

**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"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำเค้กกล้วยหอม</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำเค้กกล้วยหอม</li> <li>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำเค้กกล้วยหอม</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. การทำเค้กกล้วยหอม               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 ส่วนผสมของการทำเค้กกล้วยหอม</li> <li>2.2 ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม</li> <li>2.3 งบประมาณในการทำเค้กกล้วยหอม</li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำเค้กกล้วยหอม</li> <li>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม</li> <li>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม</li> <li>4. วิทยากรประเมินผลการทำงานการทำเค้กกล้วยหอมของผู้เรียน</li> </ol>	-	2 ชั่วโมง
2.3 การบรรจุภัณฑ์	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3.บรรจุภัณฑ์               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์</li> <li>3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</li> <li>3.3 การบรรจุภัณฑ์</li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์</li> <li>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์</li> <li>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์</li> <li>4. วิทยากรประเมินผลการทำงานของบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน</li> </ol>	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 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

#### 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) <sup>ขั้น</sup> วางแผน (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) <sup>ขั้น</sup> ดำเนินงาน(Do) ดำเนินโครงการทำเค้ก กล้วยหอม	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะ ในการทำเค้ก กล้วยอย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-2 คน -1 คน -1 คน	-ศูนย์ข้อมูลหมู่ ที่ 2 ตำบลดง เสือเหลือง อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง จังหวัดพิจิตร	18 ก.พ.69	2,400.-

<p>3) <b>ขั้นตรวจสอบ(Check)</b></p> <p>3.1 การประเมินผลก่อนโครงการ</p> <p>3.2 การประเมินผลระหว่างโครงการ</p> <p>3.3 การประเมินผลเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม</p>	<p>-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.</p>	<p>-2 คน -1 คน -1 คน</p>	<p>-ศูนย์ข้อมูลหมู่ที่ 2 ตำบลดงเสือเหลือง อำเภอโพนีประทับช้าง จังหวัดพิจิตร</p>	<p>18 ก.พ.69</p>	
<p>4)<b>ขั้นปรับปรุงแก้ไข (Action)</b></p> <p>4.1 รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงานการประเมินโครงการ</p> <p>4.2 ประชุมคณะทำงาน เพื่อนำข้อมูลจากการประเมินโครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาดำเนินโครงการต่อไป</p>	<p>เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและประเมินผลโครงการอย่างเป็นระบบ</p>	<p>-ครู ศกร.</p>	<p>-1 คน</p>	<p>-สกร.อำเภอโพนีประทับช้าง</p>	<p>19 ก.พ. 69</p>	

## 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

นางสาวธนัชพร มณีโชติ ครูศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครื่องมือ

ชมรมผู้สูงอายุตำบลดงเสือเหลือง

รพ.สต.บ้านหนองสะแก

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

## 12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ใน  
ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

## 13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตามโดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน ความพึงพอใจ และสรุปผลการดำเนินงาน เพื่อนำข้อมูลไป  
ปรับปรุงพัฒนาให้มีประสิทธิภาพและสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้จริง

### 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  
การทำเค้กกล้วยหอม  
วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569  
ณ ศูนย์ข้อมูลหมู่ที่ 2 ตำบลดงเสือเหลือง 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