

หลักสูตรการทำขนมจีบและสลัดโรล

จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป



ความเป็นมา

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพแก่ประชาชนระดับฐานรากในพื้นที่ตำบล/แขวง โดยมุ่งเน้นกลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New-skill) กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการพัฒนาต่อยอดจากอาชีพเดิม (Up-skill Re-skill) ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะด้านการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้มีความรู้ เกิดทักษะสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area - based Development) ผ่านการใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career - Based Education) ทั้งหลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน หลักสูตรที่สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ หลักสูตรที่สอดคล้องกับยุคดิจิทัล (Digital Age) รวมถึงหลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไปตามความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อให้สอดคล้องกับทิศทางการเรียนรู้ของโลกยุคใหม่ที่มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะ และความสามารถที่นำไปใช้ได้จริง ก่อให้เกิดการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง นำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน โดยร่วมมือกับภาคเอกชนอุตสาหกรรมหรือภาคธุรกิจ ตั้งแต่กระบวนการออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพ ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการของตลาดแรงงานจริง เช่น ด้านดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ เป็นต้น รวมถึงการสนับสนุนการฝึกอบรม วิทยากร และการฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพ มีการนำเทคโนโลยีดิจิทัล นวัตกรรมหรือปัญญาประดิษฐ์ (AI) ที่เข้ามามีบทบาทในการใช้ชีวิตมาใช้ใน

การบูรณาการกับการเรียนรู้มากขึ้นส่งเสริมแนวทางการสร้างรายได้ทั้งในระหว่างและหลังเรียนจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริง การพัฒนาผู้ประกอบการรายใหม่ การสร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชนและการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม และที่สำคัญพัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เพื่อเตรียมความพร้อมรองรับสังคมผู้สูงวัยให้สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม ทั้งนี้ เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ขนมจีบ เป็นอาหารว่างไทยโบราณ เป็นอาหารว่างที่ต้องใช้ความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบวิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีเส้นสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และการประกอบอาชีพที่สร้างรายได้เป็นอาชีพอิสระในการท มาหากินและสร้างรายได้ให้กับประชาชน

และในปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานอาหารที่เรียกว่า “สลัดโรล” ซึ่งก็มีผู้ที่นำเอา สลัดโรล มาใช้เป็น “ช่องทางทำกิน” ได้อย่างน่าสนใจ ซึ่งจะสังเกตเห็นว่าจะมีร้านสลัดโรลเป็นจำนวนมาก มีทั้งตั้งโต๊ะ หรือรถเข็น และออกบูทขาย อยู่ในศูนย์การค้า บริเวณสถานศึกษา ชุมชน สามารถเลือกรับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกสำหรับคนที่อยากทานอาหารเพื่อสุขภาพ อาชีพการทำและขาย สลัดโรล สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพ ภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมจิบและสลัดโรล เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะการ ประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดาเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ
- 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

- 2.1 เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ฝึกอาชีพและพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะ สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน
- 2.2 เพื่อพัฒนาผลผลิตของอาชีพให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค และแนวโน้มทางการตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็น วิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
- 2.3 เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าและเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ จากโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำขนมจีบและสลัดโรล จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
1.ช่องทางการประกอบอาชีพ	-อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ 4 สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำขนมจีบสลัดโรล 2. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบและสลัดโรล ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการทำขนมขึ้น กับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30 นาที	-	
2.ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบและสลัดโรล ได้ถูกต้อง	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมจีบสลัดโรล	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง	

		<p>2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมจีบและสลัดโรลได้ถูกต้อง</p> <p>2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมจีบและสลัดโรลถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p>			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำขนมจีบและสลัดโรล	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผนการทำขนมจีบและสลัดโรล</p> <p>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบ การตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพ การทำขนมจีบและสลัดโรล</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพ การทำขนมจีบและสลัดโรล</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำขนมขึ้นให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด</p>	<p>3.1 ให้ผู้เรียนสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้สรุปองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงานหรือแบบบันทึกการเรียนรู้</p> <p>3.2 จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษาระยะข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้</p>	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ภาพประกอบการเรียนการสอน " การทำขนมขึ้น
2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
- 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
 3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - 3.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
 - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

1. ชื่อโครงการ การทำขนมจีบและสลัดโรล

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

2. การขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้

ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์

ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้

พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ขนมจีบ เป็นอาหารว่างไทยโบราณ เป็นอาหารว่างที่ต้องใช้ความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบวิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และการประกอบอาชีพที่สร้างรายได้เป็นอาชีพอิสระในการท มาหากินและสร้างรายได้ให้กับประชาชน และในปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานอาหารที่เรียกว่า “สลัดโรล” ซึ่งก็มีผู้ที่นำเอา สลัดโรล มาใช้เป็น “ช่องทางทำกิน” ได้อย่างน่าสนใจ ซึ่งจะสังเกตเห็นว่าจะมีร้านสลัดโรลเป็นจำนวนมาก สามารถเลือกรับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกสำหรับคนที่อยากทานอาหารเพื่อสุขภาพ เหมาะสำหรับ อาชีพการทำและขาย สลัดโรล สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมจีบและสลัดโรล เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมจีบและสลัดโรลอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 3 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำขนมจีบและสลัดโรลได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) <u>ขั้นวางแผน (Plan)</u> 1.1 <u>สำรวจสภาพปัญหา</u> ความต้องการ และวิเคราะห์ความต้องการ 1.2 <u>เขียนโครงการเสนอขอ</u> อนุมัติ 1.3 <u>วางแผนการจัดประชุม</u> 1.4 <u>ประสานงานแจ้ง</u> กำหนดการประชุม 1.5 <u>ประสานสถานที่</u> 1.6 <u>จัดเตรียมเอกสารวัสดุ</u> อุปกรณ์	เพื่อสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรมการทำขนมจีบและสลัดโรล	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลทุ่งใหญ่ -สกร.อำเภอโพธิ์ประทับช้าง	5 ก.พ. 69	
2) <u>ขั้นดำเนินงาน(Do)</u> ดำเนินโครงการทำขนมจีบและสลัดโรล	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมจีบและสลัดโรลอย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-ศาลาประชาคม ม. 16 บ้าน ห้วยคำตาล ต.ทุ่งใหญ่	17 ก.พ.69	3,600.-
3) <u>ขั้นตรวจสอบ(Check)</u> 3.1 <u>การประเมินผลก่อน</u> โครงการ 3.2 <u>การประเมินผลระหว่าง</u> โครงการ 3.3 <u>การประเมินผลเมื่อเสร็จ</u> สิ้นโครงการ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลทุ่งใหญ่ -สกร.อำเภอโพธิ์ประทับช้าง	17 ก.พ. 69	
4) <u>ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action)</u> 4.1 <u>รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์</u> ข้อมูล สรุปและจัดทำ รายงานการ ประเมินโครงการ 4.2 <u>ประชุมคณะทำงานเพื่อ</u> นำข้อมูลจากการประเมิน โครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไข และพัฒนาดำเนินโครงการ ต่อไป	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและประเมินผลโครงการอย่างเป็นระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	-สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	18 ก.พ. 69	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 3,600.- บาท

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 2,600.- บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 2568)	ไตรมาส ที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. 2569)	ไตรมาส ที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. 2569)	ไตรมาส ที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. 2569)
การทำขนมจีบและสลัดโรล		3,600.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวรุ่งอรุณ ศรีนาราง ครูศูนย์การเรียนรู้.

10. เครือข่าย

ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 16 บ้านห้วยคำตาล อาสาสมัครสาธารณสุข

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมจีบและสลัดโรลอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมจีบและสลัดโรล

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตามโดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน ความพึงพอใจ และสรุปผลการดำเนินงาน เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงพัฒนาให้มีประสิทธิภาพและสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้จริง

การประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
 - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - 3.1 แบบทดสอบ
 - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
 - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน

การทำขนมจีบและสลัดโรล

วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2569

ณ ศาลาการเปรียญวัดห้วยคำตาล หมู่ 16 บ้านห้วยคำตาล ตำบลทุ่งใหญ่ อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 09.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมจีบและสลัดโรล โดยวิทยากร นางสาวปนัดดา นาน้อย
09.30 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมจีบและสลัดโรล โดยวิทยากร นางสาวปนัดดา นาน้อย
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพวิชาการทำขนมจีบและสลัดโรล โดยวิทยากร นางสาวปนัดดา นาน้อย
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพวิชาการทำขนมจีบและสลัดโรล (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวปนัดดา นาน้อย
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการ (วิชาการทำขนมจีบและสลัดโรลต่อ) โดยวิทยากร นางสาวปนัดดา นาน้อย
14.00 – 15.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมจีบและสลัดโรล(ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวปนัดดา นาน้อย
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม