

## หลักสูตรการทำไอศกรีม โฮมเมด

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำไอศกรีม โฮมเมด
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตรการทำไอศกรีม โสมเมต

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำไอศกรีม โสมเมต และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำไอศกรีม โสมเมต	- อุปกรณ์ ๑.หม้อ ๒.เตาแก๊ส ๓.กระชอน ๔.ตะกร้อมือ ๕.ไม้พาย ๖.ภาต วัตถุดิบในการทำไอศกรีม โสมเมต ๑. กะทิ ๑๐๐๐ มิลลิลิตร จำนวน ๒ กล่อง ๒. นมสด จำนวน ๑ แกลลอน ๓. มะม่วงสุก จำนวน ๑ ๔. วิปป์ครีม จำนวน ๑ ๕. น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม ๖. กลิ่นวนิลา จำนวน ๑ ขวด ๗. ไข่ไก่ จำนวน ๒๐ ฟอง ๘. กล่องใส จำนวน ๑ แพ็ค ๙. น้ำแข็ง จำนวน ๒ ถุง	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไอศกรีม โสมเมต และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำไอศกรีม โสมเมต - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำไอศกรีม โสมเมต ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	-
๒	การทำไอศกรีม โสมเมต	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำไอศกรีม โสมเมต - สามารถทำไอศกรีม โสมเมต	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำไอศกรีม โสมเมต - ปฏิบัติการทำไอศกรีม โสมเมต - ขั้นตอนการทำไอศกรีม โสมเมต <b>ไอศกรีมกะทิ</b> ๑.เทกะทิลงในหม้อต้ม ตามด้วยน้ำตาล เกลือ แป้งข้าวโพด คนผสมให้แป้งและน้ำตาลละลายเข้ากัน	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไอศกรีม โสมเมต แบบต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	๓ ชั่วโมง

๒.จากนั้น นำไปต้มด้วยไฟอ่อน  
ระหว่างต้ม ให้คอยใช้ตะกร้อมือคน  
ตลอดเวลา เพื่อให้ส่วนผสมเริ่มมี  
ความข้นเหนียวมากขึ้น พอมีความข้น  
เหนียว จนเนื้อกะทิข้นติดช้อนได้แล้ว  
ให้ยกลงจากเตา แล้วคนต่ออีก ๑๕  
นาที เพื่อให้เนื้อกะทิคลายความ  
ร้อนลง

๓.เทใส่กระชอน ลงในภาชนะ  
สำหรับแช่แข็ง เพื่อให้เนื้อกะทิมี  
ความเนียนละเอียดมากขึ้น จากนั้น  
ปิดฝาให้เรียบร้อย แล้วนำไปแช่แข็ง  
อย่างน้อย ๑ คืน

๔.พอครบเวลา ให้นำออกมา ตัก  
รับประทานคู่กับถั่วลิสงคั่ว ถั่วแดง  
ลูกเต๋อย ลูกชิด ข้าวโพด ตามชอบ  
เป็นอันเสร็จ

#### **ไอศกรีมมะม่วง**

๑.ตั้งหม้อใส่แป้งข้าวโพดและนมสด  
(แค่พอเล็กน้อย) ลงไป คนผสมให้  
แป้งละลายเข้ากันดี จากนั้นค่อยเท  
นมสดที่เหลือทั้งหมดลงไป ต้มด้วย  
ไฟกลางและคอยคนไปเรื่อย ๆ  
จนกว่านมจะเริ่มร้อนขึ้น ใส่น้ำตาล  
ทราย และเกลือคนให้ละลายดี พอ  
คนและต้มเรื่อย ๆ จนนมสดเริ่มมี  
ความข้นเหนียวได้ที่แล้ว ให้ยกลงจาก  
เตา พักทิ้งไว้ให้เย็น

๒.พอนมสดเย็นลงดีแล้ว ให้ใส่น้ำ  
มะม่วงลงไป คนให้เข้ากัน พอเข้า  
กันดีแล้ว ใส่สีผสมอาหารสีเหลืองลง  
ไป คนให้เข้ากันเทใส่กระชอน ลงใน  
ภาชนะสำหรับแช่แข็ง เพื่อให้เนื้อ  
ไอศกรีมมีความเนียนละเอียด

๓.จากนั้น ปิดฝาให้เรียบร้อย แล้ว

			<p>นำไปแช่แข็งอย่างน้อย ๑ คืน เป็นอันเสร็จ</p> <p><b>ไอศกรีมวนิลลา</b></p> <p>๑.เทนมสดลงในหม้อต้ม ตามด้วยกลิ่นวานิลลา คนให้ละลายเข้ากัน จากนั้น ต้มด้วยไฟอ่อน แคะให้พอร้อน ไม่ต้องเดือด เตรียมชามผสม ใส่ไข่แดงและน้ำตาลทราย คนให้ละลายเข้ากันเป็นเนื้อเดียว จนสีของไข่แดง เริ่มอ่อนลง</p> <p>๒.จากนั้น ค่อย ๆ เทนมสดที่อุ่นไว้ลงไป คนส่วนผสมทั้งหมดให้ละลายเข้ากัน เสร็จแล้ว กรองเนื้อไอศกรีมผ่านกระชอนลงในหม้อต้ม เพื่อกรองให้เนื้อเนียนละเอียดมากยิ่งขึ้น นำมาต้มด้วยไฟอ่อนต่ออีก ๑ รอบ พร้อมกับคนไปเรื่อย ๆ จนกว่าส่วนผสมจะข้นขึ้น เมื่อข้นจนเมื่อใช้นิ้วปาดลงบนไม้พายที่ใช้คน แล้วไม่มีเนื้อไอศกรีมไหลลงมา ให้ปิดไฟ ยกลงจากเตา พักให้เย็นสนิท แล้วนำใส่ชามผสมเตรียมไว้</p> <p>๓.เตรียมชามผสมอีก ๑ ใบ ใส่วิปป์ครีมลงไป แล้วใช้ตะกร้อมือตีด้วยความเร็วปานกลาง จนกว่าวิปป์ครีมจะขึ้นฟูและตั้งยอดอ่อน เสร็จแล้ว เทใส่รวมกับเนื้อไอศกรีมที่พักไว้ ตะล่อมให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว</p> <p>๔.เทใส่ภาชนะสำหรับแช่แข็ง ปิดฝาให้เรียบร้อยแล้วนำไปแช่แข็งอย่างน้อย 6 ชั่วโมง เป็นอันเสร็จ</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เลือก	๑ ชั่วโมง	-

		ในการประกอบอาชีพ		บรรจุกิจกรรมเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					๒ ชั่วโมง	๓ 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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำไอศกรีม โฮมเมด

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

### การเทียบโอน

-