

ชื่อหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม)

จำนวน ๕ 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 (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม)
๓. 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 | อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม) และการเตรียมวัสดุ | - มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม) | <p>อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม)</p> <p>อุปกรณ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องตีแป้ง - ชั่งนึ่ง - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เครื่องทำโดนัท - เตาแก๊ส <p>วัสดุการทำเค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> -ข้าวไรซ์เบอร์รี่ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -ผงไมโล จำนวน ๑ กิโลกรัม -เนยเค็ม จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -แป้งข้าวโพด จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -ไข่ไก่ จำนวน ๒ ฟอง -ถาดฟอยล์ มีฝาปิด เบอร์๔๓๖๓-P จำนวน ๑ แพ็ค -แป้งบัตเตอร์เค้ก จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -น้ำตาลไอซ์ซิ่ง จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -กล่องพลาสติกใส (เบอร์-๑๐๓) จำนวน ๑ แพ็ค -ช็อกโกแลตคัสติ่ง จำนวน ๑ ก้อน | - วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม) | ๓๐ นาที. | |
| ๒ | การทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม) | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม) | <p>ขั้นตอนการทำ</p> <p>เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑.นำข้าวไรซ์เบอร์รี่จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม มาปั่นละเอียด ๒.ตีไข่แดงพอแตก ใส่น้ำตาลทรายลงไปตีจนเข้ากัน ใสแป้งข้าวโพด จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม ที่ร่อนพร้อม ผงไมโล และเกลือลงไป ตะล่อมจนเข้ากัน แต่อย่างนานมาก เพราะเค้กจะเหนียวได้ ๓. ตีไข่ขาว กับเนยจนเป็นฟองหยาบ | -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม) แบบต่างๆพร้อมกับการตอบข้อสงสัย | | ๔ ชั่วโมง |

| | | | | | | |
|---|------------------------|--|---|--|-----------|-----------|
| | | <p>๒.สามารถทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ (เค้กไรซ์เบอร์รี่ช็อคหน้านิ่ม) ได้</p> | <p>แล้วค่อย ๆ ทอยยใส่น้ำตาลทรายลงไป แบ่งใส่สัก ๓ ครั้ง ตีจนตั้งยอดอ่อนถึงกลาง อย่าตีจนตั้งยอดแข็ง เวลาเอาไปผสมกับส่วนของไข่แดงจะทำให้คนเข้ากันยากมาก เพราะต้องใช้เวลาตะล่อมนาน ทำให้ฟองอากาศยุบตัวเยอะ ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เค้กไม่ฟู พอตั้งยอดแล้วก็ตักเมอแรงค์ไข่ขาวสัก ๑/๓ ส่วนมา ตะล่อมกับส่วนผสมของไข่แดง ตะล่อมเบา ๆ จนเข้ากัน หลังจากนั้นก็ใส่เมอแรงค์ไข่ขาวส่วนที่เหลือลงไปจนหมด แล้วตะล่อมจนเข้ากันดี</p> <p>๔. พอเข้ากันแล้วเทใส่พิมพ์ เคาะพิมพ์เบา ๆ สัก ๑-๒ ครั้ง แล้วนำซึ่งตั้งไฟจนน้ำเดือด แล้วนำลงไปนึ่ง เป็นเวลา ๖๐ นาที พออบเสร็จแล้วก็พักไว้ในพิมพ์ก่อน ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที แล้วนำเค้กออกมาพักบนตะแกรง</p> <p>๕. ทำหน้านิ่มโดยผสมผงไมโล แป้งกวนไส้หรือแป้งข้าวโพด และน้ำตาลทราย คนจนแป้งและน้ำตาลละลาย กรองส่วนผสมนำขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟอ่อนคนตลอดเวลาจนส่วนผสมเหนียว ใส่น้ำมันลงไป คนจนเนยละลาย ตักราดตัวขนม โดยราดบนเค้กนี้</p> | ระหว่างการเรียนรู้ การสอน | | |
| ๓ | การจัดการและการจำหน่าย | <p>- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p> | <p>- การจัดการและการจำหน่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ | <p>- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p> | 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

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-