

หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมเค้กไชโยโบราณ จำนวน 9 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) มีภารกิจหลักในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อสืบทอดอาชีพ เพื่อให้ประชาชนมีทักษะชีวิตและทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการเปลี่ยนแปลงของสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบัน

ในปัจจุบัน สภาพเศรษฐกิจมีการแข่งขันสูงและค่าครองชีพเพิ่มสูงขึ้น การสร้างอาชีพเสริมหรือการพัฒนาทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะประเภทเบเกอรี่ จึงเป็นทางเลือกที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เนื่องจากเป็นสินค้าที่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้ทุกเพศทุกวัย และสามารถเริ่มต้นประกอบธุรกิจได้จากครัวเรือนหรือจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ได้ง่าย

“เค้กไชโยโบราณ” เป็นขนมพื้นฐานที่ทำง่าย วัตถุดิบสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นและสามารถแข่งขันในตลาดปัจจุบันที่ผู้บริโภคชื่นชอบรสชาติที่แปลกใหม่และมีความเป็นพรีเมียมมากขึ้น การนำ “Topping (ท็อปปิ้ง)” เข้ามาเป็นส่วนประกอบ จะช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เปลี่ยนจากขนมพื้นบ้านให้กลายเป็นเบเกอรี่สไตล์คาเฟ่ที่มีรสชาติกลมกล่อม หอม มัน และเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น จึงได้เล็งเห็นถึงโอกาสในการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ จึงจัดทำหลักสูตร “การทำขนมเค้กไชโยโบราณ” ขึ้น เพื่อมุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิตที่ถูกต้องเหมาะสม การคำนวณต้นทุน และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่น ด้านเวลาเรียน การจัดการเรียนรู้โดยเน้นบูรณาการเนื้อหาให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตความแตกต่างของบุคคลและชุมชน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเค้กไชโยโบราณ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมเค้กไชโยโบราณและสามารถนำไปต่อยอดในอนาคตได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมเค้กไชโยโบราณ

เป้าหมาย

เป้าหมาย ได้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ตำบลหินดาด จำนวน 6 คน ประกอบด้วย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
2. ผู้ที่มีความพร้อมที่จะทำงาน

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง และภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเค้กไข่โบราณ	อธิบายความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับการทำขนมเค้กไข่โบราณ	ความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับของการทำขนมเค้กไข่โบราณ	1. วิทยากรให้ ความรู้และอธิบายความเป็นมา ความสำคัญ วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนมเค้กไข่โบราณ 2. วิทยากรและผู้เรียน สันทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ร่วมกัน 3. ผู้เรียนศึกษาข้อมูล เพิ่มเติม จากเอกสาร สื่อ อินเทอร์เน็ต สื่อของจริงและ บุคคล	30 นาที	-
2	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้ อุปกรณ์ในการทำขนมเค้กไข่โบราณ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ ประกอบการทำขนมเค้กไข่โบราณ 3. ให้ผู้เรียนใช้วัสดุอุปกรณ์ ในการปฏิบัติได้ถูกต้องตาม วัตถุประสงค์	30 นาที	30 นาที
3	ขั้นตอนการทำขนมเค้กไข่โบราณ	1. อธิบาย ขั้นตอนการทำขนมเค้กไข่โบราณ 2. ปฏิบัติการทำขนมเค้กไข่โบราณ	1. ขั้นตอนและ สาธิตการทำขนมเค้กไข่โบราณ 2. การปฏิบัติการ ทำขนมเค้กไข่โบราณ	1. วิทยากรอธิบายและสาธิต การเตรียมส่วนผสมการทำขนมเค้กไข่โบราณ 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอน และสาธิตวิธีการทำขนมเค้กไข่โบราณ 3. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำ	30 นาที	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ขนมเค้กไข่โบราณ		
4	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ	วิทยาการอธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	การจัดหาหรือการจัดทำบรรจุหีบห่อ	1. วิทยาการอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	30 นาที	30 นาที
5	การคิดต้นทุนกำไรจากการจำหน่าย	อธิบายการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายเค้กไข่โบราณ	1. การคิดราคาต้นทุน การผลิต และการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยาการอธิบายวิธีการคิดราคาต้นทุน และการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยาการและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	30 นาที	30 นาที
6	ช่องทางการจัดการตลาดของการจำหน่ายขนมเค้กไข่โบราณ	อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของเค้กไข่โบราณ	ช่องทางการจัดการตลาดของเค้กไข่โบราณ	1. วิทยาการแจกใบความรู้ให้กับผู้รับบริการ 2. วิทยาการและผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
3. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
4. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

การวัดผลประเมินผล

กรอบการประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน - คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา - หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

โครงการการทำขนมเค้กไชโยโบราณ

1. ชื่อโครงการ การทำขนมเค้กไชโยโบราณ

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

นโยบายที่ 2: ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้ และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 การออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของพื้นที่ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการรายใหม่ เพิ่มโอกาสทางธุรกิจชุมชนและการยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

3. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) มีภารกิจหลักในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อสืบมาอาชีพ เพื่อให้ประชาชนมีทักษะชีวิตและทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบัน

ในปัจจุบัน สภาพเศรษฐกิจมีการแข่งขันสูงและค่าครองชีพเพิ่มสูงขึ้น การสร้างอาชีพเสริมหรือการพัฒนาทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะประเภทเบเกอรี่ จึงเป็นทางเลือกที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เนื่องจากเป็นสินค้าที่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้ทุกเพศทุกวัย และสามารถเริ่มต้นประกอบธุรกิจได้จากครัวเรือนหรือจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ได้ง่าย

“เค้กไชโยโบราณ” เป็นขนมพื้นฐานที่ทำง่าย วัตถุดิบสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นและสามารถแข่งขันในตลาดปัจจุบันที่ผู้บริโภคชื่นชอบรสชาติที่แปลกใหม่และมีความเป็นพรีเมียมมากขึ้น การนำ “Topping (ท็อปปิ้ง)” เข้ามาเป็นส่วนประกอบ จะช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เปลี่ยนจากขนมพื้นบ้านให้กลายเป็นเบเกอรี่สไตล์คาเฟ่ที่มีรสชาติกลมกล่อม หอม มัน และเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น จึงได้เล็งเห็นถึงโอกาสในการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ จึงจัดทำหลักสูตร “การทำขนมเค้กไชโยโบราณ” ขึ้น เพื่อมุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ การคำนวณต้นทุน และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเค้กไชโยโบราณ
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมเค้กไชโยโบราณและสามารถนำไปต่อยอดในอนาคตได้
- 4.3 เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมเค้กไชโยโบราณ

5. เป้าหมาย

เป้าหมาย ได้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ตำบลหินดาด จำนวน 6 คน ประกอบด้วย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
2. ผู้ที่มีความพร้อมที่จะทำงาน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. สำรวจความต้องการของประชาชนในการจัดกิจกรรม	เพื่อสำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน	ประชาชนตำบลหินดาด	6 คน	ในพื้นที่ตำบลหินดาด	กรกฎาคม 2569	-
2. วิเคราะห์ความต้องการของประชาชนในการจัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน	เพื่อวิเคราะห์ความต้องการในการจัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน	ประชาชนตำบลหินดาด	6 คน	ในพื้นที่ตำบลหินดาด	กรกฎาคม 2569	-
3. ดำเนินการจัดกิจกรรมตามความต้องการ						
3.1 ดำเนินการจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพสำหรับประชาชนหลักสูตรการทำขนมเค้กไข่โบราณ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเค้กไข่โบราณ 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมเค้กไข่โบราณ และสามารถ	ประชาชนตำบลหินดาด	6 คน	ศก.ระดับตำบลหินดาด หมู่ 1 ตำบลหินดาด อำเภอปางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร	3-4 สิงหาคม 2569	6,000.00.-

	นำไปต่อยอดในอนาคตได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมเค้กไชโยโบราณ					
4. นิเทศติดตามการจัดกิจกรรมรายไตรมาสและประชาสัมพันธ์เผยแพร่การดำเนินงาน	เพื่อติดตามผลการจัดกิจกรรมว่าบรรลุตามวัตถุประสงค์	ครูศูนย์การเรียนรู้และทีมนิเทศ	2 คน	ศกร.ระดับตำบล หินดาด หมู่ 1 ตำบลหินดาด อำเภอปางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร	4 สิงหาคม 2569	-
5. สรุปและติดตามผลการดำเนินงานตามโครงการ	เพื่อรายงานผลการจัดกิจกรรมให้บังคับบัญชาทราบต่อไป	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ ปางศิลาทอง	4 สิงหาคม 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.2569 แผนงานยุทธศาสตร์ พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้ให้บริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 4 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 งบประมาณที่ได้รับจัดสรร จำนวน 6,000.- บาท เป็นค่าใช้จ่ายโครงการฝึกอบรม หลักสูตรการทำขนมเค้กไขโบราณ จำนวน 9 ชั่วโมง ดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร 9 ชั่วโมง x 200.- บาท เป็นเงิน 1,800.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม

- ขามผสมอาหารสแตนเลส ขนาด 27 ซม. จำนวน 2 ใบ x 475.- บาท เป็นเงิน 950.- บาท

- ถาดเหล็ยสแตนเลสพร้อมตะแกรงเหล็ก ขนาด 50x35x2 ซม. จำนวน 2 ชุด x 219.- บาท
เป็นเงิน 438.- บาท

- แป้งเค้กตราบัวแดง จำนวน 14 ถุง x 50.- บาท เป็นเงิน 700.- บาท

- แป้งข้าวโพด จำนวน 5 ถุง x 44.- บาท เป็นเงิน 220.- บาท

- น้ำมันรำข้าว จำนวน 3 ขวด x 79.- บาท เป็นเงิน 237.- บาท

- น้ำตาลทราย จำนวน 5 กิโลกรัม x 30.- บาท เป็นเงิน 150.- บาท

- นมข้นจืด จำนวน 10 กระป๋อง x 28.- บาท เป็นเงิน 280.- บาท

7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35.- บาท x 3 มื้อ เป็นเงิน 630.- บาท
(ขอเบิกเพียง 525.- บาท)

7.4 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 70.- บาท x 2 มื้อ เป็นเงิน 840.- บาท
(ขอเบิกเพียง 700.- บาท)

รวมเป็นเงิน 6,000.- บาท (หกพันบาทถ้วน)

หมายเหตุ ถัวจ่ายตามจริง

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 2568)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. 2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. 2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. 2569)
ดำเนินการจัดกิจกรรมตามแผน โครงการการทำขนมเค้กไขโบราณ	-	-	-	6,000.00.-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวศศิธร การะเวก ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1 แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญาชาวบ้าน
- 10.2 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- 10.3 ผู้ใหญ่บ้านทุกหมู่บ้าน
- 10.4 กลุ่มสตรี

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการศึกษาร่วมกับภาคีเครือข่าย

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- 12.1 ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเค้กไข่โบราณ
- 12.2 ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมเค้กไข่โบราณและสามารถนำไปต่อยอดในอนาคตได้
- 12.3 ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมเค้กไข่โบราณ

13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 มีความพึงพอใจในการจัดกิจกรรม ระดับดีขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้เรียนร้อยละ 80 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเค้กไข่โบราณ
- ผู้เรียนร้อยละ 80 มีทักษะในการทำขนมเค้กไข่โบราณและสามารถนำไปต่อยอดในอนาคต
- ผู้เรียนร้อยละ 80 มีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมเค้กไข่โบราณ

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ(ระบุวิธีการติดตามและประเมินผลโครงการ)

- 14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ
- 14.2 การสังเกต
- 14.3 ชิ้นงาน

กำหนดการ โครงการการทำขนมเค้กไชโปราณ

วันที่ 3 - 4 มีนาคม เดือนสิงหาคม พ.ศ.2569

ณ ศร.ระดับตำบลหินดาด หมู่ 1 ตำบลหินดาด อำเภอปางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 3 สิงหาคม 2569

08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน

08.30 - 09.30 น. เรื่อง ความเป็นมา ความสำคัญของการทำขนมเค้กไชโปราณและการเลือกใช้วัสดุ/อุปกรณ์
วิธีการ บรรยาย

โดยวิทยากร (นางสาวพชรพรรณ ศรีแก้ว)

09.30 - 11.00 น. เรื่อง วิธีการใช้วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมเค้กไชโปราณ
วิธีการ บรรยายและสาธิต

โดยวิทยากร (นางสาวพชรพรรณ ศรีแก้ว)

11.00 - 11.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

11.15 - 12.00 น. เรื่อง การเตรียมส่วนผสม ขั้นตอนการทำ และผู้เรียนลงมือการทำขนมเค้กไชโปราณ
วิธีการ บรรยาย สาธิต และฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร (นางสาวพชรพรรณ ศรีแก้ว)

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 15.00 น. (ต่อ) เรื่อง การเตรียมส่วนผสม ขั้นตอนการทำ และผู้เรียนลงมือการทำขนมเค้กไชโปราณ
วิธีการ บรรยาย สาธิต และฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร (นางสาวพชรพรรณ ศรีแก้ว)

วันที่ 4 สิงหาคม 2569

08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน

09.00 - 10.15 น. ผู้เรียนลงมือการทำขนมเค้กไชโปราณ

วิธีการ บรรยาย สาธิต และฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร (นางสาวพชรพรรณ ศรีแก้ว)

10.15 - 10.30 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

10.30 - 12.00 น. เรื่อง การจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุภัณฑ์
วิธีการ บรรยาย สาธิตและฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร (นางสาวพชรพรรณ ศรีแก้ว)

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. เรื่อง วิธีการคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย
วิธีการ บรรยายและฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร (นางสาวพชรพรรณ ศรีแก้ว)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม