

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ไส้สับปะรด) จำนวน 10 ชั่วโมง กลุ่มที่ 1 ตำบลท่ามะเขือ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

ในสภาพปัจจุบันประชาชนต้องประสบปัญหาค่าครองชีพสูงขึ้น แต่รายได้ที่หาเลี้ยงครอบครัวไม่เพียงพอจาย รายจ่าย เกิดปัญหาการกู้หนี้ยืมสิน และปัญหาการว่างงาน หนทางหนึ่งของการพัฒนาชุมชน คือ การส่งเสริมอาชีพ และให้ความรู้แก่ประชาชนผู้มีรายได้น้อยในชุมชน เพื่อจะได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และส่งเสริมให้ประชาชนยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งเป็นปรัชญาที่ชี้แนวทางปฏิบัติตน โดยคำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี เป็นการแก้ไขปัญหาความยากจนและลดปัญหาการว่างงาน ปัจจุบันมีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวเกษตรกรและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน และพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ดังนั้นเพื่อให้ประชาชนหรือผู้รับบริการ ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัด ของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุงจึงได้จัดโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศร.ระดับตำบลท่ามะเขือ ประจำปีงบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ไส้สับปะรด) จำนวน10 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถมีทักษะ ประสบการณ์จากการเรียนรู้ ไปใช้ในการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีคุณภาพก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำเบเกอร์(เค้กโบราณ และ คุกกี้ไส้ สับปะรด)
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้
4. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
5. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	- ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ เบเกอร์ (การทำเค้ก โบราณ) - บอกวัสดุอุปกรณ์ และเลือกใช้ได้ อย่างเหมาะสม	1.บอกความหมาย และความสำคัญของ อาชีพการทำเบเกอร์ (การทำ เค้กโบราณ) 2.บอกแหล่ง จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ 3.อธิบายแนวโน้ม ความต้องการ ตลาดได้	1.ความหมายและ ความสำคัญของ อาชีพการทำเบเกอร์ (การทำเค้กโบราณ) 2.บอกแหล่งจำหน่าย วัสดุอุปกรณ์ 3.อธิบายแนวโน้ม ความต้องการตลาด ได้	1.วิทยากรร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ใน เรื่องความหมายและ ความสำคัญการทำ เบเกอร์ (การทำเค้ก โบราณ) แหล่งจำหน่าย วัสดุและแนวโน้มความ ต้องการของตลาด ร่วมกับผู้เรียน	1	-
2	การทำเบเกอร์ (การทำเค้กโบราณ)	1.จัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ ในการทำเค้ก โบราณ ได้ถูกต้อง 2.บอกประเภท ส่วนผสมการทำ เค้กโบราณได้ 3.เลือกซื้อส่วนผสม การทำเค้กโบราณ ได้	1.การจัดเตรียมและ ใช้เครื่องมือเครื่องใช้ การทำเค้กโบราณได้ ถูกต้อง 2.ส่วนผสมการทำ เค้กโบราณ 3.การเลือกซื้อ ส่วนผสม 4.ลงมือปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำเค้ก โบราณได้	-วิทยากรอธิบายให้ ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้ วัสดุอุปกรณ์และ ส่วนผสมต่างๆที่ต้องใช้ การทำเบเกอร์ (การทำ เค้กโบราณ) -วิทยากรอธิบายวิธีการ ทำเค้กโบราณวิทยากร สาธิตการทำเบเกอร์ (การทำเค้กโบราณ)	-	4

		4.ลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเค้กโบราณได้ 5.คำนวณปริมาณและราคาได้	5.การคำนวณที่ทำเสร็จแล้ว - ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการทำเบเกอรี่ (การทำเค้กโบราณ)		
3	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) - บอกวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	1.บอกความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) 2.บอกแหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 3.อธิบายแนวโน้มความต้องการตลาดได้	1.ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) 2.บอกแหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 3.อธิบายแนวโน้มความต้องการตลาดได้	1.วิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องความหมายและความสำคัญการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) แหล่งจำหน่ายวัสดุและแนวโน้มความต้องการของตลาดร่วมกับผู้เรียน	1	-
4	การทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด)	1.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) ได้ถูกต้อง 2.บอกประเภทส่วนผสมการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) ได้ 3.เลือกซื้อส่วนผสมการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) ได้ 4.ลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเบ	1.การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) ได้ถูกต้อง 2.ส่วนผสมการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) 3.การเลือกซื้อส่วนผสม 4.ลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) ได้ 5.การคำนวณที่ทำเสร็จแล้ว - ปริมาณ	-วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมต่างๆที่ต้องใช้ในการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) -วิทยากรอธิบายวิธีการทำเค้กโบราณวิทยากรสาธิตการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) -ให้ผู้เรียนได้ฝึกการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด)	-	4

		เกอร์ (การทำคูกี้ ไส้สับปะรด) ได้ 5.คำนวณปริมาณ และราคาได้	-ราคาต้นทุน			
--	--	---	-------------	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำเบเกอร์(เค้กโบราณ และ คูกี้ไส้สับปะรด)
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำเบเกอร์ (เค้กโบราณ และ คูกี้ไส้สับปะรด)
3. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน(ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร)ที่ได้มาตรฐาน

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศกร. ระดับตำบลท่ามะเขือ ประจำปีงบประมาณ 2569

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ไส้สับปะรด) จำนวน 10 ชั่วโมง กลุ่มที่ 1

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกกระตักการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิ ตามระดับให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยง รูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่สอดคล้อง

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” และ “Upskill-Reskill-Newskill” เพื่อสร้างรายได้ระหว่าง เรียนและหลังเรียนจบ

3. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สูการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ

3.2 มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชน พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

8. เสริมสร้างความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 ขับเคลื่อนการมีส่วนร่วมของชุมชน ภาคิเครือข่าย และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569

1.ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกกระตักการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสมและสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

2. สถานศึกษาจัดให้มีการประกันคุณภาพภายใน และเตรียมความพร้อมการประเมินคุณภาพภายนอก

3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาคีเครือข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

□ สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

จากนโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาในทุกมิติทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค คุณภาพและพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่หลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุน การเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุน การประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคล และกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดำเนินการให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดคล้องกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง การจัดการศึกษาด้านอาชีพที่ผ่านมา เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการศึกษาต่อเนื่องที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน มีความรู้ มีเจตคติ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ โดยดำเนินการจัดในรูปแบบ กลุ่มสนใจ ชั้นเรียนวิชาชีพ ฝึกอบรมประชาชน การเรียนรู้รายบุคคล โดยมีกลุ่มหลักสูตรอาชีพด้านเกษตรกรรม ด้านอุตสาหกรรม ด้านพาณิชยกรรมและการบริการ ด้านความคิดสร้างสรรค์ และด้านเฉพาะทาง

ดังนั้นเพื่อให้ประชาชนหรือผู้รับบริการ ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัด ของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุงจึงได้จัดโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศก.ระดับตำบลท่ามะเขือ ประจำปีงบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ไส้สับปะรด) จำนวน10 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถ มีทักษะ ประสบการณ์จากการเรียนรู้ ไปใช้ในการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีคุณภาพก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ไส้สับปะรด)
- 4.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ

คุกกี้ไส้สับปะรด)

4.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ ประชาชนตำบลวังไทรจำนวน 15 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ : ผู้เข้ารับการอบรมร้อยละ 80 มีความรู้และทักษะสามารถทำเบเกอรี่สามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สํารวจกลุ่มเป้าหมายและความต้องการ	เพื่อสำรวจและรวบรวมข้อมูลในการจัดกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	-
1.2 รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้ตรงตามศักยภาพความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	เพื่อวางแผนการปฏิบัติงานตามโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	-
1.3 ประชุมวางแผนการปฏิบัติงาน - จัดทำโครงการและขออนุมัติโครงการ	ทำเอกสารขออนุมัติโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	ทำเอกสาร ขออนุมัติ โครงการ

- เตรียมสื่อเอกสาร และวัสดุที่ใช้ในโครงการ						
2. ขั้นตอนดำเนินการ (Do) 2.1 ดำเนินการตามโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพศกร.ระดับตำบลท่ามะเขือ ประจำปีงบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ไส้สับปะรด) จำนวน....10.....ชั่วโมง	เพื่อสามารถดำเนินการตามโครงการได้	ประชาชนทั่วไป	15 คน	หมู่ 8 บ้านคลองพัฒนา ตำบลท่ามะเขือ อำเภอคลองขลุง จ.กำแพงเพชร	14-15 มี.ค. 2569	-
3. ขั้นตอนตรวจสอบ (Check) 3.1 แบบสอบถามความพึงพอใจ 3.2 แบบบันทึกกิจกรรมความรู้ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานตามโครงการ	ประชาชนทั่วไป	15 คน	หมู่ 8 บ้านคลองพัฒนา ตำบลท่ามะเขือ อำเภอคลองขลุง จ.กำแพงเพชร	14-15 มี.ค. 2569	-
4. ขั้นตอนปรับปรุงแก้ไข(Action) 4.1 วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความพึง	- เพื่อให้ทราบข้อเท็จจริงจากผลการดำเนินงานของผู้เข้าร่วมโครงการ	บุคลากร ศกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	ศกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	มีนาคม 2569	-

พื่อใจของ ผู้เข้าร่วม โครงการ 4.2 ประชุม คณะทำงานเพื่อ รับทราบผลการ ดำเนินงานที่ผ่าน ในการจัดกิจกรรม 4.3 นำปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะในกา การจัดกิจกรรมมา เป็นแนวทางในการ วางแผนในการจัด กิจกรรมครั้งต่อไป	- เพื่อรายงาน ปัญหา อุปสรรคที่ อาจเกิดขึ้น ระหว่างการ ดำเนินงาน - เพื่อปรับปรุง แก้ไขการจัด กิจกรรม					
--	--	--	--	--	--	--

7. วงเงินงบประมาณ

แผนการใช้จ่ายงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพ การศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนา ตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายงานโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในโครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน ไตรมาส 1-2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 รวมเป็นเงินทั้งสิ้นจำนวน 13,680.- บาท (หนึ่งหมื่นสามพันหกร้อยแปดสิบบาทถ้วน) รายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	เป็นเงิน	3,000.- บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	เป็นเงิน	4,980.- บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (จำนวน 15 คน x 35 บาท x 4 มื้อ)	เป็นเงิน	2,100.- บาท
7.4 ค่าอาหารกลางวัน (จำนวน 15 คน x 120 บาท x 2 มื้อ)	เป็นเงิน	3,600.- บาท

รวมเป็นเงิน 13,680.- บาท (หนึ่งหมื่นสามพันหกร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

***** หมายเหตุ** - ทุกรายการถ้วนเฉลี่ยจ่ายตามที่ได้จ่ายจริง

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ.2568)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ.2569)
1. ประชุมวางแผน	-	✓	-	-
2. จัดทำหลักสูตร การจัด กระบวนการจัด กิจกรรม	-	✓	-	-
3. ประสานงาน การดำเนินงาน	-	✓	-	-
4. ดำเนินจัดทำ โครงการ	-	✓	-	-
5. การติดตาม ประเมินผลการ ดำเนินงาน	-	✓	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายเมืองเพชร เพชรรัตน์ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1 ผู้นำชุมชนตำบล
- 10.2 ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 10.3 องค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเขือ

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการศาสตร์พระราชาลูกปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 11.2 โครงการการพัฒนาสังคมและชุมชน
- 11.3 โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- 12.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ
- 12.2 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ
- 12.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม
เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) ร้อยละ 80 ของผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ไส้สับปะรด) ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 ได้ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ไส้สับปะรด) ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

14. การติดตามและการประเมินผล

14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ

14.2 ประเมินผลระหว่างการดำเนินโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการ

- การสังเกต
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- นิเทศติดตามผล

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศร.ระดับตำบลท่ามะเขือ ประจำปีงบประมาณ 2569

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ไส้สับปะรด) จำนวน....10....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่....14.....ถึง...15.....เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ อาคารเอนกประสงค์ หมู่ที่ 8 บ้านคลองพัฒนา ตำบลท่ามะเขือ อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 14 มีนาคม 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 08.30 - 09.00 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ โดยครูศูนย์การเรียนรู้
- 09.00 - 10.30 น. เรื่อง การทำเค้กโบราณ
วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำเค้กโบราณ
การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม โดยวิทยากร (นางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)
- 10.30 - 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 10.45 - 12.00 น. เรื่อง การทำเค้กโบราณ (ต่อ)
วิธีการขั้นตอนการทำเค้กโบราณ โดยวิทยากร (นางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำเค้กโบราณ
วิธีการขั้นตอนการทำเค้กโบราณ โดยวิทยากร (นางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)
- 14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 14.15 - 16.30 น. เรื่องการทำเค้กโบราณ (ต่อ)
วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำเค้กโบราณ
โดยวิทยากร (นางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)

วันที่ 15 มีนาคม 2569

- 09.00 - 10.30 น. เรื่องการทำคุกกี้ไส้สับปะรด โดยวิทยากร (นางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)
เรื่อง การทำเบเกอรี่ (คุกกี้ไส้สับปะรด)
วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำคุกกี้ไส้สับปะรด
เรื่อง การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม โดยวิทยากร (นางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)
- 10.30 - 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 10.45 - 12.00 น. เรื่อง การทำคุกกี้ไส้สับปะรด (ต่อ)
วิธีการขั้นตอนการทำคุกกี้ไส้สับปะรด โดยวิทยากร (นางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. เรื่อง การทำคุกกี้ไส้สับปะรด (ต่อ)

