

หลักสูตร วิชาการทำชีฟพอนมะพร้าวลาวา

จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก

ความเป็นมา

จากการสำรวจความต้องการของประชาชนในพื้นที่ พบว่าประชาชนส่วนใหญ่มีความสนใจในการเรียนรู้ทักษะอาชีพที่สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมหรือสร้างรายได้ให้กับครอบครัว โดยเฉพาะการแปรรูปอาหารและเบเกอรี่ ซึ่งเป็นอาชีพที่ใช้เงินลงทุนไม่สูง สามารถเริ่มต้นได้จากครัวเรือน และมีความต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง

ชีฟพอนมะพร้าวลาวาเป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค เนื่องจากมีรสชาติอร่อย เนื้อเค็มนุ่ม หอมกลิ่นมะพร้าว และสามารถพัฒนารูปแบบให้มีความหลากหลาย ตอบสนองความต้องการของตลาดได้เป็นอย่างดี อีกทั้งยังสามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น มะพร้าวอ่อน กะทิ และมะพร้าวชูด มาใช้เป็นส่วนประกอบหลัก ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรและสร้างรายได้ให้กับชุมชน

ดังนั้น ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลสาทเหล็ก จึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพดังกล่าว และจัดตั้งกลุ่มอาชีพการทำชีฟพอนมะพร้าวลาวาขึ้น เพื่อเป็นเวทีในการถ่ายทอดองค์ความรู้ ฝึกปฏิบัติจริง แลกเปลี่ยนประสบการณ์ และพัฒนาทักษะด้านการผลิต การคำนวณต้นทุน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ และพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน ตลอดจนส่งเสริมให้เกิดการรวมกลุ่มอาชีพที่เข้มแข็ง สามารถต่อยอดสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน และเศรษฐกิจฐานรากในอนาคต

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำชีฟพอนมะพร้าวลาวามีการกำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการ ของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม

จริยธรรม

3. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 สามารถอธิบายบอก ความสำคัญ และคุณค่าทาง โภชนาการของการประกอบอาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา	1.1 ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน 1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวาในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวาได้	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ การทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา 2.1.1 สถานที่/พื้นที่	2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์		3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำชีฟฟอนมะพร้าวลาวา	2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำชีฟฟอนมะพร้าวลาวา 2.1.3 การทำความเข้าใจรสชาติวัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำชีฟฟอนมะพร้าวลาวา 2.2 ขั้นตอนการผลิตภัณฑ์ 2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำชีฟฟอนมะพร้าวลาวา การเลือกสถานประกอบการและสถานที่จำหน่าย 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ 2.5 ฝึกทักษะการทำชีฟฟอนมะพร้าวลาวา ขั้นตอนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ การคัดสรรวัตถุดิบ การทำความเข้าใจรสชาติ ส่วนผสม สาธิต/ปฏิบัติ บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย 2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถอธิบายการจัดการทำชีฟฟอนมะพร้าวลาวา 3.2 สามารถจัดการการตลาดในการทำชีฟฟอนมะพร้าวลาวาได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - สามารถสร้างจุดขาย โลกได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายชีฟฟอนมะพร้าวลาวาไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย - บอกเทคนิคการตกแต่งร้าน - จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย - วางแผนการตลาด	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำชีฟฟอนมะพร้าวลาวา 3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำชีฟฟอนมะพร้าวลาวาชนิดต่าง ๆ 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำชีฟฟอนมะพร้าวลาวา - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ 3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ	3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ 3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.1.2 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ	1 ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้ - แยกแยะ วิเคราะห์ และ ควบคุมความเสี่ยง - วางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 สามารถวางแผนการ ดำเนินงานได้	3.2 การจัดการการตลาด 3.2.1 การทำ ฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การสร้างจุด ขาย โลโก้ 3.2.3 การ ประชาสัมพันธ์ 3.2.4 การนำ สินค้าเข้าสู่กระบวนการ มาตรฐานสินค้า 3.2.5 การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ 3.2.6 เทคนิคการ ขาย 3.2.7 เทคนิคการ ตกแต่งร้าน 3.2.8 การทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย 3.2.9 การวางแผน การตลาด 3.3 การจัดการความ เสี่ยง 3.3.1 การ วิเคราะห์และควบคุม ความเสี่ยง 1) ระยะเวลา การผลิตกับการจำหน่าย 2) วัตถุดิบ 3) ราคาขาย 4) คู่แข่งขัน 5) การเงิน 3.3.2 การ แก้ปัญหา และการวางแผนการจัดการความ เสี่ยง	3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบ อาชีพ 3.2 การบริหารจัดการ การตลาด จัดให้ผู้เรียน 3.2.1 วิเคราะห์ จัดระบบข้อมูลการตลาด และความต้องการของตลาด 3.2.2 การสร้างจุดขาย ออกแบบโลโก้ที่น่าสนใจ 3.2.3 การเลือกวิธีการ ประชาสัมพันธ์ 3.2.4 ดำเนินการนำ สินค้าเข้าสู่กระบวนการ มาตรฐานสินค้า 3.2.5 บรรยายการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ เทคนิค การขาย เทคนิคการตกแต่ง ร้าน 3.2.6 ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การคิดต้นทุน การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย 3.2.7 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับ การผลิตชิฟฟอนมะพร้าว ลาวา 3.3 การจัดการความ เสี่ยง จัดให้ผู้เรียน 3.3.1 ให้ความรู้เรื่อง การจัดการความ เสี่ยง 3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์ การจัดการความ เสี่ยงจาก		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.4 การวางแผนการดำเนินงาน	ปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน 3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงาน 3.4.2 ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพ		

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

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 แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำซีฟพอนมะพร้าวลาวา

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอสาทเหล็ก

1. ชื่อโครงการ วิชาการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา

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

ปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่สูงขึ้น ส่งผลให้ประชาชนจำเป็นต้องแสวงหาอาชีพเสริมและสร้างรายได้เพิ่มเติมควบคู่กับอาชีพหลัก การพัฒนาทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหารและเบเกอรี่จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น ตลอดจนช่วยส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระและการสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน สอดคล้องกับแนวทางการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการพัฒนาทักษะอาชีพของประชาชน เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองและยกระดับคุณภาพชีวิตได้

"ชิฟฟอนมะพร้าวลาวา" เป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่กำลังได้รับความนิยม เนื่องจากมีรสชาติอร่อย เนื้อเค้กนุ่ม หอมกลิ่นมะพร้าว และสามารถประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น มะพร้าวอ่อน กะทิ และมะพร้าวขูด ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร อีกทั้งยังสามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์และสร้างแบรนด์เพื่อจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ ตลาดชุมชน หรือร้านค้าในพื้นที่ได้ ทำให้เกิดโอกาสในการสร้างรายได้ทั้งในระดับครัวเรือนและระดับชุมชน

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลสาทเหล็ก จึงเห็นความสำคัญของการจัดกิจกรรมการเรียนรู้หลักสูตรการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้รับความรู้และทักษะด้านการทำเบเกอรี่ อันจะนำไปสู่การประกอบอาชีพ การสร้างรายได้ การรวมกลุ่มอาชีพ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนให้มีความเข้มแข็งและสามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวาอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวาได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สํารวจสภาพปัญหา ความต้องการ และ วิเคราะห์ความต้องการ 1.2 เขียนโครงการเสนอ ขออนุมัติ 1.3 วางแผนการจัด ประชุม 1.4 ประสานงานแจ้ง กำหนดการประชุม 1.5 ประสานสถานที่ 1.6 จัดเตรียมเอกสารวัสดุ อุปกรณ์	เพื่อสำรวจและ วิเคราะห์ความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมายใน การฝึกอบรมการ ทำซีฟฟ่อน มะพร้าวลาวา	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	- 6 คน - 1 คน - 1 คน	พื้นที่ตำบลสาก เหล็ก อ.สากเหล็ก จ.พิจิตร - ส ก ร . ระ ดับ อำเภอสากเหล็ก	16 - 31 ส.ค 69	
2) ขั้นตอนงาน (Do) ดำเนินโครงการทำซีฟฟ่อน มะพร้าวลาวา	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะ ในการทำซีฟฟ่อน มะพร้าวลาวา อย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-6 คน -1 คน -1 คน	อาคาร อเนกประสงค์ หมู่ 13 บ้านหนองแห ต.สากเหล็ก	3 ส.ค. 69	2,500.-
3) ขั้นตรวจสอบ (Check) 3.1 การประเมินผลก่อน โครงการ 3.2 การประเมินผล ระหว่างโครงการ 3.3 การประเมินผลเมื่อ เสร็จสิ้นโครงการ	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ และทักษะที่ได้รับ ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือ ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-อาคาร อเนกประสงค์ หมู่ 13 บ้านหนองแห ต.สากเหล็ก -สกร.ระดับ อำเภอสากเหล็ก	3 ส.ค. 69	
4) ขั้นปรับปรุงแก้ไข (Action) 4.1 รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและ จัดทำรายงานการ ประเมินโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงาน เพื่อนำข้อมูลจากการ ประเมินโครงการไปใช้ ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนา ดำเนินโครงการต่อไป	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานและ ประเมินผล โครงการอย่างเป็น ระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	- ส ก ร . ระ ดับ อำเภอสากเหล็ก	3 – 31 ส.ค. 69	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 2,500.- บาท

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร (จำนวน 5 ชั่วโมงๆละ 200 บาท × 1 คน)	=	1,000.- บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	=	1,500.- 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)
การทำชิฟฟอนมะพร้าว ลาวา	-	-	-	2,500.- บาท

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอัญชลี อยู่สินไชย ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

-

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวาอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ตัวชี้วัดชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตาม โดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน 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 แบบประเมินผลชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน

วิชา การทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา

วันที่ 3 สิงหาคม 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ 13 บ้านหนองแห่น ตำบลสากเหล็ก อำเภอสากเหล็ก จังหวัดพิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา(ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา(ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
14.00 – 15.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำชิฟฟอนมะพร้าวลาวา โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ