

หลักสูตร วิชาการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส
จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาเกตนคร

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและ ระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่ เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมี สิ่งที่ดีกว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทน โดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

เค้กกล้วยหอมครีมชีส เป็นขนมอบชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดจากประเทศในแถบตะวันตก โดยเฉพาะสหรัฐอเมริกา ซึ่งนิยมใช้กล้วยสุกงอมในการทำขนมเพื่อไม่ให้เกิดของเสีย กล้วยสุกจะให้ความหวานและความชุ่มชื้นโดยธรรมชาติ จึง เป็นวัตถุดิบสำคัญที่ช่วยให้เค้กมีรสชาติดีและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ เมื่อแพร่เข้ามาสู่ประเทศไทย เค้กกล้วยหอม ครีมชีสได้รับความนิยมอย่างรวดเร็ว เพราะคนไทยมีความคุ้นเคยกับกล้วยซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นที่มีราคาถูกและหาได้ง่าย การนำกล้วยมาแปรรูปเป็นขนมอบจึงเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร และยังสามารถทำรับประทานเองใน ครอบครัวหรือจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้เสริมได้ด้วย

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสมีการกำหนดหลักการไว้ดังนี้

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. ชื่อง ทางการ ประกอบ อาชีพ	1.1 สามารถอธิบายบอก ความสำคัญ และคุณค่าทาง โภชนาการของการประกอบ อาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วย หอมครีมชีสได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และ ทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบ อาชีพการทำเค้กกล้วยหอมครีม ชีส	1.1 ความสำคัญ และคุณค่า ทางโภชนาการของประกอบ อาชีพการทำเค้กกล้วยหอม ครีมชีส 1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำเค้ก กล้วยหอมครีมชีส 1.2.1 ความต้องการของ ตลาด 1.2.2 การลงทุนและ การหาแหล่งเงินทุน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเล ที่ตั้ง 1.2.5 กระบวนการ จัดตั้งกลุ่ม 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญา ท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำเค้กกล้วยหอม ครีมชีส	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อ บุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูล มาวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความเป็นไป ได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยน เรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้ง กลุ่ม 1.3 ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสใน รูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละ พื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการ ประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	2.1 สามารถอธิบายการ เตรียมการประกอบอาชีพการ ทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการ ทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสได้ 2.3 สามารถนำวัตถุดิบใน ท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำเค้ก กล้วยหอมครีมชีสได้	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพ การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส 2.1.1 สถานที่/ พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือก วัตถุดิบในการแปรรูปการทำ เค้กกล้วยหอมครีมชีส 2.1.3 การทำความ	2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการ เตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญา ท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การ เตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำเค้ก กล้วยหอมครีมชีส การเลือก		3 ชั่วโมง

		<p>สะอาดวัตถุดิบ</p> <p>2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส</p> <p>2.2 ชั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>สถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย</p> <p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก</p> <p>2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>2.5 ฝึกทักษะการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การคิดสรรวัตถุดิบ การทำความสะอาด ส่วนผสม สาธิต/ปฏิบัติ บรรจุหีบห่อ พร้อมจำหน่าย การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย</p> <p>2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถอธิบายการจัดการการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส</p> <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย - บอกเทคนิคการตกแต่งร้าน - จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย - วางแผนการตลาด <p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - แยกแยะ วิเคราะห์ และ 	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส</p> <p>3.1.1 การดูแลรักษาและควบคุมคุณภาพการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสชนิดต่าง ๆ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ <p>3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การจัดการการตลาด</p> <p>3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>3.2.2 การสร้างจุดขายโลโก้</p> <p>3.2.3 การ</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือ การศึกษาเอกสารตามประเด็นดังนี้</p> <p>3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ <p>3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.2.1 วิเคราะห์ จัดระบบข้อมูลการตลาด และ</p>	1 ชั่วโมง	

<p>ควบคุมความเสี่ยง</p> <ul style="list-style-type: none"> - วางแผนการจัดการความเสี่ยง <p>3.4 สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>ประชาสัมพันธ์</p> <p>3.2.4 การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</p> <p>3.2.5 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์</p> <p>3.2.6 เทคนิคการขาย</p> <p>3.2.7 เทคนิคการตกแต่งร้าน</p> <p>3.2.8 การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>3.2.9 การวางแผนการตลาด</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.1 การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ระยะเวลาการผลิตกับการจำหน่าย 2) วัตถุดิบ 3) ราคาขาย 4) คู่แข่งขัน 5) การเงิน <p>3.3.2 การแก้ปัญหาและการวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 การวางแผนการดำเนินงาน</p>	<p>ความต้องการของตลาด</p> <p>3.2.2 การสร้างจุดขาย ออกแบบโลโก้ที่น่าสนใจ</p> <p>3.2.3 การเลือกวิธีการประชาสัมพันธ์</p> <p>3.2.4 ดำเนินการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</p> <p>3.2.5 บรรยายการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน</p> <p>3.2.6 ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การคิดต้นทุน การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>3.2.7 กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิต การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.3.1 ให้ความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยงจากปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 การวางแผนการดำเนินงาน</p> <p>3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงาน</p> <p>3.4.2 ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพ</p>		
--	---	---	--	--

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 แบบสังเกตพฤติกรรม
 - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอสากเหล็ก

1. ชื่อโครงการ วิชาการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส

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

การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสเป็นขนมอบที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ทั้งในด้านรสชาติ รูปลักษณ์ และสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพเสริมได้ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เรื่องการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสจึงเป็นแนวทางในการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการประกอบอาหาร การชั่ง ตวง วัด การใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างถูกต้อง รวมถึงการปฏิบัติงานอย่างเป็นขั้นตอนและคำนึงถึงสุขอนามัยอาหาร ซึ่งเป็นทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ การฝึกทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสยังช่วยพัฒนาทักษะอาชีพด้านเบเกอรี่ ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ การทำงานเป็นทีม ความรับผิดชอบ และการบริหารต้นทุนวัตถุดิบ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว รวมทั้งเป็นการอนุรักษ์และต่อยอดการทำขนมให้มีความหลากหลายสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสากเหล็กจึงจัดทำหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสขึ้น เพื่อให้การเรียนรู้การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสมีความสำคัญในการพัฒนาทักษะชีวิตและทักษะอาชีพให้แก่ผู้เรียน ส่งเสริมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
<p>1) <u>ขั้นวางแผน (Plan)</u></p> <p>1.1 <u>สำรวจสภาพปัญหา</u> ความต้องการ และ วิเคราะห์ความต้องการ</p> <p>1.2 <u>เขียนโครงการเสนอขอ</u> อนุมัติ</p> <p>1.3 <u>วางแผนการจัดประชุม</u></p> <p>1.4 <u>ประสานงานแจ้ง</u> กำหนดการประชุม</p> <p>1.5 <u>ประสานสถานที่</u></p> <p>1.6 <u>จัดเตรียมเอกสารวัสดุ</u> อุปกรณ์</p>	<p>เพื่อสำรวจและ วิเคราะห์ความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมายในการ ฝึกอบรมการทำเค้ก กล้วยหอมครีมชีส</p>	<p>-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.</p>	<p>-6 คน -1 คน -1 คน</p>	<p>-ตำบลคลองทราย -สกร.ระดับอำเภอ สาทเหล็ก</p>	19 พ.ค. 69	
<p>2) <u>ขั้นดำเนินงาน (Do)</u> ดำเนินโครงการทำเค้ก กล้วยหอมครีมชีส</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะใน การทำ การทำเค้กกล้วย หอมครีมชีสอย่างถูก วิธี</p>	<p>-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.</p>	<p>-6 คน -1 คน -1 คน</p>	<p>- อาคาร เอนกประสงค์ หมู่ 6</p>	12 มิ.ย. 69	2,500.-
<p>3) <u>ขั้นตรวจสอบ (Check)</u></p> <p>3.1 <u>การประเมินผลก่อน</u> โครงการ</p> <p>3.2 <u>การประเมินผลระหว่าง</u> โครงการ</p> <p>3.3 <u>การประเมินผลเมื่อ</u> เสร็จสิ้นโครงการ</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ และทักษะที่ได้รับไป ใช้ในชีวิตประจำวัน หรือประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม</p>	<p>-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.</p>	<p>-6 คน -1 คน -1 คน</p>	<p>-อาคาร เอนกประสงค์ หมู่ 6 -สกร.ระดับอำเภอ สาทเหล็ก</p>	12 มิ.ย. 69	
<p>4)<u>ขั้นปรับปรุงแก้ไข</u> (Action)</p> <p>4.1 <u>รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์</u> ข้อมูล สรุปและจัดทำ รายงานการ ประเมินโครงการ</p> <p>4.2 <u>ประชุมคณะทำงานเพื่อ</u> นำข้อมูลจากการประเมิน โครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไข และพัฒนาดำเนินโครงการ ต่อไป</p>	<p>เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานและ ประเมินผลโครงการ อย่างเป็นระบบ</p>	<p>-ครู ศกร.</p>	<p>-1 คน</p>	<p>-สกร.ระดับอำเภอ สาทเหล็ก</p>	15 มิ.ย. 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 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,500.- บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 2568)	ไตรมาส ที่ 2 (ม.ค.-มิ.ย. 2569)	ไตรมาส ที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. 2569)	ไตรมาส ที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. 2569)
การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส		2,500.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางประภัสสรี รักทุ่ง ครู ศกร.

10. เครือข่าย

ภูมิปัญญา

ผู้นำ/ประชาชน ตำบลคลองทราย

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส

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

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน
การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส
วันที่ 12 มิถุนายน 2569
ณ อาคารเอนกประสงค์ หมู่ 6 อำเภอสากเหล็ก จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส โดยวิทยากร นางสาวแก้วกัลยา รุ่งเรือง
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส โดยวิทยากร นางสาวแก้วกัลยา รุ่งเรือง
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวแก้วกัลยา รุ่งเรือง
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวแก้วกัลยา รุ่งเรือง
14.00 – 15.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส โดยวิทยากร นางสาวแก้วกัลยา รุ่งเรือง
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ