

หลักสูตรการทำขนมชั้นประยุกต์
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) ที่เข้ามามีบทบาทในการใช้ชีวิตมาใช้

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

ขนมชั้นประยุกต์ ในสมัยก่อนนิยมใช้ในพิธีมงคล เช่น การทำบุญบ้าน การทำบุญอุทิศส่วนบุญให้ญาติและงานแต่งงาน เป็นต้น และจะรูปแบบขนมเรียงเป็นชั้นๆ 9 ชั้น หรือมากกว่า เพราะเลข 9 ถือเป็นเลขมงคล และหากเรียงชั้นมากก็ยิ่งเชื่อว่าจะนำพาความสุข ความเจริญก้าวหน้าให้แก่ผู้ทำ และผู้รับประทานยิ่งขึ้น จนบางท้องที่ตั้งชื่อให้เป็นสิริมงคลมากขึ้นเป็น ขนมชั้นฟ้า ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับกับข้าวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าว คาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการ ขนมไทยจึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสีกลิ่น ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพ ภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมชั้นประยุกต์ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะการ ประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย 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 วิชาการทำขนมชั้นประยุกต์ จำนวน 5 ชั่วโมง

| เรื่องที่ | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง | | |
|-------------------------|--------------------------------|---|--|-----------|-----------|--|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | |
| 1.ช่องทางการประกอบอาชีพ | -อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ | 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นประยุกต์ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ 4 สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำขนมชั้น 2. ศึกษา ความเป็นเบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นประยุกต์ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการทำขนมชั้น กับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น | 30 นาที | - | |
| 2.ทักษะการประกอบอาชีพ | มีทักษะการประกอบอาชีพ | 2.1 บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นประยุกต์ ได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และ | 2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นประยุกต์ | 1 ชั่วโมง | 3 ชั่วโมง | |

| | | | | | | |
|---|---|--|---|---------|--|--|
| | | เครื่องมือที่ใช้ในการ การทำขนมชั้นประยุกต์ ได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอน การทำขนมชั้น ถูกต้องตามขั้นตอน ที่ได้มาตรฐาน | | | | |
| 3.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ | การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การทำขนมชั้น ประยุกต์ | 3.1 สามารถบริหาร จัดการควบคุม วาง แผนการทำขนมชั้น ประยุกต์ 3.2 สามารถบอกขั้นตอน และรายละเอียดการ จัดทำองค์ประกอบ การตลาดสำหรับการเข้า สู่ตลาดของอาชีพ การทำขนมชั้นประยุกต์ 3.3 สามารถบอก อุปสรรคและความ เสี่ยงของอาชีพ การ ทำขนมชั้นประยุกต์ 3.4 สามารถจัดทำ แผนการตลาดเพื่อ เข้าสู่อาชีพการทำ ขนมชั้นประยุกต์ให้ ครอบคลุมและมี ประสิทธิภาพสูงสุด | 3.1 ให้ผู้เรียนสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นเรื่อง การบริหาร จัดการการผลิต แล้วจัด กิจกรรมการเพื่อสร้าง แนวคิดในการดำเนิน กิจกรรมการเรียนรู้สรุป องค์ความรู้ในรูปแบบการ ตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการเรียนรู้ 3.2 จัดให้ผู้เรียน แบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อ ศึกษาระยะข้อมูลจาก ใบความรู้ เรื่อง การ จัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ | 30 นาที | | |

สื่อการเรียนรู้

1. ภาพประกอบการเรียนการสอน " การทำขนมชั้นประยุกต์
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 การทำขนมชั้นประยุกต์

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 เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ขนมชั้นประยุกต์ ในสมัยก่อนนิยมใช้ในพิธีมงคล เช่น การทำบุญบ้าน การทำบุญอุทิศส่วนบุญให้ญาติ และงานแต่งงาน เป็นต้น และจะรูปแบบขนมเรียงเป็นชั้นๆ 9 ชั้น หรือมากกว่า เพราะเลข 9 ถือเป็นเลขมงคล และหากเรียงชั้นมากก็ยิ่งเชื่อว่าจะนำพาความสุข ความเจริญก้าวหน้ามาให้แก่ผู้ทำ และผู้รับประทานยิ่งๆขึ้นจนบางท้องที่ตั้งชื่อให้เป็นสิริมงคลมากขึ้นเป็น ขนมชั้นฟ้า ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สารกับข้าวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสารกับกับข้าว คาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการ ขนมไทยจึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการท ทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสีกลิ่น ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจน

กรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมชั้นประยุกต์ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมชั้นประยุกต์อย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 3 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำขนมลูกชุบได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

| กิจกรรมหลัก | วัตถุประสงค์ | กลุ่มเป้าหมาย | เป้าหมาย | พื้นที่ดำเนินการ | ระยะเวลา | งบประมาณ |
|---|--|--|--|---|--------------|----------|
| <p>1) <u>ขั้นวางแผน (Plan)</u></p> <p>1.1 <u>สำรวจสภาพปัญหาความต้องการ และวิเคราะห์ความต้องการ</u></p> <p>1.2 <u>เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ</u></p> <p>1.3 <u>วางแผนการจัดประชุม</u></p> <p>1.4 <u>ประสานงานแจ้งกำหนดการประชุม</u></p> <p>1.5 <u>ประสานสถานที่</u></p> <p>1.6 <u>จัดเตรียมเอกสารวัสดุอุปกรณ์</u></p> | <p>เพื่อสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรมการทำขนมชั้นประยุกต์</p> | <p>-ประชาชน</p> <p>-วิทยากร</p> <p>-ครู ศกร.</p> | <p>-3 คน</p> <p>-1 คน</p> <p>-1 คน</p> | <p>-ตำบลทุ่งใหญ่</p> <p>-สกร.อำเภอโพธิ์ประทับช้าง</p> | 5 ก.พ. 69 | |
| <p>2) <u>ขั้นดำเนินงาน(Do)</u></p> <p><u>ดำเนินโครงการทำขนมชั้นประยุกต์</u></p> | <p>เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมชั้นประยุกต์อย่างถูกวิธี</p> | <p>-ประชาชน</p> <p>-วิทยากร</p> <p>-ครู ศกร.</p> | <p>-3 คน</p> <p>-1 คน</p> <p>-1 คน</p> | <p>-หอประชุมที่ว่าการอำเภอโพธิ์ประทับช้าง</p> | 5 มี.ค. .69 | 3,600.- |
| <p>3) <u>ขั้นตรวจสอบ(Check)</u></p> <p>3.1 <u>การประเมินผลก่อนโครงการ</u></p> <p>3.2 <u>การประเมินผลระหว่างโครงการ</u></p> <p>3.3 <u>การประเมินผลเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ</u></p> | <p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม</p> | <p>-ประชาชน</p> <p>-วิทยากร</p> <p>-ครู ศกร.</p> | <p>-1 คน</p> <p>-1 คน</p> <p>-1 คน</p> | <p>-หอประชุมที่ว่าการอำเภอโพธิ์ประทับช้าง</p> <p>-สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง</p> | 5 มี.ค. .69 | |
| <p>4) <u>ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action)</u></p> <p>4.1 <u>รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงานการประเมินโครงการ</u></p> | <p>เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและประเมินผลโครงการอย่างเป็นระบบ</p> | <p>-ครู ศกร.</p> | <p>-1 คน</p> | <p>-สกร.อำเภอโพธิ์ประทับช้าง</p> | 15 มี.ค. .69 | |

| | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|
| 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อนำข้อมูลจากการประเมินโครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาดำเนินโครงการต่อไป | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ 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) |
|----------------------|------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| การทำขนมชั้นประยุกต์ | | 3,600.- บาท | | |

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวรุ่งอรุณ ศรีนาราง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครื่องมือ

ที่ว่าการอำเภอโพธิ์ประทับช้าง, อาสาสมัครสาธารณสุข

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมชั้นประยุกต์อย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมชั้นประยุกต์

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

การทำขนมชั้นประยุกต์

วันที่ 5 มีนาคม 2569

ณ หอประชุมที่ว่าการอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ตำบลโพธิ์ประทับช้าง อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

| | |
|------------------------------|--|
| 08.30 – 09.00 น. | ลงทะเบียน |
| 09.00 – 09.30 น. ประยุกต์ | บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมชั้น โดยวิทยากร นางสาวปนัดดา นาน้อย |
| 09.30 – 10.00 น. ประยุกต์ | บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมชั้น โดยวิทยากร นางสาวปนัดดา นาน้อย |
| 10.00 – 11.00 น. | ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพวิชาการทำขนมชั้นประยุกต์ โดยวิทยากร นางสาวปนัดดา นาน้อย |
| 11.00 – 12.00 น. | ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพวิชาการทำขนมชั้นประยุกต์ (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวปนัดดา นาน้อย |
| 13.00 – 14.00 น. | ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการ (วิชาการทำขนมชั้นประยุกต์ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวปนัดดา นาน้อย |
| 14.00 – 15.00 น. | ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมชั้นประยุกต์(ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวปนัดดา นาน้อย |
| 15.00 – 15.30 น. | ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ |

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม