

หลักสูตรฝึกอบรมการทำเค้กหน้านิ่ม จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการการสร้างรายได้ การสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำเค้กหน้านิ่ม จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างรายได้ การสร้างอาชีพให้กับชุมชน
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้างรายได้และการสร้างอาชีพ

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำเค้กหน้านิ่ม	1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้างรายได้ และการสร้างอาชีพ 3.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำเค้กหน้านิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำเค้กหน้านิ่ม 2. ความสำคัญของการทำเค้กหน้านิ่ม 3. ประโยชน์ของการทำเค้กหน้านิ่ม 4. ประเภทของการทำเค้กหน้านิ่ม 5.วัสดุอุปกรณ์ในการทำเค้กหน้านิ่ม - วัสดุ - อุปกรณ์ที่ใช้	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา ความสำคัญ ประโยชน์ และประเภทการทำเค้กหน้านิ่ม ผัด และแจกใบความรู้ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 4. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย	30 นาที	
2. ทักษะการทำเค้กหน้านิ่มและการฝึกปฏิบัติ	1.ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถทำเค้กหน้านิ่มได้	1. ขั้นตอนการทำ - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - การเตรียมแป้ง - การวัสดุอุปกรณ์ - การผสมส่วนผสมของเค้กหน้านิ่ม - การอบเค้กหน้านิ่ม - การแต่งเค้กหน้านิ่ม -การออกแบบบรรจุภัณฑ์เค้กหน้านิ่ม	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนทำการเค้กหน้านิ่ม 2. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ 3. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพทำเค้กหน้านิ่ม		4 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพทำเค้กหน้านิ่ม	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้	1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 4. การขายเค้กหน้านิ่ม	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน	30 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของทำเค้กหน้านิ่มได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการทำเค้กหน้านิ่มได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมวิธีการทำเค้กหน้านิ่มได้ 6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัตูชีร้านค้าอย่างง่ายได้	5. การส่งเสริมการขาย 6. การทำบัตูชีร้านค้าอย่างง่าย	3. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 4. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัตูชีร้านค้าอย่างง่าย 5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ 6. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ		

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง วิธีการทำเค้กหน้านิ่ม
- แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
- วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

- ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
- ทักษะการปฏิบัติ
- คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และหลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ การทำเค้กหน้านิ่ม

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

ภารกิจสำคัญ

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนากลไกการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีตลาดรองรับที่แน่นอนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับทักษะ (Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ (Reskill) ให้แก่ประชาชนตามนโยบาย “Learn to Earn” ซึ่งเปลี่ยนผ่านจากการเรียนรู้ตามอัธยาศัยทั่วไป สู่การเรียนรู้ที่จับต้องได้และเปลี่ยนเป็นรายได้ในทันที

"อาชีพการทำเค้กหน้านิ่ม" เป็นอาชีพเสริม และหลักสูตรสร้างรายได้ที่ได้รับความนิยมอย่างมากในชุมชน รวมทั้งเป็นการฝึกทักษะ และสามารถทำเป็นงานอดิเรกในเวลาว่าง หรือต่อยอดอาชีพเป็นวิชาชีพชุมชนเพื่อสร้างรายได้ และการสร้างอาชีพให้กับครอบครัว

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคง และพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลคลองคูณ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำเค้กหน้านิ่มขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และเกิดทักษะที่ได้มาตรฐาน สามารถนำไปต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริม หรือการสร้างอาชีพเป็นหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้างรายได้และการสร้างอาชีพ
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์) 2. ขั้นตอนการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ) 3. ขั้นติดตามและ สรุปผล (ประเมินผล)	1. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ นำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมี ทักษะและสามารถนำความรู้ ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้าง รายได้และการสร้างอาชีพ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตาม ลักษณะของหลักสูตรได้	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 6 คน	ที่ทำการ ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 2 ตำบลคลองคูณ อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร	วันที่ 8 สิงหาคม 2569	3,700.- บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

1 ค่าตอบแทนวิทยากร	จำนวน 5 ชม. x ชม.ละ 200 บาท	เป็นเงิน 1,000 บาท
2 ค่าวัสดุฝึกอบรม		เป็นเงิน 2,700 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น		3,700 บาท (สามพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. – ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. – มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. – มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. – ก.ย. 69)
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำความสะอาดน้มน้ำ	-	-	-	3,700.-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางประสพพร พุกชื่น	ครูศูนย์การเรียนรู้
2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ	หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ	หัวหน้างานแผนงานและโครงการ
4. นางสาวมนสิชา สอาดพันธุ์	หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้
5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์	ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
- โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำความสะอาดน้มน้ำ และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้
ทำให้เกิดทักษะในการทำน้มน้ำ และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
- จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
- ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติจริงตามหลักสูตรได้
- ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม / หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำเค้กหน้านิ่ม
วันที่ 8 สิงหาคม 2569
ณ ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 2 ตำบลคลองคุนอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 8 สิงหาคม 2569

- | | |
|--------------------------|--|
| เวลา 08.00 น. – 08.15 น. | - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน |
| เวลา 08.15 น. – 08.30 น. | - พิธีเปิดโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม |
| เวลา 08.30 น. – 09.00 น. | - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเค้กหน้านิ่ม
(วิทยากร โดย นางสาวดาวใจ เปี้ยอินทร์) |
| เวลา 09.00 น. – 09.30 น. | - วิทยากรบรรยาย เรื่อง <ul style="list-style-type: none">- ความเป็นมาของการทำเค้กหน้านิ่ม- ความสำคัญของการทำเค้กหน้านิ่ม- ประโยชน์ของการทำเค้กหน้านิ่ม- ประเภทของการทำเค้กหน้านิ่ม- วัสดุอุปกรณ์ในการทำเค้กหน้านิ่ม |
| เวลา 09.30 น. – 12.00 น. | - วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เรื่อง ทักษะการทำเค้กหน้านิ่ม <ul style="list-style-type: none">- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์- การเตรียมแป้ง- การวัดสูตรอุปกรณ์- การผสมส่วนผสมของเค้กหน้านิ่ม |
| เวลา 12.00 น. – 13.00 น. | - รับประทานอาหารกลางวัน |
| เวลา 13.00 น. – 14.30 น. | - วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เรื่อง ทักษะการทำเค้กหน้านิ่ม <ul style="list-style-type: none">- การอบเค้กหน้านิ่ม- การแต่งเค้กหน้านิ่ม- การออกแบบบรรจุภัณฑ์เค้กหน้านิ่ม |
| เวลา 14.30 น. – 15.00 น. | - วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้ <ul style="list-style-type: none">- การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน- การจัดและตกแต่งหน้าร้าน- การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน- การขายเค้กหน้านิ่ม- การส่งเสริมการขาย- การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย |