

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 รูปลักษณะชวนรับประทาน 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 ความสำคัญของการทำขนมชั้น 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 เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้

ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์

ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้

พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ขนมชั้นประยุกต์ ในสมัยก่อนนิยมใช้ในพิธีมงคล เช่น การทำบุญบ้าน การทำบุญอุทิศส่วนบุญให้ญาติ และงานแต่งงาน เป็นต้น และจะรูปแบบขนมเรียงเป็นชั้นๆ 9 ชั้น หรือมากกว่า เพราะเลข 9 ถือเป็นเลขมงคล และหากเรียงชั้นมากก็ยิ่งเชื่อว่าจะนำพาความสุข ความเจริญก้าวหน้าให้แก่ผู้ทำ และผู้รับประทาน ยิ่งๆขึ้นจนบางท้องที่ตั้งชื่อให้เป็นสิริมงคลมากขึ้นเป็น ขนมชั้นฟ้า ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าว คาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการ ขนมไทยจึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสีกลิ่น ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน 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
1) <u>ขั้นวางแผน (Plan)</u> 1.1 <u>สำรวจสภาพปัญหา</u> ความต้องการ และวิเคราะห์ ความต้องการ 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	เพื่อสำรวจและ วิเคราะห์ความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมายใน การฝึกอบรมการทำ ขนมชั้นประยุกต์	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลโพธิ์ประทับ ช้าง -สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	5 ก.พ. 69	
2) <u>ขั้นดำเนินงาน(Do)</u> ดำเนินโครงการทำขนมชั้น ประยุกต์	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะใน การทำขนมชั้น ประยุกต์อย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	หมู่ 4 -บ้านวังกระโดน ต.โพธิ์ประทับช้าง	16 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	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ และทักษะที่ได้รับไป ใช้ในชีวิตประจำวัน หรือประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-1 คน -1 คน -1 คน	-หมู่ 4 -บ้านวังกระโดน ตำบลโพธิ์ประทับ ช้าง	16 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	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานและ ประเมินผลโครงการ อย่างเป็นระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	-สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	15 มี.ค. .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)
การทำขนมชั้นประยุกต์		3,600.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายวัชพล เสรีพงศ์

ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ที่ว่าการอำเภอโพธิ์ประทับช้าง, อาสาสมัครสาธารณสุข

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมชั้นประยุกต์อย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมชั้นประยุกต์

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ในการชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

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 16 กุมภาพันธ์ 2569
ณ บ้านวังกระโดน หมู่ 4 ตำบลโพธิ์ประทับช้าง อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

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

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม