

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่
(เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม)

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม)
- เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง
 ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม) และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม)	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม) อุปกรณ์ - เครื่องตีแป้ง - ชั่งนี้้ง - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เตาแก๊ส วัสดุการทำเค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม -ข้าวไรซ์เบอร์รี่ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -ผงไมโล จำนวน ๑ กิโลกรัม -เนยเค็ม จำนวน ๐.๒๕ กิโลกรัม -แป้งข้าวโพด จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -ไข่ไก่ จำนวน ๒ ฟอง -แป้งบัตเตอร์เค้ก จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -น้ำตาลไอซ์ซิ่ง จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -ช็อกโกแลตคั่วตัด จำนวน ๑ ก้อน	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่มและข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส)และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม) ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

<p>๒</p>	<p>การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ รึชอคหน้านิ่ม)</p>	<p>๑.เพื่อให้ ผู้เรียนความรู้ พื้นฐานด้าน การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ รึชอคหน้านิ่ม) ๒.สามารถ แปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ รึชอคหน้านิ่ม) ได้</p>	<p>ขั้นตอนการทำ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม ๑.นำข้าวไรซ์เบอร์รี่จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม มาปั่นละเอียด ๒.ตีไข่แดงพอแตก ใส่น้ำตาลทรายลงไป ตีจนเข้ากัน ใส่แป้งข้าวโพด จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม ที่ร่อนพร้อม ผงไมโล และเกลือลงไป ตะล่อมจนเข้ากัน แต่ อย่านานมาก เพราะเค้กจะเหนียวได้ ๓. ตีไข่ขาว กับเนยจนเป็นฟองหาย แล้วค่อย ๆ ทอยใส่น้ำตาลทรายลงไป แบ่งใส่สีก ๓ ครั้ง ตีจนตั้งยอดอ่อนถึง กลาง อย่ำตีจนตั้งยอดแข็ง เวลาเอาไป ผสมกับส่วนของไข่แดงจะทำให้คนเข้า กันยากมาก เพราะต้องใช้เวลาตะล่อม นาน ทำให้ฟองอากาศยุบตัวเยอะ ซึ่ง เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เค้กไม่ฟู พอตั้ง ยอดแล้วก็ตักเมอแรงค์ไข่ขาวสัก ๑/๓ ส่วนมาตะล่อมกับส่วนผสมของไข่แดง ตะล่อมเบา ๆ จนเข้ากัน หลังจากนั้นก็ ใส่เมอแรงค์ไข่ขาวส่วนที่เหลือลงไปจน หมด แล้วตะล่อมจนเข้ากันดี ๔. พอเข้ากันแล้วเทใส่พิมพ์ เคาะ พิมพ์เบา ๆ สัก ๑-๒ ครั้ง แล้วนำซึ่งตั้ง ไฟจนน้ำเดือด แล้วนำลงไปนึ่ง เป็น เวลา ๖๐ นาที พออบเสร็จแล้วก็พักไว้ ในพิมพ์ก่อนประมาณ ๑๐-๑๕ นาที แล้วนำเค้กออกมาพักบนตะแกรง ๕. ทำหน้านิ่มโดยผสมผงไมโล แป้ง กวนไส้หรือแป้งข้าวโพด และน้ำตาล ทราย คนจนแป้งและน้ำตาลละลาย กรองส่วนผสม นำขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟอ่อน คนตลอดเวลาจนส่วนผสมเหนียว ใส่น้ำมัน</p>	<p>-วิทยากรให้ผู้เรียน ได้ปฏิบัติตาม ขั้นตอนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากข้าว ไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ รึชอคหน้านิ่ม) แบบต่างๆพร้อมกับการ ตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียน การสอน</p>	<p>๔ ชั่วโมง</p>
----------	---	---	---	---	----------------------

			ลงไป คนจนเนยละลาย ตักราดตัวขนม โดยราดบนเค้กนี้			
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการ ประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

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
(เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม)

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-