

หลักสูตร วิชาการทำขนมวาฟเฟิลนมสด จำนวน ๙ ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ขนมวาฟเฟิลมีต้นกำเนิดจากทวีปยุโรป โดยเฉพาะในประเทศเบลเยียมและฝรั่งเศส คำว่า “วาฟเฟิล” มาจากภาษาดัต์ช์และเยอรมัน หมายถึงลักษณะของแผ่นขนมที่มีลวดลายเป็นตาราง ขนมวาฟเฟิลในอดีตทำจาก แป้ง น้ำ และน้ำผึ้ง ใช้เตารีดโลหะที่มีลายกดเป็นแผ่น จากนั้นนำไปอบหรือย่างให้สุก ต่อมาได้มีการพัฒนาส่วนผสม ให้มีความหลากหลายมากขึ้น เช่น การใช้ไข่ นม เนย และน้ำตาล ทำให้วาฟเฟิลมีรสชาติหอมหวานและเนื้อนุ่ม วาฟเฟิลได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในหลายประเทศ และมีการปรับปรุงให้เหมาะสมกับวัฒนธรรมการบริโภค ของแต่ละท้องถิ่น ปัจจุบันวาฟเฟิลถือเป็นขนมที่สามารถรับประทานได้ทั้งเป็นของว่างและอาหารเช้า นิยม รับประทานคู่กับผลไม้ วิปครีม ซอสช็อกโกแลต หรือไอศกรีม และเป็นขนมที่สามารถนำไปประกอบอาชีพสร้าง รายได้ได้อย่างแพร่หลาย

หลักสูตร “การทำวาฟเฟิลนมสด” จัดทำขึ้นจากการสำรวจความต้องการของผู้เรียนและประชาชนใน ชุมชนพบว่า การประกอบอาชีพเสริมด้านอาหารและขนมเป็นทางเลือกที่สามารถสร้างรายได้และต่อยอดเป็นอาชีพ ได้จริง วาฟเฟิลเป็นขนมที่ได้รับความนิยมในทุกช่วงวัย ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน มีต้นทุนต่ำ สามารถปรับเปลี่ยน รูปแบบรสชาติ และหน้าขนมให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดในท้องถิ่นได้ อีกทั้งสามารถผลิตเพื่อจำหน่าย ในชุมชน ตลาดนัด หรือช่องทางออนไลน์ได้ จึงเหมาะสมที่จะพัฒนาเป็นหลักสูตรฝึกอาชีพ เพื่อส่งเสริมทักษะ อาชีพเพิ่มรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้เรียนและประชาชนในชุมชนอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลนมสด เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัด และการประเมินผล

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่า เทียม สามารถสร้าง รายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อ ตนเอง ผู้อื่นและสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๔. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ ๕ ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

๕. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพ สามารถนำไปประกอบ อาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิลอย่าง ถูกต้อง

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมวาฟเฟิล สามารถปฏิบัติได้จริง และผลิตขนมที่มีคุณภาพตาม มาตรฐาน

๓. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรืออาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

๔. เพื่อปลูกฝังให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบ มีวินัย ความซื่อสัตย์ และตระหนักถึงสุขอนามัยและความ ปลอดภัยในการผลิตอาหาร

๕. เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้เรียนให้สามารถคิดสร้างสรรค์ ปรับปรุงรูปแบบ รสชาติ และการนำเสนอ
ขนมวาฟเฟิลให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมวาฟเฟิลนมสด จำนวน ๙ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลนมสด	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลนมสด ได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลนมสด ได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลนมสดได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล ได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำขนมวาฟเฟิลนมสด ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลนมสด ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการ ทำขนมวาฟเฟิลนมสด	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมวาฟเฟิลนมสด	๒.๑ บอกประวัติของการทำขนมวาฟเฟิลนมสด ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำขนมวาฟเฟิลนมสด ๒.๓ บอกวิธีการการทำขนมวาฟเฟิลนมสด	๒.๑ ประวัติของการทำขนมวาฟเฟิลนมสด ๒.๒ อุปกรณ์ในการทำขนมวาฟเฟิลนมสด ๒.๓ วิธีการทำขนมวาฟเฟิลนมสด	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมวาฟเฟิลนมสด ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์และขั้นตอนในการทำขนมวาฟเฟิลนมสด ๒.๓ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	-	๗ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลนมสด	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุม ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมตามคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย		
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลนมสด	๔.๑ เขียนโครงการในแต่ล่องค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้ ๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง ๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ ๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปรากฏและภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ผลการประเมินผลการฝึกอบรม (แบบพต. ๑๐)
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผลการฝึกอบรม (แบบพต. ๑๐) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

****หมายเหตุ** สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน วิชาการทำขนมวาฟเฟิลนมสด

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมการทำอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำขนมวาฟเฟิลนมสด ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมวาฟเฟิลนมสดอย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการขั้นตอนการทำ การเก็บรักษา รวมถึงการคำนึงถึงความปลอดภัยและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมต่อยอดเป็นอาชีพ สนับสนุนการเรียนรู้ที่นำไปสู่การสร้างอาชีพและรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการทำได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยด้านอาหาร

๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำได้จริง และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันหรือการประกอบอาชีพได้

๔.๓ เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมวาฟเฟิลนมสด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการทำได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยด้านอาหาร ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำได้จริง และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตรประจำวันหรือการประกอบอาชีพได้ ๓. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน	ประชาชนทั่วไป	๖	ห้องสมุดประชาชนอำเภอบางมูลนาก	๔-๖ สิงหาคม ๒๕๖๙	๒,๘๐๐.-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๘๐๐.- บาท (สองพันแปดร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๙ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๘๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๒,๘๐๐.....บาท (สองพันแปดร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำวาฟเฟิล นมสด		-	-	๒,๘๐๐.-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวณัฏฐริยา เถลิ้มเชื้อ ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำซูชิ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการขนมถั่วแปบโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) วิชาการทำขนมวาฟเฟิลนมสด จำนวน ๙ ชั่วโมง

วันที่ ๔-๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ณ ห้องสมุดประชาชนอำเภอบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๔ กรกฎาคม ๒๕๖๔

- ๐๙.๐๐ น – ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๓๐ น – ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมวาฟเฟิลนมสด ความเป็นมา คุณค่า และ การเลือกวัตถุดิบในการทำขนมวาฟเฟิลนมสด (วิทยากร นางสาวเกตุวดี สนสวย)
- ๑๐.๐๐ น – ๑๐.๓๐ น. - ให้ความรู้ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลนมสด โดยอธิบายอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิลนมสด วิธีการเก็บรักษา (วิทยากร นางสาวเกตุวดี สนสวย)
- ๑๐.๓๐ น – ๑๒.๐๐ น. - สาธิตวิธีการทำการทำขนมวาฟเฟิลนมสด การเตรียมแป้ง ขั้นตอนการทำ ขั้นตอน การใส่ไส้ (วิทยากร นางสาวเกตุวดี สนสวย) และผู้เข้ารับการอบรมลงมือฝึกปฏิบัติการ ทำขนมวาฟเฟิลนมสด

๕ กรกฎาคม ๒๕๖๔

- ๐๙.๐๐ – ๐๙.๓๐ น. ทบทวนความรู้จากการอบรมวันที่ ๑ และเตรียมอุปกรณ์ วัตถุดิบสำหรับการฝึกปฏิบัติ
- ๐๙.๓๐ – ๑๐.๐๐ น. ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติการทำขนมวาฟเฟิลนมสดด้วยตนเองตั้งแต่การผสมแป้ง การควบคุมอุณหภูมิเตาและการอบให้ได้มาตรฐานโดยมีวิทยากรให้คำแนะนำอย่าง ใกล้ชิด (วิทยากร นางสาวเกตุวดี สนสวย)
- ๑๐.๐๐ – ๑๐.๓๐ น. ฝึกการทำวาฟเฟิลหลากหลายรูปแบบ การเลือกไส้ การตกแต่ง และการบรรจุภัณฑ์เพื่อ เพิ่มมูลค่าสินค้า พร้อมแนะนำการรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์หลังการผลิต (วิทยากร นางสาวเกตุวดี สนสวย)
- ๑๐.๓๐ – ๑๒.๐๐ น. สรุปผลการฝึกปฏิบัติประจำวันและเตรียมความพร้อมสำหรับการเรียนรู้ด้านการ ประกอบอาชีพ

๖ กรกฎาคม ๒๕๖๔

- ๐๙.๐๐ น – ๑๑.๐๐ น. - ผู้เข้ารับการอบรมลงมือฝึกปฏิบัติการทำขนมวาฟเฟิลนมสด
- ๑๑.๐๐ น – ๑๑.๓๐ น. - วิทยากรให้ความรู้การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลนมสด และโครงการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลนมสดเพื่อให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูล วิเคราะห์การตลาด และสามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียง ๒ ๓ ๔ (วิทยากร นางสาวเกตุวดี สนสวย)
- ๑๑.๓๐ น – ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม