

## หลักสูตรอาชีพ การทำไอศกรีม โหมนเมต จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และ อาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพ โครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย เคารพกฎเกณฑ์ จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำไอศกรีม โหมนเมต
- ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

### เป้าหมาย

- ผู้ไม่มีอาชีพ
- 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.ถาด วัตถุดิบในการทำไอศกรีม โสมเมต ๑. กะทิ ๑๐๐๐ มิลลิลิตร จำนวน ๒ กล่อง ๒. นมสด จำนวน ๑ แกลลอน ๓. มะม่วงสุก จำนวน ๑ ๔. วิปปิ้งครีม 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 แบ่งข้าวโพด คนผสมให้แบ่งและน้ำตาลละลายเข้ากัน ๒.จากนั้น นำไปต้มด้วยไฟอ่อน ระหว่างต้ม ให้คอยใช้ตะกร้อมือคนตลอดเวลา เพื่อให้ส่วนผสมเริ่มมีความข้นหนืดมากขึ้นพอมีความข้นหนืดจนเนื้อกะทิข้นติดช้อนได้แล้ว ให้ยก	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไอศกรีม โสมเมต แบบต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	๓ ชั่วโมง

		<p>ลงจากเตา แล้วคนต่ออีก ๑๕ นาที เพื่อให้เนื้อกะทิคลายความร้อนลง</p> <p>๓. เทใส่กระชอน ลงในภาชนะสำหรับแช่แข็ง เพื่อให้เนื้อกะทิมีความเนียนละเอียดมากขึ้น จากนั้น ปิดฝาให้เรียบร้อย แล้วนำไปแช่แข็งอย่างน้อย ๑ คืน</p> <p>๔. พอครบเวลา ให้นำออกมา ตักรับประทานคู่กับถั่วลิสงคั่ว ถั่วแดง ลูกเต๋อย ลูกชิด ข้าวโพด ตามชอบ เป็นอันเสร็จ</p> <p><b>ไอศกรีมมะม่วง</b></p> <p>๑. ต้มหม้อใส่แบ่งข้าวโพดและนมสด (แค่พอเล็กน้อย) ลงไป คนผสมให้แบ่งละลายเข้ากันดี จากนั้น ค่อยเทนมสดที่เหลือทั้งหมดลงไป ต้มด้วยไฟกลางและคอยคนไปเรื่อย ๆ จนกว่านมจะเริ่มร้อนขึ้น ใส่น้ำตาลทราย และเกลือคนให้ละลายดี พอคนและต้มเรื่อย ๆ จนนมสดเริ่มมีความข้นหนืดได้ที่แล้ว ให้อยกลงจากเตา พักทิ้งไว้ให้เย็น</p> <p>๒. พอนมสดเย็นลงดีแล้ว ใส่น้ำมะม่วงลงไป คนให้เข้ากัน พอเข้ากันดีแล้ว ใส่สีผสมอาหารสีเหลืองลงไป คนให้เข้ากัน เทใส่กระชอน ลงในภาชนะสำหรับแช่แข็ง เพื่อให้เนื้อไอศกรีมมีความเนียนละเอียด ๓. จากนั้น ปิดฝาให้เรียบร้อย แล้วนำไปแช่แข็งอย่างน้อย ๑ คืน เป็นอันเสร็จ</p> <p><b>ไอศกรีมวนิลลา</b></p> <p>๑. เทนมสดลงในหม้อต้มตามด้วยกลิ่นวานิลลา คนให้ละลายเข้ากัน จากนั้น ต้มด้วยไฟอ่อน แค่ให้พอร้อน ไม่ต้องเดือด เตรียมชามผสมใส่ไข่แดงและน้ำตาลทราย คนให้</p>			
--	--	---	--	--	--

			<p>ละลายเข้ากันเป็นเนื้อเดียว จนสีของไข่แดง เริ่มอ่อนลง</p> <p>๒.จากนั้น ค่อย ๆ เทนมสดที่อุ่นไว้ลงไป คนส่วนผสมทั้งหมดให้ละลายเข้ากัน เสร็จแล้ว กรองเนื้อไอศกรีมผ่านกระชอนลงในหม้อต้ม เพื่อกรองให้เนื้อเนียนละเอียดมาก ยิ่งขึ้นนำมาต้มด้วยไฟอ่อนต่ออีก 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 และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	-
					๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำไอศกรีม โฮมเมด