

หลักสูตรการทำขนมจัดเบรก จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและ เท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

ในปัจจุบันมีคนจำนวนไม่น้อยที่นิยมและเลือกใช้ขนมเบเกอรี่เป็นขนมในงานสังสรรค์ปาร์ตี้ต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นวันเกิด งานแต่งงาน งานฉลองโอกาสพิเศษต่าง ๆ หรือจะทานเล่นก็ได้เช่นกัน ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ปัจจุบันขนมเบเกอรี่ได้รับความนิยมจากผู้คนที่ทั่วไปอย่างแพร่หลาย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันทสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ในปัจจุบันขนมหรืออาหารว่าง มีความจำเป็นโดยเฉพาะคนที่ต้องเดินทางไกลระหว่างบ้านกับที่ทำงาน รวมทั้งเด็ก ๆ ที่ต้องไปโรงเรียน จึงควรต้องรับประทานอาหารระหว่างมื้อ อาหารว่างควรเป็นอาหารที่ง่าย ทำง่าย รับประทานแล้วไม่อิ่มจนเกินไป และสะดวกที่จะรับประทาน ในเรื่องของภาชนะและการจัดเสิร์ฟ ควรเป็นอาหารที่เป็นชิ้นเป็นคำ หรือถ้วยเล็ก ๆ ซึ่งรับประทานได้สะดวก แต่ต้องคำนึงด้วยว่าอาหารว่าง ควรจะประกอบด้วยอาหารหลายอย่าง เช่น แป้ง ไข่ น้ำตาล นม ผัก ผลไม้ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารครบ เครื่องดื่มจะเป็นร้อนหรือเย็นก็ได้ แล้วแต่โอกาสและสถานที่ เช่น การพบปะสังสรรค์ระหว่างเพื่อนฝูง หรือการจัดเลี้ยงในการประชุม สัมมนา อบรม หรือรับแขก เป็นต้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจัดเบรก เพื่อส่งเสริม สนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ มีทักษะในการประกอบอาหารหวาน ว่างทานในครัวเรือน และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะผู้ประกอบการ SME, OTOP และผู้ประกอบอาชีพทั่วไป
3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมจัดเบรก จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	จำนวน 30 นาที
เรื่องที่ 2 ความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	จำนวน 30 นาที
เรื่องที่ 3 ทักษะ วิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที
เรื่องที่ 4 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	จำนวน 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	1.1 ความสำคัญ ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก 1.2 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญ ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรกได้ 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรกได้ 1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรกได้	1.1 วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญ และ ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก 1.2 วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก 1.3 วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	30 นาที	-
2.ความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	2.1 การเตรียมวัสดุดิบ การใช้ อุปกรณ์ในการทำขนมจัดเบรก - วัสดุดิบ อุปกรณ์ในการทำเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อน หน้านึ่ง และขนมเอแคลร์	2.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายวัสดุดิบ การใช้ อุปกรณ์ในการทำขนมจัดเบรก - วัสดุดิบ อุปกรณ์ในการทำเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อน หน้านึ่ง และขนมเอแคลร์	2.1 วิทยากรอธิบายวัตถุดิบ และ อุปกรณ์ในการทำขนมเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อน หน้านึ่ง และขนมเอแคลร์	30 นาที	
3.ทักษะ วิธีการ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	3.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก - การเลือกวัสดุดิบ อุปกรณ์ในการทำเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อน หน้านึ่ง และขนมเอแคลร์	3.1 ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรกได้ - สามารถเลือกวัสดุ อุปกรณ์การทำเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อน หน้านึ่ง และขนมเอแคลร์ได้	3.1 วิทยากรอธิบายการเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ การเตรียมการประกอบอาชีพการทำเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อน หน้านึ่ง และขนมเอแคลร์	30 นาที	4 ชั่วโมง

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.2 วิธีการขั้นตอนการทำขนมจัดเบรก - การทำเนื้อเค้กสปันจ์ เค้กส้มโบราณ และการทำซอสส้ม - การทำเนื้อเค้กสปันจ์ เค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม และการทำซอสมะพร้าวหน้านิ่ม - การทำแป้งขนมเอแคลร์ และการทำคัสตาร์ดครีม 3.3 การบรรจุภัณฑ์และตกแต่งเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม และขนมเอแคลร์	3.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายวิธีการขั้นตอนการทำขนมจัดเบรกได้ - การทำเนื้อเค้กสปันจ์ เค้กส้มโบราณ และการทำซอสส้ม - การทำเนื้อเค้กสปันจ์ เค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม และการทำซอสมะพร้าวหน้านิ่ม - การทำแป้งขนมเอแคลร์ และการทำคัสตาร์ดครีม 3.3 ผู้เรียนสามารถทำการบรรจุภัณฑ์พร้อมตกแต่งเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม และขนมเอแคลร์	3.2 วิทยากรอธิบายวิธีการขั้นตอน และสาธิตการทำเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม และขนมเอแคลร์ โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่าง ๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน 2.3 วิทยากรสาธิตการบรรจุภัณฑ์ ตกแต่งเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม และขนมเอแคลร์ พร้อมให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		
4.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	4.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด / แบบออนไลน์	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารการทำขนมจัดเบรก 3.2 เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก	4.1 วิทยากรอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด / แบบออนไลน์ 4.2 วิทยากรยกตัวอย่าง	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมจัดเบรก
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำขนมจัดเบรก
3. เนื้อหาวิชาการทำเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อน หน้านิ่ม และขนมแฉลบ
4. ใบความรู้เรื่องการทำเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อน หน้านิ่ม และขนมแฉลบ
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางสาวสิริพร เงินทอง)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(นางสาวอนุสตรา เลี่ยมสุวรรณ)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายรามินทร์ มูลโธสง)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

โครงการการทำงานนวมจัดเบรก

1. โครงการ การทำงานนวมจัดเบรก

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อม เป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

ในปัจจุบันมีคนจำนวนไม่น้อยที่นิยมและเลือกใช้ขนมเบเกอรี่เป็นขนมในงานสังสรรค์ปาร์ตี้ต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นวันเกิด งานแต่งงาน งานฉลองโอกาสพิเศษต่าง ๆ หรือจะทานเล่นก็ได้เช่นกัน ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ปัจจุบันขนมเบเกอรี่ได้รับความนิยมจากผู้คนที่ทั่วไปอย่างแพร่หลาย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสดสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ในปัจจุบันขนมหรืออาหารว่าง มีความจำเป็นโดยเฉพาะคนที่ต้องเดินทางไกลระหว่างบ้านกับที่ทำงาน รวมทั้งเด็ก ๆ ที่ต้องไปโรงเรียน จึงควรต้องรับประทานอาหารระหว่างมื้อ อาหารว่างควรเป็นอาหารที่ย่อยง่าย ทำง่าย รับประทานแล้วไม่อิ่มจนเกินไป และสะดวกที่จะรับประทาน ในเรื่องของภาชนะและการจัดเสิร์ฟ ควรเป็นอาหารที่เป็นชิ้นเป็นคำ หรือถ้วยเล็ก ๆ ซึ่งรับประทานได้สะดวก แต่ต้องคำนึงด้วยว่าอาหารว่าง ควรจะประกอบด้วยอาหารหลายอย่าง เช่น แป้ง ไข่ น้ำตาล นม ผัก ผลไม้ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารครบ เครื่องดื่มจะเป็นร้อนหรือเย็นก็ได้ แล้วแต่โอกาสและสถานที่ เช่น การพบปะสังสรรค์ระหว่างเพื่อนฝูง หรือการจัดเลี้ยงในการประชุม สัมมนา อบรม หรือรับแขก เป็นต้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจัดเบรก เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ มีทักษะในการประกอบอาหารหวาน ว่างทานในครัวเรือน และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรกได้
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะการทำขนมเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม และขนมเอแคลร์ได้
- 4.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเค้กส้มโบราณ เค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม และขนมเอแคลร์ ว่างเพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้เสริมได้

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลคุยบ้านโอง จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก และสามารถทำอาหารว่างเพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้เสริมได้

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	18 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	11 พ.ค. 69	6,155
2.ประสานงานครู ศกร. และวิทยากร/ผู้เรียน	- จัดทำโครงการนำเสนอ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	29 พ.ค. 69	
3.เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	5 มิ.ย. 69	
4.ดำเนินจัดกิจกรรมตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตามแผนที่กำหนด	ประชาชน	6 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	8 มิ.ย. 69	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
5.นิเทศติดตาม/ ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคผลการ ดำเนินงาน	ข้าราชการครู	2 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	8 มิ.ย. 69	
6.สรุปผลการ ดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการ ดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	12 มิ.ย. 69	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 3 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 6,155 บาท ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

- ค่าวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมง ๆ 300 บาท เป็นเงิน 1,800 บาท
 - ค่าวัสดุ เป็นเงิน 3,405 บาท
 - ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 1 มื้อ ๆ 120 บาท จำนวน 6 คน เป็นเงิน 720 บาท
ขอเบิกจ่ายเพียง 600 บาท
 - ค่าอาหารว่าง จำนวน 1 มื้อ ๆ 35 บาท จำนวน 6 คน เป็นเงิน 420 บาท
ขอเบิกจ่ายเพียง 350 บาท
- รวมทั้งสิ้น 6,155 บาท

8. แผนการใช้จ่าเงินงบประมาณ

กิจกรรม	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)
โครงการการทำขนมจัดเบรก	-	-	6,155	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายสันติ คงฝึก ครู ศกร.

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชนและองค์การบริหารส่วนตำบล
- วิทยากร
- อสม.

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
- การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

12.ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้เสริมได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการเข้าร่วมตลอดหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรก และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้เสริมได้

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1. การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ
2. แบบติดตามผู้เรียน
3. ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายสันติ คงพิภ)

ครู ศกร.ระดับตำบลคุยบ้านโอง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายรามินทร์ มูลไธสง)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

กำหนดการ หลักสูตรการทำขนมจัดเบรก

วันที่ 8 มิถุนายน 2569

สถานที่จัด อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 4 บ้านไร่ปรือ ตำบลคุยบ้านโอง อำเภอฟรณกระต่าย จังหวัด
กำแพงเพชร

วันที่ 8 มิถุนายน 2569

หลักสูตรการทำขนมจัดเบรก

08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน รายงานตัว
08.30-09.00 น.	ชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรม
09.00-11.00 น.	วิทยากร บรรยายให้ความรู้เบื้องต้น สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเค้กส้มโบราณ 2. ความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพการทำเค้กส้มโบราณ - การเตรียมวัสดุดิบ การใช้อุปกรณ์ในการทำเค้กส้มโบราณ 3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำเค้กส้มโบราณ - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเค้กส้มโบราณ - วิธีการขั้นตอนการทำเค้กส้มโบราณ - การทำซอสสำหรับราดหน้าเค้ก - การบรรจุภัณฑ์และตกแต่งเค้กส้มโบราณ 4. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการทำเค้กส้มโบราณ - การคำนวณต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด/การตลาดออนไลน์
11.00-12.00 น.	วิทยากร บรรยายให้ความรู้เบื้องต้น สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม 2. ความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพการทำเค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม - การเตรียมวัสดุดิบ การใช้อุปกรณ์ในการทำเค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-14.00 น.	วิทยากร บรรยายให้ความรู้เบื้องต้น สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ) 3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำเค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม - วิธีการขั้นตอนการทำเค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม - การทำซอสมะพร้าวอ่อนสำหรับราดหน้าเค้ก - การบรรจุภัณฑ์และตกแต่งเค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม 4. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการทำเค้กมะพร้าวอ่อนหน้านิ่ม - การคำนวณต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด/การตลาดออนไลน์

(ต่อ)

กำหนดการ วิชาการทำขนมจัดเบรก

วันที่ 8 มิถุนายน 2569

สถานที่จัด อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 4 บ้านไร่ปรือ ตำบลคุยบ้านโอง อำเภอพรานกระต่าย จังหวัด
กำแพงเพชร

วันที่ 8 มิถุนายน 2569

หลักสูตรวิชาการทำขนมจัดเบรก

14.00-16.00 น.

วิทยากรบรรยาย สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ)

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมแฉ�ลล์
2. ความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพการทำขนมแฉ�ลล์
 - การเตรียมวัสดุดิบ การใช้อุปกรณ์ในการทำขนมแฉ�ลล์
3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมแฉ�ลล์
 - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมแฉ�ลล์
 - วิธีการขั้นตอนการทำขนมแฉ�ลล์
 - การทำไส้คัสตาร์ดครีม
 - การบรรจุภัณฑ์และตกแต่งขนมแฉ�ลล์
4. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการทำขนมแฉ�ลล์
 - การคำนวณต้นทุน
 - ช่องทางการตลาด/การตลาดออนไลน์

วิทยากร นางสาวสิริพร เงินทอง

หมายเหตุ เวลา 10.30 – 10.45 น. เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง