

หลักสูตรการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน จำนวน 6 ชั่วโมง
สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลในชุมชนพบว่า มีกลุ่มแรงงานที่ว่างเว้นจากการทำนากุ่มแม่บ้านและกลุ่มผู้สูงอายุที่ยังมีความสามารถในการทำงาน (Active Aging) แต่ขาดโอกาสและทักษะเฉพาะทางในการประกอบอาชีพอื่น การส่งเสริมการทำเบเกอรี่ซึ่งเป็นงานฝีมือที่อาศัยความประณีต จึงเป็นเครื่องมือในการพัฒนาศักยภาพของคนในชุมชน ช่วยลดปัญหาการย้ายถิ่นฐานไปทำงานในเมืองใหญ่ และส่งเสริมให้สมาชิกในชุมชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในเชิงสร้างสรรค์

ตำบลเมืองเก่าและพื้นที่ใกล้เคียงในจังหวัดพิจิตร มีตลาดนัดชุมชนที่สามารถเป็นแหล่งเศรษฐกิจที่จะทำให้เกิดรายได้จากการผลิตอาหารจำหน่ายได้ การจัดหลักสูตรอบรมการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านจึงเป็นการนำองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์มาประยุกต์ใช้เพื่อแปรรูปวัตถุดิบดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูปที่มีมูลค่าสูงขึ้น (Value Added) ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิต และสร้างเอกลักษณ์ให้กับสินค้าเบเกอรี่ของตำบลเมืองเก่าโดยการชูจุดเด่นเรื่องวัตถุดิบสดใหม่จากพื้นที่ได้

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านเพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านจำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดการกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทักษะ ทักษะ อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเค้กโบราณและพิซซาหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน / ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
4. วัสดุฝึกจริง
5. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. 1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. 2. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต.10)
3. 3. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.13)
4. 4. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
5. 5. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11)ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน ได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางพัฒนาการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้ สำหรับการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน	<p>2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้</p> <p>2.2 บอกวิธีการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน ได้</p>	<p>2.1 อุปกรณ์ในการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>การทำเค้กโบราณ</p> <p>ส่วนผสม เค้กโบราณ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ไข่ไก่ (เบอร์ 2) 2 ฟอง • น้ำตาลทราย 80 กรัม • แป้งเค้กตรากิเลนแดง 90 กรัม • เกลือ 1/4 ช้อนชา 	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ</p>		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> • ผงฟู 1 ช้อนชา • นมสดรสจืด 50 กรัม • น้ำมันรำข้าว 40 กรัม • กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา • sp <p>ส่วนผสมผสมสำหรับแต่งหน้า</p> <ul style="list-style-type: none"> - แยมส้ม 150 กรัม (ฟิลลิ่งส้ม) - น้ำเปล่า 80 กรัม - เกลือ 1/8 ช้อนชา - เม็ดมะม่วงหิมพาน เยลลี่ <p>แต่ง เขียว</p> <p>วิธีการทำเนื้อเค้ก</p> <ul style="list-style-type: none"> • นำไข่และน้ำตาลทรายใส่ลงในโถตีให้ขึ้นฟู ใช้เวลาประมาณ 5-8 นาที • ผสมส่วนผสมของแห้งโดยใส่ แป้ง ผงฟู และเกลือ คนให้เข้ากัน พักไว้ และผสมส่วนผสมของเหลวโดยใส่น้ำมัน นมสด และกลิ่นวานิลลา คนให้เข้ากัน พักไว้ เสร็จแล้วทยอยร่อนแป้งใส่ลงในโถตีไข่ 2 รอบ สลับกับการตะล่อมให้เข้ากัน 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> • เมื่อตะล่อมเข้ากันดีแล้วให้ตักแบทเทอร์เล็กน้อยใส่ลงในถ้วยของเหลว แล้วคนให้เข้ากัน เมื่อเข้ากันแล้วให้เทกลับลงในโถแบทเทอร์อีกครั้ง • ตะล่อมเบามือให้ส่วนผสมทั้งหมดเนียนเข้ากันดี แต่อย่าตะล่อมนาน เพราะจะทำให้เค้กเหนียว <p>หลังจากเข้ากันดีแล้วให้เทลงพิมพ์กระดาษไข ใช้พิมพ์ 1 ปอนด์ แล้วนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ประมาณ 25-30 นาที เมื่ออบสุกแล้วให้นำออกจากพิมพ์ พักให้เย็น</p> <ul style="list-style-type: none"> • ทำส่วนผสมสำหรับแต่งโดยตีวิปปิ้งครีมด้วยความเร็วสูงสุดจนขึ้นฟู หลังจากนั้นแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกใส่ถุงบีบ ส่วนที่สองใส่สีผสมอาหารสีเหลืองไข่ไก่ แล้วตีผสมให้เข้ากัน • นำครีมสีเหลืองบีบให้ทั่วเค้ก แล้วปาดให้เรียบ หลังจากนั้นใช้ครีมสีขาวบีบตกแต่งด้านบน 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> • โรยด้วยท็อปปิ้งตามชอบ หรือ ตกแต่งตามชอบ การทำหน้าแยม - นำส่วนผสมใส่ในหม้อ คนส่วนผสมให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ เดือดเล็กน้อย ปิดไฟ พักให้คลายร้อน นำไปทาบนขนมเค้ก ตกแต่งด้วยเยลลี่หรือเนื้อผลไม้อบแห้ง หรือเม็ดมะม่วงหิมพานต์ การทำพิซซ่า วัสดุ - แป้งพิซซ่า - ซอสพิซซ่า - ปูอัดไส้กรอก - ซีส - ออริกาโน่ - พริกหวาน -มายองเนส การทำพิซซ่า - นำซอสพิซซ่าทาบนแป้งพิซซ่า - โรยด้วยหน้าต่างๆปูอัดไส้กรอก พริกหวาน - บีบมายองเนสโรยหน้า และ โรยซีส ปิดท้ายด้วยออริกาโน่ - นำเข้าตู้อบประมาณ -5-10นาที 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเค้กโบราณ และพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มต่างๆเช่น facebook line tiktok เป็นต้น</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มต่างๆเช่น facebook line tiktok เป็นต้น</p>	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4. โครงการประกอบอาชีพ การทำเค้กโบราณ และพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้ และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	

1. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลในชุมชนพบว่า มีกลุ่มแรงงานที่ว่างเว้นจากการทำนากกลุ่มแม่บ้านและกลุ่มผู้สูงอายุที่ยังมีความสามารถในการทำงาน (Active Aging) แต่ขาดโอกาสและทักษะเฉพาะทางในการประกอบอาชีพอื่น การส่งเสริมการทำเบเกอรี่ซึ่งเป็นงานฝีมือที่อาศัยความประณีต จึงเป็นเครื่องมือในการพัฒนาศักยภาพของคนในชุมชน ช่วยลดปัญหาการย้ายถิ่นฐานไปทำงานในเมืองใหญ่และส่งเสริมให้สมาชิกในชุมชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในเชิงสร้างสรรค์

ตำบลเมืองเก่าและพื้นที่ใกล้เคียงในจังหวัดพิจิตร มีตลาดนัดชุมชนที่สามารถเป็นแหล่งเศรษฐกิจที่จะทำให้เกิดรายได้จากการผลิตอาหารจำหน่ายได้ การจัดหลักสูตรอบรมการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านจึงเป็นการนำองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์มาประยุกต์ใช้เพื่อแปรรูปวัตถุดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูปที่มีมูลค่าสูงขึ้น (Value Added) ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิต และสร้างเอกลักษณ์ให้กับสินค้าเบเกอรี่ของตำบลเมืองเก่าโดยการชูจุดเด่นเรื่องวัตถุดิบสดใหม่จากพื้นที่ได้

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านเพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวิถีชีวิตที่ง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเทคนิคการทำเบเกอรี่อย่างถูกต้องและได้มาตรฐาน

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้เป็นช่องทางในการสร้างรายได้หลัก หรือรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้จริง และสามารถคำนวณต้นทุนการผลิต การตั้งราคาขายได้

4.3 เพื่อให้ผู้เรียนฝึกฝนทักษะการตกแต่งและการเลือกบรรจุภัณฑ์ ที่ทันสมัย ดึงดูดกลุ่มลูกค้าในตลาดปัจจุบันเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

5. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรเค้ก โบราณและพิซซ่า หน้าแน่นจากเตา ที่บ้าน	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง 3. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน 4. เพื่อส่งเสริมการตลาด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชน ทั่วไป	6 คน	บ้านผู้เรียน เลขที่ 3 หมู่ 7 ตำบล เมืองเก่า	วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2569	6,200.-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2569 จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอบรม 3 - 12 ชม.) รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 6,200.- บาท (หกพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 6 ชั่วโมง x 200 บาท = 1,200 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 5,000 บาท

รวมทั้งสิ้น6,200.....บาท (หกพันสองร้อยบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
หลักสูตรเค็กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน	-	6,200-	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางธิดารัตน์ ปานทิม ครู ศกร.

10. เครือข่าย

- 10.1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 10.2. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 11.2 โครงการจัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเทคนิคการเค็กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน อย่างถูกต้องและได้มาตรฐาน

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

- 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)
 - มีผู้เรียนร้อยละ 80 สามารถทำ เค็กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้ถูกต้องตามหลักสูตร และมีผลงานที่พร้อมจำหน่ายได้จริง
- 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)
 - ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้เป็นช่องทางในการสร้างรายได้หลัก หรือรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้จริง และสามารถคำนวณต้นทุนการผลิต การตั้งราคาขายได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- 14.1. แบบสรุปร้อยละตามตัวชี้วัดผลผลิตและตัวชี้วัดผลลัพธ์
- 14.2 แบบประเมินความพึงพอใจ

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ 3-12 ชม.)
หลักสูตรเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน
ณ บ้านผู้เรียนเลขที่ 3 หมู่ 7 ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร

22 กุมภาพันธ์ 2569

- 08.30 น – 09.00 น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- 09.00 น – 09.20 น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ
เค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน
(วิทยากรนางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)
- 09.20 น – 12.00 น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่น
จากเตาที่บ้าน (วิทยากรนางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)
- 12.00 ๐ – 13.00 น. - พักรับประทานอาหาร
- 13.00 ๐ – 15.20 น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่น
จากเตาที่บ้าน (วิทยากรนางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)
- 15.20 น – 15.40 น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
เค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน
(วิทยากรนางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)
- 15.40 น – 16.00 น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพเค้กโบราณและพิซซ่าหน้า
แน่นจากเตาที่บ้าน (วิทยากรนางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

หลักสูตรการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน จำนวน 6 ชั่วโมง
สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลในชุมชนพบว่ามียุทธศาสตร์ที่วางไว้จากการทำนากกลุ่มแม่บ้านและกลุ่มผู้สูงอายุที่ยังมีความสามารถในการทำงาน (Active Aging) แต่ขาดโอกาสและทักษะเฉพาะทางในการประกอบอาชีพอื่น การส่งเสริมการทำเบเกอรี่ซึ่งเป็นงานฝีมือที่อาศัยความประณีต จึงเป็นเครื่องมือในการพัฒนาศักยภาพของคนในชุมชน ช่วยลดปัญหาการย้ายถิ่นฐานไปทำงานในเมืองใหญ่ และส่งเสริมให้สมาชิกในชุมชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในเชิงสร้างสรรค์

ตำบลเมืองเก่าและพื้นที่ใกล้เคียงในจังหวัดพิจิตร มีตลาดนัดชุมชนที่สามารถเป็นแหล่งเศรษฐกิจที่จะทำให้เกิดรายได้จากการผลิตอาหารจำหน่ายได้ การจัดหลักสูตรอบรมการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านจึงเป็นการนำองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์มาประยุกต์ใช้เพื่อแปรรูปวัตถุดิบดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูปที่มีมูลค่าสูงขึ้น (Value Added) ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิต และสร้างเอกลักษณ์ให้กับสินค้าเบเกอรี่ของตำบลเมืองเก่าโดยการชูจุดเด่นเรื่องวัตถุดิบสดใหม่จากพื้นที่ได้

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านเพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศัลยกรรม 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศัลยกรรมด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
4. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
5. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
6. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านจำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเค้กโบราณและพิซซาหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน / ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
4. วัสดุฝึกจริง
5. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

6. 1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
7. 2. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต.10)
8. 3. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.13)
9. 4. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
10. 5. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11)ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน ได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้ สำหรับการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน	<p>2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้</p> <p>2.2 บอกวิธีการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน ได้</p>	<p>2.1 อุปกรณ์ในการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>การทำเค้กโบราณ ส่วนผสม เค้กโบราณ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ไข่ไก่ (เบอร์ 2) 2 ฟอง • น้ำตาลทราย 80 กรัม • แป้งเค้กตรากิเลนแดง 90 กรัม • เกลือ 1/4 ช้อนชา 	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ</p>		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> • ผงฟู 1 ช้อนชา • นมสดรสจืด 50 กรัม • น้ำมันรำข้าว 40 กรัม • กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา • sp <p>ส่วนผสมผสมสำหรับแต่งหน้า</p> <ul style="list-style-type: none"> - แยมส้ม 150 กรัม (ฟิลลิ่งส้ม) - น้ำเปล่า 80 กรัม - เกลือ 1/8 ช้อนชา - เม็ดมะม่วงหิมพาน เยลลี่ <p>แต่ง เขียว</p> <p>วิธีการทำเนื้อเค้ก</p> <ul style="list-style-type: none"> • นำไข่และน้ำตาลทรายใส่ลงในโถตี ให้ขึ้นฟู ใช้เวลาประมาณ 5-8 นาที • ผสมส่วนผสมของแห้งโดยใส่ แป้ง ผงฟู และเกลือ คนให้เข้ากัน พักไว้ และผสมส่วนผสมของเหลวโดยใส่น้ำมัน นมสด และกลิ่นวานิลลา คนให้เข้ากัน พักไว้ เสร็จแล้วทยอยร้อนแบ่งใส่ลงในโถตีไข่ 2 รอบ สลับกับการตะล่อมให้เข้ากัน 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> เมื่อตะล่อมเข้ากันดีแล้วให้ตักแบทเทอร์เล็กน้อยใส่ลงในถ้วยของเหลว แล้วคนให้เข้ากัน เมื่อเข้ากันแล้วให้เทกลับลงในโถแบทเทอร์อีกครั้ง ตะล่อมเบามือให้ส่วนผสมทั้งหมดเนียนเข้ากันดี แต่อย่าตะล่อมนาน เพราะจะทำให้เค้กเหนียว หลังจากเข้ากันดีแล้วให้เทลงพิมพ์กระดาษไข ใช้พิมพ์ 1 ปอนด์ แล้วนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ประมาณ 25-30 นาที เมื่ออบสุกแล้วให้นำออกจากพิมพ์ พักให้เย็น ทำส่วนผสมสำหรับแต่งโดยตีวิปปิ้งครีมด้วยความเร็วสูงสุดจนขึ้นฟู หลังจากนั้นแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกใส่ถุงบีบ ส่วนที่สองใส่สีผสมอาหารสีเหลืองไข่ไก่ แล้วตีผสมให้เข้ากัน นำครีมสีเหลืองบีบให้ทั่วเค้ก แล้วปาดให้เรียบ หลังจากนั้นใช้ครีมสีขาวบีบตกแต่งด้านบน 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> • โรยด้วยทือบั้งตามชอบ หรือ ตกแต่งตามชอบ การทำหน้าแยม - นำส่วนผสมใส่ในหม้อ คนส่วนผสมให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ เดือดเล็กน้อย ปิดไฟ พักให้คลายร้อน นำไปทาบนขนมเค้ก ตกแต่งด้วยเยลลี่หรือเนื้อผลไม้อบแห้ง หรือเม็ดมะม่วงหิมพานต์ การทำพิซซ่า วัสดุ - แป้งพิซซ่า - ซอสพิซซ่า - ปูอัดไส้กรอก - ซีส - ออริกาโน่ - พริกหวาน -มายองเนส การทำพิซซ่า - นำซอสพิซซ่าทาบนแป้งพิซซ่า - โรยด้วยหน้าต่างๆปูอัดไส้กรอก พริกหวาน - บีบมายองเนสโรยหน้า และ โรยซีส ปิดท้ายด้วยออริกาโน่ - นำเข้าตู้อบประมาณ -5-10นาที 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเค้กโบราณ และพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มต่างๆเช่น facebook line tiktok เป็นต้น</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มต่างๆเช่น facebook line tiktok เป็นต้น</p>	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4. โครงการประกอบอาชีพ การทำเค้กโบราณ และพิซซ่าหน้า แน่นจากเตาที่ บ้าน	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน 1.2 ความเป็นไปได้ในการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน 1.3 แหล่งเรียนรู้ สำหรับการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน 1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารประกอบการ สื่อของจริง สื่อวิเคราะห์และใช้ในการประกอบ 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสา 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประก 1.4 กำหนดทิศทางการ กระบวนการคิดเป็นและมีความ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพท ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณ ประเทศ และทำเลที่ตั้งของ ศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้านได้ 2.2 บอกวิธีการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน ได้	2.1 อุปกรณ์ในการทำเค้กโบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน การทำเค้กโบราณ ส่วนผสม เค้กโบราณ <ul style="list-style-type: none"> • ไข่ไก่ (เบอร์ 2) 2 ฟอง • น้ำตาลทราย 80 กรัม • แป้งเค้กตรากิเลนแดง 90 กรัม • เกลือ 1/4 ช้อนชา • ผงฟู 1 ช้อนชา • นมสดรสจืด 50 กรัม • น้ำมันรำข้าว 40 กรัม • กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา • sp ส่วนผสมแยมส้มสำหรับแต่งหน้า <ul style="list-style-type: none"> - แยมส้ม 150 กรัม (ฟิลลิ่งส้ม) - น้ำเปล่า 80 กรัม - เกลือ 1/8 ช้อนชา - เม็ดมะม่วงหิมพาน เยลลี่ แต่ง เชียว วิธีการทำเนื้อเค้ก <ul style="list-style-type: none"> • นำไข่และน้ำตาลทรายใส่ลงในโถตี ตีให้ขึ้นฟู ใช้เวลาประมาณ 5-8 นาที 	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอ โบราณและพิซซ่าหน้าแน่นจาก 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้
		<ul style="list-style-type: none"> • ผสมส่วนผสมของแห้งโดยใส่ แป้ง ผงฟู และเกลือ คนให้เข้ากัน พักไว้ และผสมส่วนผสมของเหลวโดยใส่น้ำมัน นมสด และกลิ่นวานิลลา คน • ให้เข้ากัน พักไว้ เสร็จแล้วทยอยร่อนแป้งใส่ลงในโถตีไข่ 2 รอบ สลับกับการตะล่อมให้เข้ากัน • เมื่อตะล่อมเข้ากันดีแล้วให้ตักแบทเทอร์เล็กน้อยใส่ลงในถ้วยของเหลว แล้วคนให้เข้ากัน เมื่อเข้ากันแล้วให้เทกลับลงในโถแบทเทอร์อีกครั้ง • ตะล่อมเบามือให้ส่วนผสมทั้งหมดเนียนเข้ากันดี แต่อย่าตะล่อมนาน เพราะจะทำให้เค้กเหนียว หลังจากเข้ากันดีแล้วให้เทลงพิมพ์กรุกระดาษไข ใช้พิมพ์ 1 ปอนด์ แล้วนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ประมาณ 25-30 นาที เมื่ออบสุกแล้วให้นำออกจากพิมพ์ พักให้เย็น • ทำส่วนผสมสำหรับแต่งโดยตีวิปปิ้งครีมด้วยความเร็วสูงสุดจนขึ้นฟู หลังจากนั้นแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกใส่ถุงบีบ ส่วนที่สองใส่สีผสมอาหารสีเหลืองไข่ไก่ แล้วตีผสมให้เข้ากัน • นำครีมสีเหลืองบีบให้ทั่วเค้ก แล้วปาดให้เรียบ หลังจากนั้นใช้ครีมสีขาวบีบตกแต่งด้านบน • โรยด้วยท็อปปิ้งตามชอบ หรือ ตกแต่งตามชอบ <p>การทำหน้าแยม</p> <p>- นำส่วนผสมใส่ในหม้อ คนส่วนผสมให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวเล็กน้อย ปิดไฟ พักให้คลายร้อน นำไปทาบนขนมเค้ก ตกแต่งด้วยเยลลี่ หรือ</p>	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้
		<p>เนื้อผลไม้อบแห้ง หรือเม็ดมะม่วงหิมพานต์</p> <p>การทำพืชซ่า</p> <p>วัสดุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แป้งพืชซ่า - ซอสพืชซ่า - ปูอัดไส้กรอก - ซีส - ออริกาโน่ - พริกหวาน -มายองเนส <p>การทำพืชซ่า</p> <ul style="list-style-type: none"> - นำซอสพืชซ่าทาบนแป้งพืชซ่า - โรยด้วยหน้าต่างๆปูอัดไส้กรอก พริกหวาน - บีบมายองเนสโรยหน้า และ โรยซีส ปิดท้ายด้วยออริกาโน่ - นำเข้าตู้อบประมาณ -5-10นาที 	
<p>3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>การทำเค้กโบราณ และพืชซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน</p>	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มต่างๆเช่น facebook line tiktok เป็นต้น</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุม</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิต</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยควมมีแนวทางในการจัดการความ</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด ตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับกาแน่นจากเตาที่บ้าน</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการขายรูปแบบออนไลน์ผ่าน facebook line tiktok เป็นต้น</p>

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้
	การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การขาย การกระจายสินค้า
4. โครงการประกอบอาชีพ การทำเค้กโบราณ และพิซซ่าหน้าแน่นจากเตาที่บ้าน	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาของโครงการประกอบอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมิน และการสังเกตทักษะการปฏิบัติ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร