

ชื่อหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่)

จำนวน ๑๐ 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 จึงจัดวิชาอาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ 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 (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่)
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 (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่) และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่) และโดนัทไรซ์เบอร์รี่	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่) อุปกรณ์ - เครื่องตีแป้ง - ชั่งนี้้ง - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เครื่องทำโดนัท - เตาแก๊ส วัสดุการทำเค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม -ข้าวไรซ์เบอร์รี่ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -ผงไมโล จำนวน ๑ กิโลกรัม -เนยเค็ม จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -แป้งข้าวโพด จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -ไข่ไก่ จำนวน ๒ ฟอง -ถาดฟอยล์ มีฝาปิดเบอร์๔๓๖๓-P จำนวน ๑ แพ็ค -แป้งบัตเตอร์เค้ก จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -น้ำตาลไอซิ่ง จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -กล่องพลาสติกใส (เบอร์-๑๐๓) จำนวน ๑ แพ็ค -ช็อกโกแลตคัสตั่ง จำนวน ๑ ก้อน	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่) ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชม.	

<p>๒</p>	<p>การทำแปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ ช็อคโกแลตและโดนัทไรซ์ เบอร์รี่)</p>	<p>๑.เพื่อให้ ผู้เรียนความรู้ พื้นฐานด้าน การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ ช็อคโกแลตและโดนัทไรซ์ เบอร์รี่)</p> <p>๒.สามารถทำ แปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ ช็อคโกแลตและโดนัทไรซ์ เบอร์รี่) ได้</p>	<p>ขั้นตอนการทำ เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคโกแลต</p> <p>๑.นำข้าวไรซ์เบอร์รี่จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม มาปั่นละเอียด</p> <p>๒.ตีไข่แดงพอแตก ใส่น้ำตาลทรายลงไป ตีจนเข้ากัน ใส่แป้งข้าวโพด จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม ที่ร่อนพร้อม ผงไมโล และเกลือลงไป ตะล่อมจนเข้ากัน แต่ อย่านานมาก เพราะเค้กจะเหนียวได้</p> <p>๓. ตีไข่ขาว กับเนยจนเป็นฟองหยาบ แล้วค่อย ๆ ทยอยใส่น้ำตาลทรายลงไป แบ่งใส่สัก ๓ ครั้ง ตีจนตั้งยอดอ่อนถึง กลาง อย่ายตีจนตั้งยอดแข็ง เวลาเอาไป ผสมกับส่วนของไข่แดงจะทำให้คนเข้า กันยากมาก เพราะต้องใช้เวลาตะล่อม นาน ทำให้ฟองอากาศยุบตัวเยอะ ซึ่ง เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เค้กไม่ฟู พอตั้ง ยอดแล้วก็ตักเมอแรงค์ไข่ขาวสัก ๑/๓ ส่วนมาตะล่อมกับส่วนผสมของไข่แดง ตะล่อมเบา ๆ จนเข้ากัน หลังจากนั้นก็ ใส่เมอแรงค์ไข่ขาวส่วนที่เหลือลงไปจน หมด แล้วตะล่อมจนเข้ากันดี</p> <p>๔. พอเข้ากันแล้วเทใส่พิมพ์ เคาะ พิมพ์เบา ๆ สัก ๑-๒ ครั้ง แล้วนำซึ่งตั้ง ไฟจนน้ำเดือด แล้วนำลงไปนึ่ง เป็น เวลา ๖๐ นาที พออบเสร็จแล้วก็พักไว้ ในพิมพ์ก่อนประมาณ ๑๐-๑๕ นาที แล้วนำเค้กออกมาพักบนตะแกรง</p> <p>๕. ทำหน้าเค้กโดยผสมผงไมโล แป้ง กวนไส้หรือแป้งข้าวโพด และน้ำตาล ทราย คนจนแป้งและน้ำตาลละลาย กรองส่วนผสม นำขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟอ่อน คนตลอดเวลาจนส่วนผสมเหนียว ใส่น้ำมัน ลงไป คนจนเนยละลาย ตักราดตัวขนม โดยราดบนเค้กนี้</p>	<p>-วิทยากรให้ผู้เรียน ได้ปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำแปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้ก ไรซ์เบอร์รี่ช็อคโกแลต และโดนัทไรซ์เบอร์รี่) แบบต่างๆพร้อมกับการ ตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียน การสอน</p>		<p>๘ ชั่วโมง</p>
----------	---	--	---	---	--	----------------------

วัสดุการทำโดนัทโรสเบอร์รี่

- ข้าวโรสเบอร์รี่ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม
- เนยเค็ม จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม
- แป้งข้าวโพด จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม
- ไข่ไก่ จำนวน ๒ ฟอง
- ถาดฟอยล์ มีฝาปิด
- เบอร์๕๓๖๓-P จำนวน ๑ แพ็ค
- แป้งบัตเตอร์เค้ก จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม
- น้ำตาลไอซ์ซิ่ง จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม

โดนัทโรสเบอร์รี่

๑. ร่อน แป้งบัตเตอร์เค้ก นมผงทำขนม ผงฟู ยีสต์ เกลือป่น น้ำตาล เข้าด้วยกันในอ่างผสมแยกอ่างผสมอีก ๑ อ่าง ใส่ เนยสดชนิดเค็ม น้ำตาล ไข่ไก่ ไข่ ตะกร้อ ตีแป้ง หรือ เครื่องตีแป้ง ตีให้เข้ากัน แล้วคนให้เข้ากัน นำส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้มาผสม โดยค่อยๆ เทแป้งลงผสม สลับกับคนไปเรื่อยๆ จนส่วนผสมเข้ากัน จากนั้นใช้มือนวดให้แป้งเป็นเนื้อเดียวกัน (เพื่อความรวดเร็ว แนะนำ เครื่องผสมแป้ง จะได้แป้งที่รวดเร็ว) เมื่อแป้งขึ้นฟูเป็นเนื้อเดียวกันให้หาพลาสติกแรปไว้ แล้วทิ้งไว้ ๑ ชั่วโมง เพื่อให้แป้งขึ้นฟูหาพื้นที่สำหรับนวด โรยแป้งข้าวโพด นวด จากนั้นนำแป้งที่ผสมไว้มาตัดแบ่งออกตามขนาดที่ต้องการ หลังจากตัดแบ่งเสร็จจกลิ้งหน้าแป้งให้เรียบและป็นเป็นก้อนวงกลมคล้ายๆ ซาลาเปา จากนั้นรองด้วยกระดาษไข หลังจากปั้นเสร็จแล้วนำผ้าขาวบางมาคลุม และทิ้งไว้ ๒๐ นาที

หาวัสดุที่มีรูตรงกลาง กดเพื่อทำเป็นรูตรงกลาง หรือจะใช้นิ้วจิ้มทำเป็นรู

			ขนาดรูตามต้องการก็ได้ เมื่อทำรูตรงกลางจนครบ จากนั้นพักไว้ ๑๐-๑๕ ก่อนทอดตั้งกระทะ ใช้ไฟอ่อน จากนั้นนำโดนัทลงทอด พอดีข้างเริ่มเหลืองให้กลับด้าน เมื่อโดนัท เหลือง สวยทั้งสองด้านแล้วให้ยกขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน พร้อมเสิร์ฟ			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	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 (เค้กไรซ์เบอร์รี่ คุกกี้หน้านิ่ม และโดนัทไรซ์เบอร์รี่)

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-

