

**หลักสูตร วิชาการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก**  
**จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก**

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

หลักสูตรวิชาการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะอาชีพด้านการประกอบอาหารและขนมอบให้แก่ผู้เรียน ให้มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำเค้ก การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ ตลอดจนเทคนิคการแต่งหน้าเค้กอย่างถูกวิธีและสวยงาม ซึ่งเป็นทักษะที่สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันและต่อยอดสู่การประกอบอาชีพได้จริงในปัจจุบัน อันสอดคล้องกับความต้องการของตลาดและสังคมที่ให้ความนิยมในการบริโภคขนมเค้กและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่มากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ หลักสูตรวิชาการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก ยังเป็นการส่งเสริมให้ผู้เรียนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เกิดความภาคภูมิใจในผลงานของตนเอง และสามารถสร้างอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว อีกทั้งยังช่วยพัฒนาทักษะด้านความคิดสร้างสรรค์ การวางแผน และการทำงานอย่างเป็นระบบ อันจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจในชุมชนได้อย่างยั่งยืน

### 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	1.1 สามารถอธิบายบอก ความสำคัญ และคุณค่าทาง โภชนาการของการประกอบ อาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพได้แก่ การ ลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบ อาชีพได้	1.1 ความสำคัญ และ คุณค่าทางโภชนาการ ของประกอบอาชีพเด็ก 1.2 ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพเด็ก 1.2.1 ความต้องการ ของตลาด 1.2.2 การลงทุนและ การหาแหล่งเงินทุน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือก ทำเลที่ตั้ง 1.2.5 กระบวนการ จัดตั้งกลุ่ม 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำเค้กและ การแต่งหน้าเค้ก	1.1 ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของ จริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ให้ความรู้ และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ เลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับทิศการ ประกอบอาชีพเด็กใน รูปแบบที่เหมาะสมกับ ตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพ  ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละ พื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละ พื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาส ในการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 สามารถอธิบายการ เตรียมการประกอบอาชีพเด็กได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการ ทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กได้ 2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่น มาปรับใช้ในการทำเค้กและการ	2.1 ชั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพ เค้ก 2.1.1 สถานที่/ พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือก	2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการ เตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญา ท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์		3 ชั่วโมง

	<p>แต่งหน้าเค้กได้</p>	<p>วัตถุประสงค์ในการแปรรูปการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <p>2.1.3 การทำความเข้าใจสะอาดวัตถุประสงค์</p> <p>2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพเค้ก</p> <p>2.2 ขั้นตอนการผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์</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 ฝึกทักษะการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <p>ขั้นตอนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ การคิดสรรวัตถุดิบ การทำความสะอาด ส่วนผสม สาลี/ปฏิบัติ บรรจุหีบห่อ พร้อมจำหน่าย การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย</p> <p>2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>		
<p>3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p>	<p>3.1 สามารถอธิบายการจัดการทำเค้ก</p> <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า</li> <li>- สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้</li> <li>- เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้</li> </ul> <p>- การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การกระจายเค้กไปสู่ผู้บริโภค</li> <li>- บอกราคาการขาย</li> <li>- บอกราคาการตกแต่งร้าน</li> <li>- จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย</li> <li>- วางแผนการตลาด</li> </ul> <p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แยกแยะ วิเคราะห์ และ</li> </ul>	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการเค้ก</p> <p>3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กชนิดต่าง ๆ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนในการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</li> <li>- แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ</li> </ul> <p>3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การจัดการการตลาด</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้</p> <p>3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</li> <li>- แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ</li> </ul> <p>3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การบริหารจัดการ</p>	<p>1 ชั่วโมง</p>	

	<p>ควบคุมความเสี่ยง - วางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การสร้างจุดขาย โลโก้ 3.2.3 การประชาสัมพันธ์ 3.2.4 การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า 3.2.5 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 3.2.6 เทคนิคการขาย 3.2.7 เทคนิคการตกแต่งร้าน 3.2.8 การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย 3.2.9 การวางแผนการตลาด 3.3 การจัดการความเสี่ยง 3.3.1 การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง 1) ระยะเวลาการผลิตกับการจำหน่าย 2) วัตถุดิบ 3) ราคาขาย 4) คู่แข่งขัน 5) การเงิน 3.3.2 การแก้ปัญหา และการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน</p>	<p>การตลาด จัดให้ผู้เรียน 3.2.1 วิเคราะห์จัดระบบข้อมูลการตลาดและความต้องการของตลาด 3.2.2 การสร้างจุดขาย ออกแบบโลโก้ที่น่าสนใจ 3.2.3 การเลือกวิธีการประชาสัมพันธ์ 3.2.4 ดำเนินการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า 3.2.5 บรรยายการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน 3.2.6 ฝึกปฏิบัติ เรื่องการคิดต้นทุน การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย 3.2.7 กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเค้ก 3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน 3.3.1 ให้ความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยง 3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยงจากปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน 3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงาน 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 แบบประเมินผลชิ้นงาน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

## โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สร.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

เค้กเป็นขนมอบที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ทั้งในด้านรสชาติ รูปลักษณ์ และสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพเสริมได้ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เรื่องการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กจึงเป็นแนวทางในการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการประกอบอาหาร การชั่ง ตวง วัด การใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างถูกต้อง รวมถึงการปฏิบัติงานอย่างเป็นขั้นตอนและคำนึงถึงสุขอนามัยอาหาร ซึ่งเป็นทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ การฝึกทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กยังช่วยพัฒนาทักษะอาชีพด้านเบเกอรี่ ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ การทำงานเป็นทีม ความรับผิดชอบ และการบริหารต้นทุนวัตถุดิบ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว รวมทั้งเป็นการอนุรักษ์และต่อยอดการทำขนมให้มีความหลากหลายสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็กจึงจัดทำหลักสูตรการเค้กขึ้น เพื่อให้การเรียนรู้การทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กมีความสำคัญในการพัฒนาทักษะชีวิตและทักษะอาชีพให้แก่ผู้เรียน ส่งเสริมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพ

ได้

## 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) <u>ขั้นวางแผน (Plan)</u> 1.1 <u>สำรวจสภาพปัญหาความต้องการ และวิเคราะห์ความต้องการ</u> 1.2 <u>เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ</u> 1.3 <u>วางแผนการจัดประชุม</u> 1.4 <u>ประสานงานแจ้งกำหนดการประชุม</u> 1.5 <u>ประสานสถานที่</u> 1.6 <u>จัดเตรียมเอกสารวัสดุอุปกรณ์</u>	เพื่อสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรมการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	- 6 คน - 1 คน - 1 คน	พื้นที่ตำบลวังทับไทร อ.สากเหล็ก จ.พิจิตร -ส ก ร .ร ะ ดั บ อำเภอสากเหล็ก	25พ.ค. 2569	
2) <u>ขั้นดำเนินงาน (Do)</u> <u>ดำเนินโครงการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</u>	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กอย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-6 คน -1 คน -1 คน	- อ า ค า ร อเนกประสงค์หมู่ 5 ต.วังทับไทร	5 มิ.ย. 69	2,500. -
3) <u>ขั้นตรวจสอบ (Check)</u> 3.1 <u>การประเมินผลก่อนโครงการ</u> 3.2 <u>การประเมินผลระหว่างโครงการ</u> 3.3 <u>การประเมินผลเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ</u>	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	- อาคาร อเนกประสงค์หมู่ 5 ต.วังทับไทร -สกร.ระดับ อำเภอสากเหล็ก	5 มิ.ย. 69	
4) <u>ขั้นปรับปรุงแก้ไข (Action)</u> 4.1 <u>รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงานการประเมินโครงการ</u> 4.2 <u>ประชุมคณะทำงานเพื่อนำข้อมูลจากการประเมินโครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาดำเนินโครงการต่อไป</u>	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและประเมินผลโครงการอย่างเป็นระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	- ส ก ร .ร ะ ดั บ อำเภอสากเหล็ก	10 มิ.ย. 69	

## 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 2,000.- 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			2,500.- บาท	

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายวีรฉัตร น้อยทรัพย์ 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

การทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก

วันที่ 5 มิถุนายน 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์หมู่ 4 ตำบลวังทับไทร อำเภอสาทเหล็ก จังหวัดพิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำเค้ก และการแต่งหน้าเค้กโดยวิทยากร นางสาวโสธรญา อยู่สินไชย
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก โดยวิทยากร นางสาวโสธรญา อยู่สินไชย
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวโสธรญา อยู่สินไชย
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวโสธรญา อยู่สินไชย
14.00 – 15.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก
	โดยวิทยากร นางสาวโสธรญา อยู่สินไชย
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ