

หลักสูตรฝึกอบรม การทำบัวลอยไข่หวาน จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบวิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทาน ถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตร และเทศกาลต่างๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยาก และหาวัตถุดิบได้ง่าย ตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่างๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยมจึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการทำขนมไทย เพื่อให้ประชาชน มีความรู้ในการประกอบอาชีพ ในการทำขนมไทย และมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

บัวลอยจัดเป็นขนมไทยอย่างหนึ่ง กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเรานั้นเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรบ้าง เนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด ล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติ ที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจง อยู่ในรูปลักษณะกลิ่นรสของขนม ที่สำคัญขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ซึ่งขนมเหล่านี้ส่วนใหญ่มักจะใช้และทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบสำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน ได้เห็นความสำคัญของอาชีพธุรกิจการทำบัวลอยไข่หวาน เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เตรียมพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วและรุนแรงในยุคปัจจุบัน ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม สิ่งแวดล้อม เพื่อส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด ความต้องการของผู้เข้าอบรม และนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ในข้อที่ 2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวาน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวานได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น</p>	<p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p>	<p>1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p>	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมบัวลอยไข่หวานได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมบัวลอยไข่หวานได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมบัวลอยไข่หวานได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์ขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมบัวลอยไข่หวาน</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>2. การทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>3. บรรจุภัณฑ์สำหรับขนมบัวลอยไข่หวาน</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>4. วิทยากรประเมินผลการทำขนมบัวลอยไข่หวานของผู้เรียน</p> <p>5. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>7. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน</p>	-	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในกาประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของขนมบัวลอยไข่หวานได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของขนมบัวลอยไข่หวาน ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมขนมบัวลอยไข่หวานได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การขายขนมบัวลอยไข่หวาน 3. การส่งเสริมการขายขนมบัวลอย ไข่หวาน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ 4. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ 	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมบัวลอยไข่หวาน/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และ หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

**รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร**

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวาน

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

ภารกิจสำคัญ

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนากลไกการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวานจัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาชีพและการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ โดยนำภูมิปัญญาอาหารไทยมาประยุกต์กับแนวคิดการบริโภคเพื่อสุขภาพ ผ่านการใช้ธัญพืชหลากหลายชนิดเป็นวัตถุดิบหลักผู้เรียนจะได้เรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมส่วนผสม การทำขนมบัวลอยไข่หวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ไปจนถึงการพัฒนาารูปแบบและรสชาติให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

นอกจากนี้ หลักสูตรยังมุ่งเน้นการฝึกทักษะการทำงานอย่างเป็นขั้นตอน ความประณีต ความสะอาด และความปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนการนำความรู้ไปต่อยอดสร้างรายได้เสริม สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงและการพัฒนาทักษะชีวิตของผู้เรียน

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังห้ว จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวานนี้ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะที่ได้ มาตรฐานสามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำบัวลอยไข่หวานและการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถฝึกทักษะการทำบัวลอยไข่หวานได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เข้าอบรม จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์) 2. ชั้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและ ปฏิบัติ) 3. ชั้นติดตามและ สรุปผล (ประเมินผล)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับ เทคนิคการการทำบัวลอยไข่ หวานและการเลือกใช้ วัตถุดิบได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึก ทักษะการทำบัวลอยไข่ หวานได้	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 6 คน	ครัววัยหญิงริม คลอง หมู่ 3 ต.วังห้ว อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร 66110	จำนวน1วัน (วันที่ 5 มิ.ย 2569)	3,200 บาท

	3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้					
--	---	--	--	--	--	--

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- 1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 5 ชม. X ชม.ละ 200 บาท เป็นเงิน 1,000 บาท
 2 ค่าวัสดุฝึกอบรม เป็นเงิน 2,200 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,200 บาท (สามพันสองร้อยบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. - ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. - มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. - มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. - ก.ย. 69)
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวาน)	-	-	3,200 -	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. นางสาวธิดา ขุนทอง | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง |
| 3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานแผนงานและโครงการ |
| 4. นางสาวมนสิชา สะอาดพันธุ์ | หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้ |
| 5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์ | ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน |

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
- โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมบัวลอยไข่หวานได้ และสามารถฝึกทักษะการหลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวานได้ และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม / หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
หลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
หลักสูตรการทำบัวลอยไข่หวาน จำนวน 5 ชั่วโมง
วันที่ 5 มิถุนายน 2569

ณ ครัวยายหนึ่งริมคลอง หมู่ 3 ตำบลวังห้ว อำเภอดะพานหิน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 5 มิถุนายน 2569

เวลา 08.00 น. – 08.30 น. - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน

เวลา 08.30 น. – 09.00 น. - พิธีเปิดโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม

เวลา 09.00 น. – 09.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
(วิทยากร โดย นางขวัญใจ มีนีสัย)

เวลา 09.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
พร้อมใหญ่เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ
(วิทยากร โดย นางขวัญใจ มีนีสัย)

เวลา 12.00 น. – 13.00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 13.00 น. - 14.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน (ต่อ)
(วิทยากร โดย นางขวัญใจ มีนีสัย)

เวลา 14.30 น. – 15.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
การทำขนมบัวลอยไข่หวาน/ แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม
(วิทยากร โดย นางขวัญใจ มีนีสัย)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม