

หลักสูตรการทำขนมลูกชุบ
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 เพื่อเตรียมความพร้อมรองรับสังคมผู้สูงอายุให้สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม ทั้งนี้ เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ขนมลูกชุบ เป็นขนมประจำถิ่นของชนชาติโปรตุเกสในแคว้น อัลการ์ โดยจะใช้เม็ดอัลมอนต์เป็นส่วนผสมหลัก กวนกับน้ำตาลและน้ำมันมะกอก ประดิษฐ์ปั้นเป็นรูปต่างๆ ใช้สำหรับประดับหน้าเค้ก ซึ่งเข้ามาในไทยในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยผู้นำเข้ามาคือ มาตามดอนญา มาเรีย กิอุมาร์ เดอ ปินา หรือที่รู้จักกันในนาม ท้าวทองกีบม้า โดยได้นำถั่วเขียวมาใช้แทนเม็ดอัลมอนต์ กลายเป็นขนมลูกชุบ ซึ่งการทำลูกชุบมีกนิยมนำมาทำในวัง เพื่อรับประทาน และมอบให้แก่เด็กๆ ในช่วงเทศกาลสำคัญ และปัจจุบันลูกชุบได้มีการทำอย่างแพร่หลายตั้งแต่ในระดับครัวเรือน จนถึงระดับโรงงาน โดยการดัดแปลงปั้นในลักษณะต่างๆ ให้มีความหลากหลายของรูปร่าง และสีส้มมากขึ้น เช่น ปั้นเป็นรูปลูกหมู รูปนก และรูปหัวใจ นอกจากนี้ยังมีการนำลูกชุบไปประดับตกแต่งบนหน้าเค้ก ไอศกรีม และการทำวุ้นลูกชุบ ซึ่งส่งผลให้มีผู้สนใจ และต้องการที่จะบริโภคลูกชุบเพิ่มมากขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพ ภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมลูกชุบ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะการประกอบ อาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง 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 นำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
- 2.3 เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าและเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ จากโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำขนมลูกชุบ จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
1.ช่องทางการประกอบอาชีพ	-อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ 4 สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำขนมลูกชุบ 2. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมลูกชุบ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการทำขนมลูกชุบ กับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30 นาที	-	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบอาชีพการทำขนมลูกชุบ ได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และ	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมลูกชุบ	1ชั่วโมง	3ชั่วโมง	

		เครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมลูกชุบได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมลูกชุบถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมลูกชุบ	3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผนการทำขนมลูกชุบ 3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำขนมลูกชุบ 3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำขนมลูกชุบ 3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำขนมลูกชุบให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด	3.1 ให้ผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้สรุปองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงานหรือแบบบันทึกการเรียนรู้ 3.2 จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษาระยะข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ภาพประกอบการเรียนการสอน " การทำขนมลูกชุบ
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 การทำขนมลูกชุบ

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 สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์

ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้

พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ขนมลูกชุบ เป็นขนมประจำถิ่นของชนชาติโปรตุเกสในแคว้น อัลการ์ โดยจะใช้เม็ดอัลมอนต์เป็นส่วนผสมหลัก กวนกับน้ำตาลและน้ำมันมะกอก ประดิษฐ์ปั้นเป็นรูปต่างๆ ใช้สำหรับประดับหน้าเค้ก ซึ่งเข้ามาในไทยในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยผู้นำเข้ามาคือ มาตามดอนญา มาเรีย กิอุมาร์ เดอ ปินา หรือที่รู้จักกันในนาม ท้าวทองกีบม้า โดยได้นำถั่วเขียวมาใช้แทนเม็ดอัลมอนต์ กลายเป็นขนมลูกชุบ ซึ่งการทำลูกชุบมักนิยมทำภายในวัง เพื่อรับประทาน และมอบให้แก่เด็กๆ ในช่วงเทศกาลสำคัญ และปัจจุบันลูกชุบได้มีการทำอย่างแพร่หลายตั้งแต่ในระดับครัวเรือน จนถึงระดับโรงงาน โดยการดัดแปลงปั้นในลักษณะต่างๆ ให้มีความหลากหลายของรูปร่าง และสีส้มมากขึ้น เช่น ปั้นเป็นรูปลูกหมู รูปนก และรูปหัวใจ นอกจากนี้ยังมีการนำลูกชุบไปประดับตกแต่งบนหน้าเค้ก ไอศกรีม และการทำวุ้นลูกชุบ ซึ่งส่งผลให้มีผู้สนใจ และต้องการที่จะบริโภคลูกชุบเพิ่มมากขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมลูกชุบ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมลูกชุบอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 3 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำขนมลูกชุบได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สำรวจสภาพปัญหา ความต้องการ และวิเคราะห์ ความต้องการ 1.2 เขียนโครงการเสนอขอ อนุมัติ 1.3 วางแผนการจัดประชุม 1.4 ประสานงานแจ้ง กำหนดการประชุม 1.5 ประสานสถานที่ 1.6 จัดเตรียมเอกสารวัสดุ อุปกรณ์	เพื่อสำรวจและ วิเคราะห์ความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมายใน การฝึกอบรมการทำ ขนมลูกชุบ	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลทุ่งใหญ่ -สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	5 ก.พ. 69	
2) ขั้นดำเนินงาน(Do) ดำเนินโครงการทำขนมลูก ชุบ	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะใน การทำขนมลูกชุบ อย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-ศาลาวัดบ่อปึง เกลือ ม. 4 บ้าน บ่อปึงเกลือ ต.ทุ่งใหญ่	24 ก.พ.69	3,600.-
3) ขั้นตรวจสอบ(Check) 3.1 การประเมินผลก่อน โครงการ 3.2 การประเมินผลระหว่าง โครงการ 3.3 การประเมินผลเมื่อเสร็จ สิ้นโครงการ	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ และทักษะที่ได้รับไป ใช้ในชีวิตประจำวัน หรือประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลทุ่งใหญ่ -สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	24 ก.พ. 69	
4) ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action) 4.1 รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ ข้อมูล สรุปและจัดทำ รายงานการ ประเมินโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อ นำข้อมูลจากการประเมิน โครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไข และพัฒนาดำเนินโครงการ ต่อไป	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานและ ประเมินผลโครงการ อย่างเป็นระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	-สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	25 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)
การทำขนมลูกชุบ		3,600.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวรุ่งอรุณ ศรีนาราง ครูศูนย์การเรียนรู้.

10. เครือข่าย

ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 4 บ้านบ่อปึงเกลือ, อาสาสมัครสาธารณสุข

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมลูกชุบอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมลูกชุบ

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

การทำขนมลูกชุบ

วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2569

ณ ศาลาการเปรียญวัดบ่อปึงเกลือ หมู่ 4 บ้านบ่อปึงเกลือ

ตำบลทุ่งใหญ่ อำเภอนาทวี ประทับช้าง จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 09.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมลูกชุบ โดยวิทยากร นางสาววารารณ นาคเอี่ยม
09.30 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมลูก ชุบ โดยวิทยากร นางสาววารารณ นาคเอี่ยม
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพวิชาการทำขนมลูกชุบ โดยวิทยากร นางสาววารารณ นาคเอี่ยม
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพวิชาการทำขนมลูกชุบ (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาววารารณ นาคเอี่ยม
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการ (วิชาการทำขนมลูกชุบต่อ) โดยวิทยากร นางสาววารารณ นาคเอี่ยม
14.00 – 15.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมลูกชุบ(ต่อ) โดยวิทยากร นางสาววารารณ นาคเอี่ยม
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม