

หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม
จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผน ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) นโยบายรัฐบาลด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ ที่มุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะ แรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อน ประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566-2570) โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะ ความรู้ ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการ ศึกษาผ่าน ระบบการศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลายยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษา ในระบบ นอกกระบบ และตามอัธยาศัย

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัด กิจกรรมฝึกอาชีพ ให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาส ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มี คุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตร การพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้าง อาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี

จากความสำคัญข้างต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ดำเนินการจัดกิจกรรม ส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการ อบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมกำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติได้
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|--|-----------------|
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| 2.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม | |
| 1.1 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม | |
| 2. ทักษะในการประกอบอาชีพ | จำนวน 4 ชั่วโมง |
| 2.2 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอม | |
| 2.3 การทำเค้กกล้วยหอม | |
| 2.4 การบรรจุภัณฑ์ | |

โครงสร้างหลักสูตร “ วิชาการทำเค้กกล้วยหอม ” หลักสูตร 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.3 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร - ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	
2. ทักษะการประกอบ 2.1 การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอม 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอม 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. ให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอม 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอม 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.2 การทำเค้กกล้วยหอม	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำเค้กกล้วยหอม 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำเค้กกล้วยหอม 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำเค้กกล้วยหอม 	<ol style="list-style-type: none"> 2. การทำเค้กกล้วยหอม <ol style="list-style-type: none"> 2.1 ส่วนผสมของการทำเค้กกล้วยหอม 2.2 ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม 2.3 งบประมาณการทำเค้กกล้วยหอม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำเค้กกล้วยหอม 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม 4. วิทยากรประเมินผลการทำงานการทำเค้กกล้วยหอมของผู้เรียน 	-	2 ชั่วโมง
2.3 การบรรจุภัณฑ์	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 3.บรรจุภัณฑ์ <ol style="list-style-type: none"> 3.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์ 3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3.3 การบรรจุภัณฑ์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ 4. วิทยากรประเมินผลการทำงานของบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน 	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

-แผ่นพับ เรื่องการทำเค้กกล้วยหอม

การวัดผลและประเมินผล

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. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

1. ชื่อโครงการ การทำเค้กกล้วยหอม

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

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผน ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) นโยบายรัฐบาลด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ ที่มุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพทักษะ และสมรรถนะ แรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อน ประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566-2570) โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะ ความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการ ศึกษาผ่าน ระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหลากหลายยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษา ในระบบ นอกกระบบ และตามอัธยาศัย

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัด กิจกรรมฝึกอาชีพ ให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาส ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มี คุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตร การพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้าง อาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี

จากความสำคัญข้างต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ดำเนินการจัดกิจกรรม ส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการ อบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 2 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำเค้กกล้วยหอมได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) ชั้นวางแผน (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 ทำเค้กกล้วยหอม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-2 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลดงเสือ เหลือง -ตำบลดงเสือ เหลือง -สกร.อำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	5 ก.พ. 69	
2) ชั้นดำเนินงาน(Do) ดำเนินโครงการทำเค้ก กล้วยหอม	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะ ในการทำเค้ก กล้วยอย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-2 คน -1 คน -1 คน	-รพ.สต.หนอง สะแก ต.เนินสว่าง อ.โพธิ์ประทับ ช้าง จ.พิจิตร	17 ก.พ.69	2,400.-
3) ชั้นตรวจสอบ(Check) 3.1 การประเมินผลก่อน โครงการ 3.2 การประเมินผล ระหว่างโครงการ 3.3 การประเมินผลเมื่อ เสร็จสิ้นโครงการ	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ และทักษะที่ได้รับ ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือ ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-2 คน -1 คน -1 คน	-รพ.สต.หนอง สะแก ต.เนินสว่าง อ.โพธิ์ประทับ ช้าง จ.พิจิตร	17 ก.พ.69	

4)ขั้นปรับปรุงแก้ไข (Action)	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและประเมินผลโครงการอย่างเป็นระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	-สกร.อำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	19 ก.พ. 69	
4.1 รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงานการประเมินโครงการ						
4.2 ประชุมคณะทำงาน เพื่อนำข้อมูลจากการประเมินโครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนา ดำเนินโครงการต่อไป						

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 2,400.- บาท

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,400.- 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)
การทำเค้กกล้วยหอม		2,400.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวปาริชา คำเอก ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ชมรมผู้สูงอายุตำบลดงเสือเหลือง

รพ.สต.บ้านหนองสะแก

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม

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

การทำเค้กกล้วยหอม
วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2569
ณ โรงพยาบาลบ้านหนองสะแก ตำบลเนินสว่าง อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำเค้กกล้วยหอม โดยวิทยากร น.ส.โสธรญา อยู่สินไชย
10.00 – 11.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ทักษะการประกอบ (การเตรียมอุปกรณ์) โดยวิทยากร น.ส.โสธรญา อยู่สินไชย
11.00 – 12.00 น.	ทักษะการประกอบการทำเค้กกล้วยหอม โดยวิทยากร น.ส.โสธรญา อยู่สินไชย
13.00 – 14.00 น.	ทักษะการประกอบการทำเค้กกล้วยหอม (ต่อ) โดยวิทยากร น.ส.โสธรญา อยู่สินไชย
14.00 – 15.00 น.	การบรรจุภัณฑ์ โดยวิทยากร น.ส.โสธรญา อยู่สินไชย
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ