

หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย และมีการปลูกอย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศไทย บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขายทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วยส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุกเพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง ในช่วงฤดูกล้วยออกผลผลิตจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหารก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทยทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่มนำกล้วยมาแปรรูป

กล้วยเป็นผลไม้พื้นบ้านไทย ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและผูกพันกับวิถีชีวิตมาช้านาน แต่บ่อยครั้งมักประสบปัญหาผลผลิตสุกพร้อมกันจนเน่าเสีย และบริโภคไม่ทันตามกำหนด การพัฒนาหลักสูตรเค้กกล้วย จึงเกิดขึ้นเพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยเปลี่ยนจากผลไม้สดสู่ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่สมัยใหม่ ที่ตอบโจทย์คนรักสุขภาพในปัจจุบัน จึงเป็นแนวทางที่มีประสิทธิภาพในการแก้ไขปัญหาผลผลิตล้นตลาด ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ทรัพยากรท้องถิ่นได้อย่างเป็นรูปธรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้าขึ้น เพื่อถ่ายทอดทักษะที่ถูกต้อง ช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำวัตถุดิบใกล้ตัวมาสร้างอาชีพ เสริมรายได้ และขับเคลื่อนชุมชนอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า
2. มีทักษะการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง
รวมจำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมและกล้วยน้ำว้า	1. อธิบายความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า	1. ความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า	1. วิทยากรให้ ความรู้และอธิบายความเป็นมาความสำคัญ วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมและกล้วยน้ำว้า 2. วิทยากรและผู้เรียน สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน 3. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสาร สื่ออินเทอร์เน็ต สื่อของจริงและบุคคล	30 นาที	-
2.	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้อุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมและกล้วยน้ำว้า 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ ประกอบการทำเค้กกล้วยหอมและกล้วยน้ำว้า 3. ให้ผู้เรียนใช้วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติได้ถูกต้องตามวัตถุประสงค์	30 นาที	-
3.	ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมและกล้วยน้ำว้า	1. อธิบายขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า 2. ปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า	1. ขั้นตอนและสาธิตการทำเค้กกล้วยหอมและกล้วยน้ำว้า 2. การปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอมและกล้วยน้ำว้า	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการเตรียมส่วนผสมการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำเค้กกล้วยหอมและกล้วยน้ำว้า 3. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า	30 นาที	4 ช.ม.
4.	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ	- วิทยากรอธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	- การจัดหาหรือการจัดทำบรรจุหีบห่อ	- วิทยากรอธิบายการจัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญ
3. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางอรอนงค์ เพ็ชรเนียม)
วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางคุณัญญากานซ์ ทาลายา)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้อนุมัติ
(นายศิวักร แสงแก้ว)
ครู รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน

1. ชื่อโครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า จำนวน 6 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ แผนงาน นโยบาย และข้อสั่งการ

☒ จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

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

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ความสอดคล้องกับภารกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด

☒ พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566

(มาตรา 5) พ.ร.บ. สกร. กำหนดวัตถุประสงค์ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ไว้โดยสรุปดังนี้ การส่งเสริมการเรียนรู้ตามพระราชบัญญัตินี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาให้บุคลากรมีความสมบูรณ์ทางร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติถึงปัญญาเป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและ ตระหนักในความสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองในระบอบประชาธิปไตย อันมี พระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวมและประโยชน์ของประเทศชาติ รู้จักความ พอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ไม่เรียนรู้ มีความรอบรู้ รอบคอบ ระมัดระวัง มีคุณธรรมและมีความ ซื่อสัตย์สุจริต รวมทั้งมีสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ มีความ เป็นพลเมืองที่สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมไทย และสังคมโลกได้อย่างมีความสุข เพื่อให้บุคคลมีทักษะการเรียนรู้ ทักษะอาชีพ ทักษะชีวิต ที่สอดคล้องและเท่าทันพัฒนาการของโลก และมีโอกาสพัฒนาหรือเพิ่มพูนทักษะของตนเองให้สูงขึ้นหรือปรับเปลี่ยนทักษะของตนตามความถนัดหรือความจำเป็น

☐ กฎหมายอื่น เช่น ระเบียบ ประกาศ คำสั่ง (ถ้ามี)

☒ สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา ประเภทการเรียนรู้ตลอดชีวิต ในประเด็นการพิจารณา

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

ข้อที่ 1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ข้อที่ 1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

3.หลักการและเหตุผล

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย และมีการปลูกอย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศไทย บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขายทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วยส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุกเพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง ในช่วงฤดูกล้วยออกผลผลิตจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหารก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทยทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่มนำกล้วยมาแปรรูป

กล้วยเป็นผลไม้พื้นบ้านไทย ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและผูกพันกับวิถีชีวิตมาช้านาน แต่บ่อยครั้งมักประสบปัญหาผลผลิตสุกพร้อมกันจนเน่าเสีย และบริโภคไม่ทันตามกำหนด การพัฒนาหลักสูตรเค้กกล้วย จึงเกิดขึ้นเพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยเปลี่ยนจากผลไม้สดสู่ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่สมัยใหม่ ที่ตอบโจทย์คนรักสุขภาพในปัจจุบัน จึงเป็นแนวทางที่มีประสิทธิภาพในการแก้ไขปัญหาผลผลิตล้นตลาด ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ทรัพยากรท้องถิ่นได้อย่างเป็นรูปธรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้าขึ้น เพื่อถ่ายทอดทักษะที่ถูกต้อง ช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำวัตถุดิบใกล้ตัวมาสร้างอาชีพ เสริมรายได้ และขับเคลื่อนชุมชนอย่างยั่งยืน

4.วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้

5.เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนอำเภอคลองลาน จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีความรู้มีความเข้าใจ และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า
ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้

6.วิธีการดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
1.ประชุมและวางแผนการจัดกิจกรรม	ชี้แจงวางแผน กำหนดการ ดำเนินงาน	บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ คลองลาน	ครู สกร. 8 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองลาน	28 พฤษภาคม 2569	-
2.จัดทำ/ขออนุมัติโครงการ	เพื่อให้งานเป็นไปตามกระบวนการ	ครู สกร.	ครู สกร. 1 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองลาน	22 มิถุนายน 2569	-
3.ดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรม	เพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เป็นไปตามแผนงาน	ประชาชนในพื้นที่อำเภอ คลองลาน	ประชาชน	บ้านเลขที่ 145 ม.12 ต.คลองลานพัฒนา อ.คลองลาน จ. กำแพงเพชร	13 มิถุนายน 2569	6,000.-
4.การนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	เพื่อเป็นการนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	ผู้ได้รับการแต่งตั้งนิเทศติดตามกิจกรรม	คณะนิเทศ สกร.ระดับอำเภอ 3 คน	บ้านเลขที่ 145 ม.12 ต.คลองลานพัฒนา อ.คลองลาน จ. กำแพงเพชร	13 มิถุนายน 2569	-
5.ประเมินผลสรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน	รายงาน สรุปผล การดำเนินงาน นำผลไปปรับปรุงพัฒนาต่อไป	สกร.ระดับอำเภอคลองลาน	ครู สกร. 1 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองลาน	30 กรกฎาคม 2569	-

7.งบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณปี 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 3 รหัสงบประมาณ 20334332005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911200 แหล่งของเงิน 6911500 เป็นเงิน 6,000.-บาท (- หักพันบาทถ้วน -) เป็นค่าใช้จ่ายดังนี้

- | | | |
|--|-------------|----------------------|
| 1. ค่าวิทยากร (1 คน x 300 บาท x 6 ชม.) | | เป็นเงิน 1,800.- บาท |
| 2. ค่าอาหารกลางวัน (6 คน x 100 บาท x 1 มื้อ) | ขอเบิกเพียง | เป็นเงิน 600.- บาท |
| 3. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ) | ขอเบิกเพียง | เป็นเงิน 350.- บาท |
| 4. ค่าวัสดุดำเนินงาน | | เป็นเงิน 3,250.- บาท |

รวมทั้งสิ้นเป็นเงิน 6,000.- บาท (- หักพันบาทถ้วน -)

หมายเหตุ : ทุกรายการถัวจ่ายตามที่จ่ายจริง

8.แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนงบประมาณ			
	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค.69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย.69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย.69)
โครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำเค้ก กล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า จำนวน 6 ชั่วโมง	-	-	6,000.-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

9.1 นายศิวกร แสงแก้ว ตำแหน่ง ครู รักษาการในตำแหน่ง ผอ.สกร.ระดับอำเภอคลองลาน

9.2 นายสุพจน์ บุญจันทร์ศรี ตำแหน่ง ครู ศกร.

10. เครือข่าย

10.1 ผู้นำชุมชน

10.2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

11.1 โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน

11.2 โครงการการศึกษาเพื่อเรียนรู้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

11.3 โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

12. ผลลัพธ์(Outcome)

12.1 ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีความรู้มีความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของขนมไทย

12.2 ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีเจตคติที่ดีในการทำขนมไทย และอนุรักษ์การทำขนมไทย

12.3 ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ผู้เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80 ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรม

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า
- ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้

เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
เชิงผลผลิต (Output)		
ผู้เข้าร่วมโครงการผ่านกระบวนการตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้	จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80
เชิงผลลัพธ์ (Outcomes)		
ผู้ร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า	ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้ เรื่อง ความเป็นมาในการทำขนมไทย และการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	ร้อยละ 80
ผู้ร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้	- จากการสังเกต - จากแบบติดตาม	ร้อยละ 80

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- จากการนิเทศติดตามกิจกรรมของสถานศึกษา
- จากแบบสอบถามความพึงพอใจ

ลงชื่อ.....ผู้เขียน/เสนอโครงการ
(นายสุพจน์ บุญจันทร์ศรี)
ครู ศกร.

ลงชื่อผู้เห็นชอบโครงการ
(นางคุณัญญากานท์ ทาลายา)
ครู ศกร.

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายศิวักร แสงแก้ว)
ครู รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน

กำหนดการ โครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำเค้กกล้วยหอม และกล้วยน้ำว้า จำนวน 6 ชั่วโมง
วันที่ 13 เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2569
ณ เลขที่ 145 ม.12 ต.คลองลานพัฒนา อ.คลองลาน จ. กำแพงเพชร
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 13 มิถุนายน 2569

เวลา	กิจกรรม	ผู้รับผิดชอบ
08.00 – 08.45 น.	ลงทะเบียนผู้ร่วมกิจกรรม	ครู ศกร.
08.45 – 09.00 น.	พิธีเปิด/ประธานกล่าวเปิด/บรรยายพิเศษ	ผอ.สกร.ระดับอำเภอคลองลาน
09.00 – 12.00 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม	โดยวิทยากร
	การบอกลักษณะและเรียกชื่อวัสดุ	นางอรอนงค์ เพ็ชรเนียม
	อุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอม	
	ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม	
13.00 – 16.00 น.	การทำเค้กกล้วยน้ำว้า	โดยวิทยากร
	ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยน้ำว้า	นางอรอนงค์ เพ็ชรเนียม
16.00 – 16.30 น.	สรุปกิจกรรม	

หมายเหตุ

กำหนดการเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

- เวลา 10.30 - 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- เวลา 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 14.30 - 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม