

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทยประยุกต์ จำนวน 9 ชั่วโมง หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

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

การบูรณาการกับการเรียนรู้มากขึ้นส่งเสริมแนวทางการสร้างรายได้ทั้งในระหว่างและหลังเรียน จบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริง การพัฒนาผู้ประกอบการรายใหม่ การสร้างโอกาสทางธุรกิจ ในชุมชนและการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม และที่สำคัญพัฒนาทักษะและละอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เพื่อเตรียมความพร้อมรองรับสังคมผู้สูงอายุให้สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม ทั้งนี้ เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคณะและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

การทำขนมไทยประยุกต์ เช่น ขนมทองขจร ข้าวเหนียวมะม่วง และข้าวเหนียวสังขยา เป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาชีพที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทย โดยนำวัตถุดิบพื้นบ้านมาพัฒนาและประยุกต์ให้มีความทันสมัย สวยงาม และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน ผู้เรียนจะได้รับทั้งความรู้ด้านการคัดเลือกวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตกแต่งผลิตภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า ซึ่งสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม และต่อยอดเป็นธุรกิจขนาดเล็กได้ อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์เอกลักษณ์ขนมไทยให้คงอยู่ควบคู่กับการพัฒนาทักษะอาชีพตามแนวทางการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเองของ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถพึ่งพาตนเอง และนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมไทยประยุกต์ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน 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 มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
- 2.3 เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าและเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

| | | |
|------------|---|---------|
| จำนวน | 9 | ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี | 2 | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | 7 | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำขนมไทยประยุกต์ จำนวน 9 ชั่วโมง

| เรื่องที่ | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง | | |
|-------------------------|--------------------------------|--|--|-----------|-----------|---|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | |
| 1.ช่องทางการประกอบอาชีพ | -อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ | 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ 4 สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำขนมชั้น 2. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการทำขนมไทยประยุกต์ กับผู้เรียน ที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น | 30 นาที | - | - |
| 2.ทักษะการประกอบอาชีพ | มีทักษะการประกอบอาชีพ | 2.1 บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยประยุกต์ ได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และ | 2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมทองขจร ข้าวเหนียวมะม่วง และข้าวเหนียวสังขยา | 1 ชั่วโมง | 7 ชั่วโมง | |

| | | | | | | |
|---|--|---|---|---------|--|--|
| | | เครื่องมือที่ใช้ในการ การทำขนมไทยประยุกต์ ได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอน การทำขนมไทยประยุกต์ ถูกต้องตามขั้นตอน ที่ได้มาตรฐาน | | | | |
| 3.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ | การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย ประยุกต์ | 3.1 สามารถบริหาร จัดการควบคุม วาง แผนการทำขนมไทย ประยุกต์ 3.2 สามารถบอกขั้นตอน และรายละเอียดการ จัดทำองค์ประกอบ การตลาดสำหรับการเข้า สู่ตลาดของอาชีพ การทำขนมไทยประยุกต์ 3.3 สามารถบอก อุปสรรคและความ เสี่ยงของอาชีพ การ ทำขนมขึ้น 3.4 สามารถจัดทำ แผนการตลาดเพื่อ เข้าสู่อาชีพการทำ ขนมไทยประยุกต์ให้ 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 "ขนมไทยประยุกต์"
2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40

คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40

1. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - 1.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - 1.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
 - 1.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

1. ชื่อโครงการ การทำขนมไทยประยุกต์

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

การทำขนมไทยประยุกต์ เช่น ขนมทองขจร ข้าวเหนียวมะม่วง และข้าวเหนียวสังขยา เป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาชีพที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทย โดยนำวัตถุดิบพื้นบ้านมาพัฒนาและประยุกต์ให้มีความทันสมัย สวยงาม และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน ผู้เรียนจะได้รับทั้งความรู้ด้านการคัดเลือกวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตกแต่งผลิตภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า ซึ่งสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม และต่อยอดเป็นธุรกิจขนาดเล็กได้ อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์เอกลักษณ์ขนมไทยให้คงอยู่ควบคู่กับการพัฒนาทักษะอาชีพตามแนวทางการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเองของ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถพึ่งพาตนเอง และนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมไทยประยุกต์ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมไทยประยุกต์อย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำขนมไทยประยุกต์ได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

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 ขนมไทยประยุกต์ | -ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร. | -6 คน -1 คน -1 คน | -ตำบลโพธิ์ประทับ ช้าง -สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง | 22 พ.ค. 69 | |
| 2) ขั้นดำเนินงาน(Do) ดำเนินโครงการทำขนมไทย ประยุกต์ | เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะใน การทำขนมไทย ประยุกต์อย่างถูกวิธี | -ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร. | -6 คน -1 คน -1 คน | - ศูนย์ บริการ นักท่องเที่ยวบ้าน โพธิ์ประทับช้าง หมู่ 3 ตำบลโพธิ์ ประทับช้าง | 11-13 มิ.ย. 69 | 7,200.- |
| 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. | -6 คน -1 คน -1 คน | - ศูนย์ บริการ นักท่องเที่ยวบ้าน โพธิ์ประทับช้าง หมู่ 3 ตำบลโพธิ์ ประทับช้าง-สกร. ระดับอำเภอโพธิ์ ประทับช้าง | 11-13 มิ.ย. 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 | 19 มิ.ย. 69 | |

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่นโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 7,200.- บาท

| | | |
|---|---|-------------|
| 7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน × 200 บาท × จำนวน 9 ชั่วโมง | = | 1,800.- บาท |
| 7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม | = | 5,400.- 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) |
|---------------------|------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| การทำขนมไทยประยุกต์ | | | 7,200.- บาท | |

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายวิษพล เสรีพงศ์ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- ศูนย์บริการนักท่องเที่ยวบ้านโพธิ์ประทับช้าง

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมไทยประยุกต์อย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมไทยประยุกต์

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

การทำขนมไทยประยุกต์

วันที่ 11-13 มิถุนายน 2569

ณ ศูนย์บริการนักท่องเที่ยวบ้านโพธิ์ประทับช้าง หมู่ 3 ต.โพธิ์ประทับช้าง อ.โพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

วันที่ 11 มิถุนายน 2569

- 08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 – 09.30 น. บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมไทยประยุกต์
โดยวิทยากร นางสาวอภิษฐา พัฒนพิเชียร
- 09.30 – 10.00 น. บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมไทยประยุกต์
โดยวิทยากร นางสาวอภิษฐา พัฒนพิเชียร
- 10.00 – 12.00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพวิชาการทำขนมไทยประยุกต์ (ข้าวเหนียวสังขยา)
โดยวิทยากร นางสาวอภิษฐา พัฒนพิเชียร

วันที่ 12 มิถุนายน 2569

- 08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 – 12.00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำขนมไทยประยุกต์ต่อ (ขนมทองขจร)
โดยวิทยากร นางสาวอภิษฐา พัฒนพิเชียร

วันที่ 13 มิถุนายน 2569

- 08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 – 11.30 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมไทยประยุกต์ (ข้าวเหนียวมะม่วง)
โดยวิทยากร นางสาวอภิษฐา พัฒนพิเชียร
- 11.30 – 12.00 น. ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม