้ตามชอบตัก ไอศกรีมใส่ถ้วยพร้อม ทาน</p> <p><b>เค้กโรชเบอร์รี่ช็อค หน้านิม</b></p> <p>๑.นำข้าวโรชเบอร์รี่มา ปั่นละเอียด</p> <p>๒.ตีไข่แดงพอแตก ใส่ น้ำตาลทรายลงไปตีจน เข้ากัน เติมนมกับ น้ำมันพืชแล้วคนจนเข้า กัน เติมหลีนวานิลลา แล้วคนจนเข้ากัน ใส่ แป้งข้าวโพดที่ร่อน พร้อม ผงไมโลและ เกลือลงไป ตะล่อมจน เข้ากัน แต่อย่างนานมาก เพราะเค้กจะเหนียวได้</p> <p>๓. ตีไข่ขาว กับเนยจน เป็นฟองหยาบ แล้ว ค่อย ๆ ทยอยใส่น้ำตาล ทรายลงไป แบ่งใส่สีก ๓ ครั้ง ตีจนตั้งยอด อ่อนถึงกลาง อย่าตีจน ตั้งยอดแข็ง เวลาเอาไป ผสมกับส่วนของไข่แดง จะทำให้คนเข้ากันยาก มาก เพราะต้องใช้เวลา ตะล่อมนาน ทำให้ ฟองอากาศยุบตัวเยอะ ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำ ให้เค้กไม่ฟู พอตั้งยอด แล้วก็ตักเมอแรงค์ไข่ ขาวสัก ๑/๓ ส่วนมา ตะล่อมกับส่วนผสมของ ไข่แดง ตะล่อมเบา ๆ</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>จนเข้ากัน หลังจากนั้น ก็ใส่เมอแรงค์ไข่ขาว ส่วนที่เหลือลงไปจน หมด แล้วตะล่อมจน เข้ากันดี แล้วนำธัญพืช อบแห้ง ข้าวโอ๊ต ผสม จนเข้ากันดี</p> <p>๔. พอเข้ากันแล้วเทใส่ พิมพ์ เคาะพิมพ์เบา ๆ สัก ๑-๒ ครั้ง แล้วนำซึ่ง ตั้งไฟจนน้ำเดือด แล้ว นำลงไปนึ่ง เป็นเวลา ๖๐ นาที พออบเสร็จ แล้วก็พักไว้ในพิมพ์ก่อน ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที แล้วนำเค้กออกมาพัก บนตะแกรง</p> <p>๕. ทำหน้านิ่มโดยผสม ผงไมโล แป้งกวนไส้ หรือแป้งข้าวโพด และ น้ำตาลทราย คนจน แป้งและน้ำตาลละลาย กรองส่วนผสม นำขึ้น ตั้งไฟ ใช้ไฟอ่อนคน ตลอดเวลาจนส่วนผสม หนืด ใส่นยลงไป คน จนเนยละลาย ตักราด ตัวขนม โดยราดบนเค้ก นี้</p>			
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการ จำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ ขึ้น รวมถึง	๓๐ นาที	

				สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ		
					๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที	๓๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส, ไรซ์เบอร์รี่กะทิสด, ไอศกรีมไรซ์เบอร์รี่ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคโกแลต และโดนัทไรซ์เบอร์รี่ )

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

## การเทียบโอน

-



