

**หลักสูตร วิชาการทำเค้กกล้วยหอม**  
**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 นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมี สิ่งที่ดีกว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทน โดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

เค้กกล้วยหอม เป็นขนมอบชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดจากประเทศในแถบตะวันตก โดยเฉพาะสหรัฐอเมริกา ซึ่ง นิยมใช้กล้วยสุกงอมในการทำขนมเพื่อไม่ให้เกิดของเสีย กล้วยสุกจะให้ความหวานและความชุ่มชื้นโดยธรรมชาติ จึงเป็น วัตถุดิบสำคัญที่ช่วยให้เค้กมีรสชาติดีและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ เมื่อแพร่เข้ามาสู่ประเทศไทย เค้กกล้วยหอมได้รับ ความนิยมอย่างรวดเร็ว เพราะคนไทยมีความคุ้นเคยกับกล้วยซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นที่มีราคาถูกและหาได้ง่าย การนำกล้วย มาแปรรูปเป็นขนมอบจึงเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร และยังสามารถทำรับประทานเองในครัวเรือน หรือจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้เสริมได้ด้วย

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมมีการกำหนดหลักการไว้ดังนี้

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 สามารถอธิบายบอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	1.1 ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน 1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของ	1 ชั่วโมง	

			ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการประกอบอาชีพ		
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมได้</p> <p>2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำเค้กกล้วยหอมได้</p> <p>2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำเค้กกล้วยหอมได้</p>	<p>2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>2.1.1 สถานที่/พื้นที่</p> <p>2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>2.2 ชั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ</p> <p>2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำเค้กกล้วยหอม การเลือกสถานที่ประกอบการ และสถานที่จำหน่าย</p> <p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก</p> <p>2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>2.5 ฝึกทักษะการทำเค้กกล้วยหอม ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การคัดสรรวัตถุดิบ การทำความสะอาด ส่วนผสม สาธิต/ปฏิบัติ บรรจุหีบห่อ พร้อมจำหน่าย การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย</p> <p>2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>	3 ชั่วโมง	
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถอธิบายการจัดการการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการทำเค้กกล้วยหอมได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า</li> <li>- สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้</li> <li>- เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้</li> <li>- การนำสินค้าเข้าสู่</li> </ul>	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำเค้กกล้วยหอมชนิดต่าง ๆ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนในการทำเค้ก</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือ การศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้</p> <p>3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่</p>	1 ชั่วโมง	

	<p>กระบวนการมาตรฐานสินค้า</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การกระจายการทำเค้กกล้วยหอมไปสู่ผู้บริโภค</li> <li>- บอกรหัสเทคนิคการขาย</li> <li>- บอกรหัสเทคนิคการตกแต่งร้าน</li> <li>- จัดทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย</li> <li>- วางแผนการตลาด</li> </ul> <p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แยกแยะ วิเคราะห์ และควบคุมความเสี่ยง</li> <li>- วางแผนการจัดการความเสี่ยง</li> </ul> <p>3.4 สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>กล้วยหอม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</li> <li>- แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ</li> </ul> <p>3.1.3 คุณธรรม</p> <p>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"> <li>1) ระยะเวลาการผลิตกับการจำหน่าย</li> <li>2) วัตถุดิบ</li> <li>3) ราคาขาย</li> <li>4) คู่แข่งขัน</li> <li>5) การเงิน</li> </ol> <p>3.3.2 การ</p>	<p>ต้องการ</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 คุณธรรม</p> <p>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 และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.3.1 ให้ความรู้เรื่อง การจัดการความเสี่ยง</p>	
--	---	--	--	--

		แก้ปัญหา และการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน	3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยงจากปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน 3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงาน 3.4.2 ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพ		
--	--	---	--	--	--

### 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. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำเค้กกล้วยหอม

## โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอสากเหล็ก

1. ชื่อโครงการ วิชาการทำเค้กกล้วยหอม

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

การทำเค้กกล้วยหอมเป็นขนมอบที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ทั้งในด้านรสชาติ รูปลักษณ์ และสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพเสริมได้ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เรื่องการทำเค้กกล้วยหอมจึงเป็นแนวทางในการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการประกอบอาหาร การชั่ง ตวง วัด การใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างถูกต้อง รวมถึงการปฏิบัติงานอย่างเป็นขั้นตอนและคำนึงถึงสุขอนามัยอาหาร ซึ่งเป็นทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ การฝึกทำเค้กกล้วยหอมยังช่วยพัฒนาทักษะอาชีพด้านเบเกอรี่ ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ การทำงานเป็นทีม ความรับผิดชอบ และการบริหารต้นทุนวัตถุดิบ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว รวมทั้งเป็นการอนุรักษ์และต่อยอดการทำขนมให้มีความหลากหลายสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสากเหล็กจึงจัดทำหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอมขึ้น เพื่อให้การเรียนรู้การทำเค้กกล้วยหอมมีความสำคัญในการพัฒนาทักษะชีวิตและทักษะอาชีพให้แก่ผู้เรียน ส่งเสริมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำเค้กกล้วยหอมได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

## 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>	เพื่อสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรมการทำเค้กกล้วยหอม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-6 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลคลองทราย -สกร.ระดับ อำเภอสาทเหล็ก	5 ก.พ. 69	
2) <u>ขั้นดำเนินงาน (Do)</u> <u>ดำเนินโครงการทำเค้กกล้วยหอม</u>	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมอย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-6 คน -1 คน -1 คน	- อาคาร - เอนกประสงค์ หมู่ 1	12 มี.ค. 69	2,000.-
3) <u>ขั้นตรวจสอบ (Check)</u> 3.1 <u>การประเมินผลก่อนโครงการ</u> 3.2 <u>การประเมินผลระหว่างโครงการ</u> 3.3 <u>การประเมินผลเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ</u>	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน หรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-6 คน -1 คน -1 คน	-อาคาร -เอนกประสงค์ หมู่ 1 -สกร.ระดับ อำเภอสาทเหล็ก	12 มี.ค. 69	
4) <u>ขั้นปรับปรุงแก้ไข (Action)</u> 4.1 <u>รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงานการประเมินโครงการ</u> 4.2 <u>ประชุมคณะทำงานเพื่อนำข้อมูลจากการประเมินโครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาดำเนินโครงการต่อไป</u>	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและประเมินผลโครงการอย่างเป็นระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	-สกร.ระดับ อำเภอสาทเหล็ก	13 มี.ค. 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 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,000.- 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		2,000.- บาท		

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางประภัสสรี รักทุ่ง ครู ศกร.

## 10. เครือข่าย

ภูมิปัญญา

ผู้นำ/ประชาชน ตำบลคลองทราย

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

## 12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้+

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตามโดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน ความพึงพอใจ และสรุปผลการดำเนินงาน เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงพัฒนาให้มีประสิทธิภาพและสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้จริง

### 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 12 มีนาคม 2569  
ณ อาคารเอนกประสงค์ หมู่ 1 อำเภอสาเกตเหล็ก จ.พิจิตร

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