

หลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย จำนวน 9 ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอฉะบับ

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 และมาตรา 10 ได้บัญญัติถึงความสำคัญของการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โดยมีเป้าหมายหลักในการพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของแต่ละบุคคล เพื่อให้เกิดความพร้อมในการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพเดิมให้มีความรู้สูงขึ้น ตลอดจนการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชนให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคศตวรรษที่ 21 กฎหมายฉบับนี้มุ่งเน้นให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้สร้างกลไกการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น เข้าถึงง่าย และตอบโจทย์ความต้องการของประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้ทุกคนมีโอกาสในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและรอบด้าน เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพของสังคมสืบไป

เพื่อให้การขับเคลื่อนงานส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ กรมส่งเสริมการเรียนรู้จึงได้ประกาศจุดเน้นการดำเนินงานภายใต้หลักการ “สกร. สร้างคนฉลาดเรียนรู้ เท่าทันพัฒนาการของโลก และอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข” โดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้บนหลักการ “Learn to Earn” และการบริหารจัดการเชิงธุรกิจในครัวเรือน ผ่านภารกิจสำคัญ (Flagship) เช่น “Career Plus” ที่มุ่งเติมเต็มทักษะ (Upskill/Reskill) และสร้างโอกาสทางอาชีพที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อยกระดับการเรียนรู้ให้เข้าถึงได้ทุกที่ ทุกเวลา และเชื่อมโยงสู่ระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank) เพื่อความมั่นคงในเส้นทางอาชีพของประชาชน โดยมุ่งหวังให้เกิดการเปลี่ยนผ่านสู่สังคมดิจิทัลที่ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในการสร้างงานสร้างรายได้อย่างแท้จริง

การประกอบอาชีพและการสร้างรายได้มีการเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพเศรษฐกิจและความต้องการของผู้บริโภค ส่งผลให้ประชาชนจำเป็นต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพที่หลากหลาย สามารถพึ่งพาตนเองและสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว การทำขนมเบเกอรี่เป็นอาชีพหนึ่งที่สามารถเริ่มต้นได้จากการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในครัวเรือน ใช้เงินลงทุนในระดับที่เหมาะสม และสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ ทั้งผลิตภัณฑ์เบเกอรี่มีความหลากหลาย สามารถปรับรูปแบบ รสชาติ และบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและโอกาสทางการตลาดได้

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอฉะบับ จึงได้ทำหลักสูตรการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมเบเกอรี่ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม ผลิตขนมที่มีคุณภาพ สะอาด และปลอดภัย รวมทั้งมีความรู้ด้านการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย การบรรจุภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่ม การจำหน่ายทั้งในรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมเบเกอรี่ได้อย่างถูกต้องตามหลักสูตรกำหนด
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ และโลโก้สินค้าได้
3. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถคำนวณต้นทุนการผลิต กำหนดราคาจำหน่ายสินค้าได้

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย (ขนมคัพเค้กและขนมโดนัท) 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย (ขนมคัพเค้กและขนมโดนัท)	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย (ขนมคัพเค้กและขนมโดนัท) 1.2ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย (ขนมคัพเค้กและขนมโดนัท)	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ	1	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย (ขนมคัพเค้กและขนมโดนัท)	2.1 มีความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.2 บอกวิธีการทำขนมคัพเค้กและขนมโดนัท	2.1 ความรู้ทั่วไปการเลือกซื้อวัตถุดิบและเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.2 ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมเบเกอรี่ (ขนมคัพเค้กและขนมโดนัท) 2.3 ขั้นตอนการทำ (ขนมคัพเค้กและขนมโดนัท)	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบและเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.2 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนการ จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมเบเกอรี่ (ขนมคัพเค้กและขนมโดนัท) และฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนวิธีการทำขนมคัพเค้กและขนมโดนัทและฝึกปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนวิธีการบรรจุภัณฑ์ขนมเบเกอรี่ (ขนมคัพเค้กและขนมโดนัท)และฝึกปฏิบัติ		5

3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ 3.2 สามารถออกแบบผลิตภัณฑ์และโลโก้สินค้าได้ 3.3 เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ 3.4 สามารถสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้ 3.5 สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3.1 การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ 3.2 ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์ขนมเบเกอรี่ (ขนมคัพเค้กและขนมโดนัท) ออกแบบผลิตภัณฑ์ และโลโก้สินค้า 3.2 เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ 3.3 การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต 3.4 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อ ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3.1 จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การกระจายสินค้า 3.2 จัดให้ผู้เรียนได้ออกแบบผลิตภัณฑ์ และโลโก้สินค้า 3.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ 3.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ 3.5 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและฝึกปฏิบัติ	30 นาที	1 ชั่วโมง 30 นาที
4	โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ	4.1 ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้แล้ว จัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4.2 ผู้เรียนศึกษาข้อมูลพร้อมสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้องและฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมเบเกอรี่ (ขนมคัพเค้กและขนมโดนัท)
2. แหล่งเรียนรู้ อินเทอร์เน็ต
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ชิ้นงาน
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีชิ้นงานจากการฝึก
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการหลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย จำนวน 9 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

นโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568-2569

การศึกษาเพื่อความเป็นเลิศและความมั่นคงของชีวิต:

- พัฒนาทักษะอาชีพ: ส่งเสริมทักษะ Future Skill และอาชีพที่จำเป็นต่อตลาดงานมาตรฐาน

การศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนเพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้
เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ และความจำเป็นของกลุ่ม
เป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการ
เรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมาย
ของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนรู้และการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 3 คุณภาพการบริหารจัดการของสถานศึกษา มีประเด็นพิจารณา ดังนี้

3.3 การส่งเสริม สนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการจัด ร่วมจัดและส่งเสริม สนับสนุน
การจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

จุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่และความต้องการจ้างงานของ
ตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill/Reskill/New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้าง
รายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจากจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด
ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ภารกิจสำคัญ (Flagship)

2. Career Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากรรวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 และมาตรา 10 มุ่งส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญของประชาชนตามความถนัด เพื่อเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ และยกระดับคุณภาพชีวิตให้สามารถปรับตัวเท่าทันการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ภายใต้หลักการ “สกร. สร้างคนฉลาดเรียนรู้ เท่าทันพัฒนาการของโลก และอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข” โดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้ตามหลัก “Learn to Earn” การพัฒนาทักษะ (Upskill/Reskill) การสร้างโอกาสทางอาชีพตามบริบทพื้นที่ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อให้ประชาชนสามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการสร้างงาน สร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชนได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

การประกอบอาชีพและการสร้างรายได้มีการเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพเศรษฐกิจและความต้องการของผู้บริโภค ส่งผลให้ประชาชนจำเป็นต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพที่หลากหลาย สามารถพึ่งพาตนเองและสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว การทำขนมเบเกอรี่เป็นอาชีพหนึ่งที่สามารถเริ่มต้นได้จากการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในครัวเรือน ใช้เงินลงทุนในระดับที่เหมาะสม และสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ ทั้งผลิตภัณฑ์เบเกอรี่มีความหลากหลาย สามารถปรับรูปแบบรสชาติ และบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและโอกาสทางการตลาดได้

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวชิรบุรี จึงได้ทำหลักสูตรการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมเบเกอรี่ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม ผลิตขนมที่มีคุณภาพ สะอาด และปลอดภัย รวมทั้งมีความรู้ด้านการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย การบรรจุภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่ม การจำหน่ายทั้งในรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมเบเกอรี่ได้อย่างถูกต้องและมีคุณภาพเป็นไปตามหลักสูตรกำหนด
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ และโลโก้สินค้าได้
3. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถคำนวณต้นทุนการผลิต กำหนดราคาจำหน่ายสินค้าได้

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ :

ประชาชนในเขตตำบลวังโมกข์ จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ :

1. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมเบเกอรี่ได้อย่างถูกต้องตามหลักสูตรกำหนด
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ และฉลากสินค้าได้
3. กลุ่มเป้าหมายสามารถคำนวณต้นทุนการผลิต กำหนดราคาจำหน่ายสินค้าได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. จัดทำ โครงการ ขออนุมัติ โครงการ	สร้างความพร้อมให้บุคลากรรู้ ความต้องการ ของ กลุ่มเป้าหมาย	ผอ.และ บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ วชิรบุรี	จำนวน 12 คน	สกร.ระดับอำเภอ วชิรบุรี	10 สิงหาคม 2569	-
2. ประชุมคณะ ทำงานเพื่อ จัดทำแผนการ ดำเนินงาน	สร้างความพร้อมให้บุคลากรมี แนวทางการจัดกิจกรรม และ จัดเตรียมแผนการดำเนินงาน	ผอ.และ บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ วชิรบุรี	จำนวน 12 คน	สกร.ระดับ อำเภอวชิรบุรี	11 สิงหาคม 2569	-
3. ประสานงาน กับผู้ที่เกี่ยวข้อง	สร้างความพร้อมให้วิทยากร และมีแนวทางการจัดกิจกรรม	ประชาชน ตำบลวังโมกข์	จำนวน 7 คน	บ้านสระบุรี หมู่ที่ 4 ตำบลวังโมกข์ อำเภอวชิรบุรี	11 สิงหาคม 2569	-

4. ดำเนินการตามโครงการ	1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมเบเกอรี่ได้อย่างถูกต้องตามหลักสูตรกำหนด 2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ และโลโก้สินค้าได้ 3. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถคำนวณต้นทุนการผลิต กำหนดราคาจำหน่ายสินค้าได้	ประชาชนตำบลวังโมกข์	จำนวน 6 คน	บ้านสระบรเพ็ด หมู่ที่ 4 ตำบลวังโมกข์ อำเภอลำลูกเกด	20-21 สิงหาคม 2569	7,200 บาท
5. นิเทศติดตาม	ผลการประเมินความพึงพอใจโครงการและชิ้นงาน	ประชาชนตำบลวังโมกข์	จำนวน 6 คน	บ้านสระบรเพ็ด หมู่ที่ 4 ตำบลวังโมกข์ อำเภอลำลูกเกด	22 สิงหาคม 2569	-
6. สรุปผลการดำเนินงาน ประเมินผล	ผลการประเมินความพึงพอใจโครงการ	ประชาชนตำบลวังโมกข์	จำนวน 6 คน	สภ.ระดับอำเภอ ลำลูกเกด	24 สิงหาคม 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และ การเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 7,200 .-บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน) ดังรายละเอียดต่อไปนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	(1 คน x 200 บาท x 9 ชั่วโมง)	เป็นจำนวนเงิน 1,800.- บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม		เป็นจำนวนเงิน 4,530.- บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	(6 คน x 25 บาท x 3 มื้อ)	เป็นจำนวนเงิน 450.- บาท
7.4 ค่าอาหารกลางวัน	(6 คน x 70 บาท x 1 มื้อ)	เป็นจำนวนเงิน 420.- บาท
รวมทั้งสิ้น		7,200.- บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ.2568)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ.2569)
1. จัดทำโครงการขออนุมัติโครงการ 2. ประชุมคณะทำงานเพื่อจัดทำ แผนการดำเนินงาน 3. ประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง 4. ดำเนินการตามโครงการ 5. นิเทศ ติดตาม 6. สรุปผลการดำเนินงานประเมินผล	-	-	-	7,200.- บาท

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวปิยฉัตร คชฤทธิ์ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน
3. ปราชญ์ชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานประกันคุณภาพ
- นิเทศภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Out come)

1. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมเบเกอรี่ได้อย่างถูกต้องตามหลักสูตรกำหนด
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ และโลโก้สินค้าได้
3. กลุ่มเป้าหมายสามารถคำนวณต้นทุนการผลิต กำหนดราคาจำหน่ายสินค้าได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมเบเกอรี่ได้อย่างถูกต้องตามหลักสูตรกำหนด
2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ และโลโก้สินค้าได้
3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการสามารถคำนวณต้นทุนการผลิต กำหนดราคาจำหน่ายสินค้าได้

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการนำความรู้ ไปปฏิบัติทำขนมเบเกอรี่ได้ด้วยตนเอง
2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการนำความรู้และทักษะไปออกแบบผลิตภัณฑ์ และโลโก้สินค้าได้
3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการนำทักษะไปคำนวณต้นทุนการผลิต กำหนดราคาจำหน่ายสินค้าได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ติดตามผู้เข้าร่วมกิจกรรม/บัญชีลงเวลาของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แบบ พต.9
- ติดตามผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง/แบบประเมินผลการฝึกอบรม แบบ พต.10
- นิเทศการฝึกอบรม /บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม แบบ พต.11
- ติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม/แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม แบบ พต.20
- ประเมินความพึงพอใจ/แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12

กำหนดการจัดอบรม

โครงการหลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย จำนวน 9 ชั่วโมง

วันที่ 20-21 สิงหาคม 2569

ณ บ้านสระบรเพ็ด ตำบลวังโมกข์ อำเภอลำลูกเกด จังหวัดพิจิตร

วันที่ 20 สิงหาคม 2569

08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 – 08.45 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
08.45 – 09.00 น.	ชี้แจงวัตถุประสงค์และแนวทางการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย โดย (นางสาวปิยฉัตร คชฤทธิ์) ครูศูนย์การเรียนรู้
09.00 – 10.15 น.	บรรยาย เรื่อง การทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และการออกแบบผลิตภัณฑ์ และโลโก้สินค้า โดยวิทยากร (นางสาวกชพรรณ ศรีโสภา)
10.15 – 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10.30 – 12.00 น.	ผู้เรียนฝึกปฏิบัติออกแบบผลิตภัณฑ์และโลโก้สินค้า (ขนมคัพเค้กและขนมโดนัท) โดยวิทยากร (นางสาวกชพรรณ ศรีโสภา)
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.00 น.	สาธิตวิธีการทำขนมโดนัท โดยวิทยากร (นางสาวกชพรรณ ศรีโสภา)
14.00 – 14.15 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14.15 – 16.30 น.	ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำขนมโดนัท

วันที่ 21 สิงหาคม 2569

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 – 09.00 น.	สาธิตวิธีการทำขนมคัพเค้ก โดยวิทยากร (นางสาวกชพรรณ ศรีโสภา)
09.00 – 10.30 น.	ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำขนมคัพเค้ก
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10.45 – 12.00 น.	สรุปโครงการการทำขนมเบเกอรี่เพื่อการขาย โดยวิทยากร (นางสาวกชพรรณ ศรีโสภา)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม