

หลักสูตร วิชาการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก
จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก

ความเป็นมา

ปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและสังคมมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้ประชาชนจำเป็นต้องมีทักษะอาชีพที่หลากหลายเพื่อใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้เพียงพอต่อการดำรงชีวิต กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) จึงมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้แก่ประชาชนและผู้เรียน โดยส่งเสริมการเรียนรู้ที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันและต่อยอดสู่การสร้างอาชีพได้อย่างยั่งยืน

การทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง ทั้งในงานวันเกิด งานเลี้ยง งานมงคล และโอกาสพิเศษต่าง ๆ อีกทั้งยังสามารถผลิตและจำหน่ายได้ทั้งในรูปแบบออนไลน์และหน้าร้าน ซึ่งเหมาะกับการประกอบอาชีพอิสระและการสร้างรายได้เสริมภายในครัวเรือน

จากการสำรวจความต้องการของผู้เรียนและประชาชนในชุมชน พบว่ามีความสนใจในการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำเบเกอรี่และการตกแต่งเค้ก เพื่อใช้เป็นทักษะในการประกอบอาชีพและเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้ สกร. ระดับตำบลสาทเหล็ก จึงได้จัดหลักสูตรการทำเค้กและแต่งหน้าเค้กขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้ ทักษะ และประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติจริง สามารถนำไปใช้ในชีวิตรประจำวันและพัฒนาเป็นอาชีพที่มั่นคงต่อไปได้ อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการพึ่งพาตนเองตามแนวทางของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กมีการกำหนดหลักการไว้ดังนี้

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. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 สามารถอธิบายบอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p>	<p>1.1 ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <p>1.2.1 ความต้องการของตลาด</p> <p>1.2.2 การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน</p> <p>1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์</p> <p>1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพใหม่เค็มใบเตย ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการประกอบอาชีพ</p>	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <p>2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กได้</p>	<p>2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <p>2.1.1 สถานที่/พื้นที่</p>	<p>2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ</p> <p>2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p>		3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กได้	<p>2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <p>2.1.3 การทำความเข้าใจสภาพวัตถุดิบ</p> <p>2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <p>2.2 ขั้นตอนการผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.2 การบรรจุภัณฑ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <p>การเลือกสถานประกอบการและสถานที่จำหน่าย</p> <p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก</p> <p>2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>2.5 ฝึกทักษะการทำทาร์ตไข่ ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การคัดสรรวัตถุดิบ การทำความสะอาดส่วนผสม สาธิต/ปฏิบัติบรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย</p> <p>2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถอธิบายการจัดการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายเค้กไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย - บอกเทคนิคการตกแต่งร้าน - จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย - วางแผนการตลาด 	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <p>3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กชนิดต่าง ๆ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนในการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ 	<p>3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้</p> <p>3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ 	1 ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - แยกแยะ วิเคราะห์ และควบคุมความเสี่ยง - วางแผนการจัดการความเสี่ยง <p>3.4 สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การจัดการการตลาด</p> <p>3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>3.2.2 การสร้างจุดขาย โลโก้</p> <p>3.2.3 การประชาสัมพันธ์</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 การแก้ปัญหา และการวางแผน</p>	<p>3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.2.1 วิเคราะห์จัดระบบข้อมูลการตลาดและความต้องการของตลาด</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 และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเค้กและการตกแต่งหน้าเค้ก</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.3.1 ให้ความรู้เรื่อง การจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์ การจัดการความเสี่ยงจาก</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		แผนการจัดการความ เสี่ยง 3.4 การวางแผนการ ดำเนินงาน	ปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวาง แผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการ ดำเนินงาน 3.4.1 ให้ความรู้ เกี่ยวกับเรื่องการวาง แผนการดำเนินงาน 3.4.2 ฝึกปฏิบัติการ ทำแผนการประกอบอาชีพ		

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 แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอสาทเหล็ก

1. ชื่อโครงการ วิชาการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก

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

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายส่งเสริมให้ประชาชนทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาทักษะอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน โดยมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชน ความต้องการของตลาดแรงงาน และการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน

การทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก เป็นอาชีพที่ได้รับความนิยมและสามารถสร้างรายได้ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนได้จริง เนื่องจากผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคในทุกช่วงวัย ทั้งยังสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพอิสระ อาชีพเสริม หรือธุรกิจขนาดเล็กในชุมชนได้ นอกจากนี้ การแต่งหน้าเค้กยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สร้างเอกลักษณ์และความน่าสนใจให้ตรงกับความต้องการของลูกค้าในยุคปัจจุบัน

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลสาทเหล็ก จึงได้จัดหลักสูตรการทำเค้กและแต่งหน้าเค้กขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำเบเกอรี่อย่างถูกวิธี ตั้งแต่การเลือกใช้วัตถุดิบ การผสมส่วนประกอบ การอบเค้ก ไปจนถึงการตกแต่งหน้าเค้กอย่างสร้างสรรค์และถูกสุขลักษณะ รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน และยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัวได้อย่างเหมาะสม อันเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตตามแนวทางของกรมส่งเสริมการเรียนรู้อย่างแท้จริง

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) <u>ขั้นวางแผน (Plan)</u> 1.1 <u>สำรวจสภาพปัญหา</u> ความต้องการ และ วิเคราะห์ความต้องการ 1.2 <u>เขียนโครงการเสนอ</u> ขออนุมัติ 1.3 <u>วางแผนการจัด</u> ประชุม 1.4 <u>ประสานงานแจ้ง</u> กำหนดการประชุม 1.5 <u>ประสานสถานที่</u> 1.6 <u>จัดเตรียมเอกสารวัสดุ</u> อุปกรณ์	เพื่อสำรวจและ วิเคราะห์ความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมายใน การฝึกอบรมการ ทำเค้กและการ แต่งหน้าเค้ก	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	- 6 คน - 1 คน - 1 คน	พื้นที่ตำบลสาก เหล็ก อ.สากเหล็ก จ.พิจิตร - สก ร . ระ ดับ อำเภอสากเหล็ก	18 พ.ค – 11 มิ.ย. 69	
2) <u>ขั้นดำเนินงาน (Do)</u> ดำเนินโครงการทำเค้ก และการแต่งหน้าเค้ก	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะ ในการทำเค้กและ การแต่งหน้าเค้ก อย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-6 คน -1 คน -1 คน	หมู่ 15 บ้านดงเย็น ต.สากเหล็ก	12 มิ.ย. 69	2,500.-
3) <u>ขั้นตรวจสอบ (Check)</u> 3.1 <u>การประเมินผลก่อน</u> โครงการ 3.2 <u>การประเมินผล</u> ระหว่างโครงการ 3.3 <u>การประเมินผลเมื่อ</u> เสร็จสิ้นโครงการ	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ และทักษะที่ได้รับ ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือ ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-หมู่ 15 บ้านดงเย็น ต.สากเหล็ก -สก ร.ระดับ อำเภอสากเหล็ก	12 มิ.ย. 69	
4) <u>ขั้นปรับปรุงแก้ไข</u> (Action) 4.1 <u>รวบรวมข้อมูล</u> วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและ จัดทำรายงานการ ประเมินโครงการ 4.2 <u>ประชุมคณะทำงาน</u> เพื่อนำข้อมูลจากการ ประเมินโครงการไปใช้ ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนา ดำเนินโครงการต่อไป	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานและ ประเมินผล โครงการอย่างเป็น ระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	- สก ร . ระ ดับ อำเภอสากเหล็ก	12-30 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 5 ชั่วโมงๆละ 200 บาท × 1 คน)	=	1,000.- บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	=	1,500.- 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)
การทำเค้กและการ ตกแต่งหน้าเค้ก			2,000.- บาท	

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอัญชลี อยู่สินไชย ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครื่องมือ

-

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กและการตกแต่งหน้าเค้กอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กและการตกแต่งหน้าเค้ก

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตาม โดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน 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 แบบประเมินผลชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน

วิชา การทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก

วันที่ 12 มิถุนายน 2569

ณ บ้านเลขที่ 99/2 หมู่ 15 บ้านดงเย็น ตำบลสากเหล็ก อำเภอสากเหล็ก จังหวัดพิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก(ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก(ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
14.00 – 15.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ