

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่  
(เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคโกแลตและข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปุงรส)

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖๕ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ 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 และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคโกแลตและข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปุงรส)
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่มและข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่มและข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส)และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่มและข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส)	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่มและข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส) <b>อุปกรณ์</b> - เครื่องตีแป้ง - ชั่งนึ่ง - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เตาแก๊ส  <b>วัสดุการทำเค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม</b>  -ข้าวไรซ์เบอร์รี่ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -ผงไมโล จำนวน ๑ กิโลกรัม -เนยเค็ม จำนวน ๐.๒๕ กิโลกรัม -แป้งข้าวโพด จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -ไข่ไก่ จำนวน ๒ ฟอง -ถาดฟอยล์ มีฝาปิด จำนวน ๑ แพ็ค -แป้งบัตเตอร์เค้ก จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -น้ำตาลไอซิ่ง จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -กล่องพลาสติกใส (เบอร์-๑๐๓) จำนวน ๑ แพ็ค -ช็อกโกแลตคัสตติ้ง จำนวน ๑ ก้อน	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่มและข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส)และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่มและข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่มและข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส)ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชม.	

<p>๒</p>	<p>การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์ รี่ช็อคหน้านิ่ม และข้าวพอง ไรซ์เบอร์รี่ปรุง รส)</p>	<p>๑.เพื่อให้ ผู้เรียนความรู้ พื้นฐานด้าน การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์ รี่ช็อคหน้านิ่ม และข้าวพอง ไรซ์เบอร์รี่ปรุง รส) ๒.สามารถ แปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์ รี่ช็อคหน้านิ่ม และข้าวพอง ไรซ์เบอร์รี่ปรุง รส) ได้</p>	<p><b>ขั้นตอนการทำ</b> <b>เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม</b> ๑.นำข้าวไรซ์เบอร์รี่จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม มาปั่นละเอียด ๒.ตีไข่แดงพอแตก ใส่น้ำตาลทรายลง ไปตีจนเข้ากัน ใส่น้ำตาลโตนด จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม ที่ร่อนพร้อม ผงไมโล และเกลือลงไป ตะล่อมจนเข้ากัน แต่ อย่านานมาก เพราะเค้กจะเหนียวได้ ๓. ตีไข่ขาว กับเนยจนเป็นฟองหยาบ แล้วค่อย ๆ ทอยยใส่น้ำตาลทรายลงไป แบ่งใส่สัก ๓ ครั้ง ตีจนตั้งยอดอ่อนถึง กลาง อย่าตีจนตั้งยอดแข็ง เวลาเอาไป ผสมกับส่วนของไข่แดงจะทำให้คนเข้า กันยากมาก เพราะต้องใช้เวลาคะล่อม นาน ทำให้ฟองอากาศยุบตัวเยอะ ซึ่ง เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เค้กไม่ฟู พอตั้ง ยอดแล้วก็ตักเมอแรงค์ไข่ขาวสัก ๑/๓ ส่วนมาตะล่อมกับส่วนผสมของไข่แดง ตะล่อมเบา ๆ จนเข้ากัน หลังจากนั้นก็ ใสเมอแรงค์ไข่ขาวส่วนที่เหลือลงไปจน 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 ใส่นม ลงไป คนจนนมละลาย ตักราดตัวขนม โดยราดบนเค้กนี้</p>	<p>-วิทยากรให้ผู้เรียน ได้ปฏิบัติตาม ขั้นตอนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากข้าว ไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์ รี่ช็อคหน้านิ่มและ ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ ปรุงรส) แบบต่างๆพร้อมกับการ ตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียน การสอน</p>	<p>๘ ชั่วโมง</p>
----------	---	---	---	--	----------------------

			<p><b>วัสดุการทำข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส</b></p> <p>-ข้าวไรซ์เบอร์รี่ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม</p> <p>-เนยเค็ม จำนวน ๐.๒๕ กิโลกรัม</p> <p>-น้ำผึ้ง จำนวน ๘๐ กรัม</p> <p>-น้ำมันพืช จำนวน ๖๐ กรัม</p> <p><b>ขั้นตอนการทำข้าวพองไรซ์เบอร์รี่</b></p> <p><b>ปรุงรส</b></p> <p>๑.นำข้าวพองไปตากแดด และนำส่วนผสมข้าวพอง</p> <p>๒.เตรียมน้ำปรุงโดยผสมน้ำมัน น้ำผึ้ง เกลือให้เข้ากัน ใส่ลงในกะทะใช้ไฟกลางค่อนร้อนเล็กน้อยคนไปประมาณ ๕-๖ นาที จนสีน้ำปรุงเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและเกิดฟองรวมตัวกลางกะทะ</p> <p>๓.ใส่ส่วนผสมข้อ ๑ ลงไป ผสมให้เข้า กับน้ำปรุงจนทั่ว แล้วปิดแก๊ส คลุกต่อ ประมาณ ๒๐ วินาที</p> <p>๔.เทส่วนผสมทั้งหมดลงถาดเกลี่ยให้ ความหนาสม่ำเสมอ อัดให้แน่นทิ้งไว้ให้ เย็นประมาณ ๒-๓ นาที</p> <p>๕.ตัดขนาดตามที่ต้องการและบรรจุใส่ ถุงปิดผนึกให้สนิท สามารถเก็บไว้ที่ อุณหภูมิห้องได้ ๓ สัปดาห์</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	
					๒ ชั่วโมง	๘ 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 (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่มและข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ปรุงรส)

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

## การเทียบโอน

-