แบบ พต.3

หลักสูตร วิชาการทำพิซซ่าโฮมเมด
จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสากเหล็ก

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

พิซซ่าโฮมเมด เป็นขนมอบชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดจากประเทศในแถบตะวันตก โดยเฉพาะสหรัฐอเมริกา ซึ่งนิยมใช้กล้วยสุกงอมในการทำขนมเพื่อไม่ให้เกิดของเสีย กล้วยสุกจะให้ความหวานและความชุ่มชื้นโดยธรรมชาติ จึงเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ช่วยให้เค้กมีรสชาติดีและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ เมื่อแพร่เข้ามาสู่ประเทศไทย พิซซ่าโฮมเมดได้รับความนิยมอย่างรวดเร็ว เพราะคนไทยมีความคุ้นเคยกับกล้วยซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นที่มีราคาถูกและหาได้ง่าย การนำกล้วยมาแปรรูปเป็นขนมอบจึงเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร และยังสามารถทำรับประทานเองในครัวเรือนหรือจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้เสริมได้ด้วย

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำพิซซ่าโฮมเมดมีการกำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการ ของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
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 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพิชซ่าโฮมเมดได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุอุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำพิชซ่าโฮมเมด	1.1 ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำพิชซ่าโฮมเมด 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพิชซ่าโฮมเมด 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 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำพิชซ่าโฮมเมด	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 และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศการประกอบอาชีพการทำพิชซ่าโฮมเมดในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพ	2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ	2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ		3 ชั่วโมง

	การทำพิชซ่าโฮมเมดได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำพิชซ่าโฮมเมดได้ 2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำพิชซ่าโฮมเมดได้	การทำพิชซ่าโฮมเมด 2.1.1 สถานที่/ พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำพิชซ่าโฮมเมด 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำพิชซ่าโฮม เมด 2.2 ขั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำพิชซ่าโฮมเมด การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ 2.5 ฝึกทักษะการทำพิชซ่าโฮมเมด ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การคัดสรรวัตถุดิบ การทำความสะอาด ส่วนผสมสาธิต/ปฏิบัติ บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย 2.6 จดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถอธิบายการจัดการการทำพิชซ่าโฮมเมด 3.2 สามารถจัดการการตลาดในการทำพิชซ่าโฮมเมดได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายการทำพิชซ่า	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการการทำพิชซ่าโฮมเมด 3.1.1 การดูแลรักษาและควบคุมคุณภาพการทำพิชซ่า โฮมเมดชนิดต่าง ๆ 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำพิชซ่า โฮมเมด - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ 3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ 3.2 การจัดการการตลาด	3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยาการ/ผู้เชี่ยวชาญหรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ 3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.1.2 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ 3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ 3.2 การบริหารจัดการการตลาดจัดให้ผู้เรียน 3.2.1 วิเคราะห์ จัดระบบ	1 ชั่วโมง	

	โฮมเมดไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย - บอกเทคนิคการตกแต่งร้าน - จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย - วางแผนการตลาด 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้ - แยกแยะ วิเคราะห์ และควบคุมความเสี่ยง - วางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 สามารถวางแผนการดำเนินงานได้	3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การสร้างจุดขายโลโก้ 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 การแก้ปัญหาและการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน	ข้อมูลการตลาด และความต้องการของตลาด 3.2.2 การสร้างจุดขายออกแบบโลโก้ที่น่าสนใจ 3.2.3 การเลือกวิธีการประชาสัมพันธ์ 3.2.4 ดำเนินการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า 3.2.5 บรรยายการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน 3.2.6 ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การคิดต้นทุน การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย 3.2.7 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตการทำพิซซ่าโฮมเมด 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		

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. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำพิซซ่าโฮมเมด

แบบ พต. 5

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน
สกร.ระดับอำเภอสากเหล็ก

1. ชื่อโครงการ วิชาการทำพิซซ่าโฮมเมด

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 สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การทำพิซซ่าโฮมเมดเป็นขนมอบที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ทั้งในด้านรสชาติ รูปลักษณ์ และสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพเสริมได้ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เรื่องการทำพิซซ่าโฮมเมดจึงเป็นแนวทางในการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการประกอบอาหาร การชั่ง ตวง วัด การใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างถูกต้อง รวมถึงการปฏิบัติงานอย่างเป็นขั้นตอนและคำนึงถึงสุขอนามัยอาหาร ซึ่งเป็นทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ การฝึกทำพิซซ่าโฮมเมดยังช่วยพัฒนาทักษะอาชีพด้านเบเกอรี่ ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ การทำงานเป็นทีม ความรับผิดชอบ และการบริหารต้นทุนวัตถุดิบ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว รวมทั้งเป็นการอนุรักษ์และต่อยอดการทำขนมให้มีความหลากหลายสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสากเหล็กจึงจัดทำหลักสูตรการการทำพิซซ่าโฮมเมดขึ้น เพื่อให้การเรียนรู้การทำพิซซ่าโฮมเมดมีความสำคัญในการพัฒนาทักษะชีวิตและทักษะอาชีพให้แก่ผู้เรียน ส่งเสริมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำพิซซ่าโฮมเมดอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำพิซซ่าโฮมเมดได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สำรวจสภาพปัญหาความต้องการ และวิเคราะห์ความต้องการ 1.2 เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ 1.3 วางแผนการจัดประชุม 1.4 ประสานงานแจ้งกำหนดการประชุม 1.5 ประสานสถานที่ 1.6 จัดเตรียมเอกสารวัสดุอุปกรณ์	เพื่อสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรมการทำพิซซ่าโฮมเมด	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-6 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลท่าเยี่ยม -สกร.ระดับอำเภอสากเหล็ก	22 ก.ค. 69	
2) ขั้นดำเนินงาน (Do) ดำเนินโครงการทำพิซซ่าโฮมเมด	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำการทำพิซซ่าโฮมเมดอย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-6 คน -1 คน -1 คน	- อาคารเอนกประสงค์ หมู่ 4 บ้านวังอ้อเหนือ	7 ส.ค. 69	2,500.-
3) ขั้นตรวจสอบ (Check) 3.1 การประเมินผลก่อนโครงการ 3.2 การประเมินผลระหว่างโครงการ 3.3 การประเมินผลเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-6 คน -1 คน -1 คน	-อาคารเอนกประสงค์ หมู่ 4 บ้านวังอ้อเหนือ -สกร.ระดับอำเภอสากเหล็ก	7 ส.ค. 69	
4)ขั้นปรับปรุงแก้ไข (Action) 4.1 รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงานการ ประเมินโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อนำข้อมูลจากการประเมินโครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาดำเนินโครงการต่อไป	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและประเมินผลโครงการอย่างเป็นระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	-สกร.ระดับอำเภอสากเหล็ก	13 ส.ค. 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 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 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)
การทำพิซซ่าโฮมเมด				2,500.- บาท

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางมยุรี ร้วนทร ครู ศกร.

10. เครือข่าย

ภูมิปัญญา

ผู้นำ/ประชาชน ตำบลคลองทราย

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำพิซซ่าโฮมเมดอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำพิซซ่าโฮมเมด

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้+

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตามโดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน 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 แบบสังเกตพฤติกรรม
    3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน
การทำพิซซ่าโฮมเมด
วันที่ 7 สิงหาคม 2569
ณ อาคารเอนกประสงค์ หมู่ 4 บ้านวังอ้อเหนือ ตำบลท่าเยี่ยม อำเภอสากเหล็ก จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำพิซซ่าโฮมเมด โดยวิทยากร นางสาววนิดา ภักดีศรี
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำพิซซ่าโฮมเมด โดยวิทยากร นางสาววนิดา ภักดีศรี
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำพิซซ่าโฮมเมด (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาววนิดา ภักดีศรี
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำพิซซ่าโฮมเมด (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาววนิดา ภักดีศรี
14.00 – 15.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำพิซซ่าโฮมเมด โดยวิทยากร นางสาววนิดา ภักดีศรี
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ