แบบ พต.3

หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ไส้สับปะรด) จำนวน 10 ชั่วโมง กลุ่มที่ 2 ตำบลท่าพุทรา

ศูนย์การส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

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

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ หลักสูตร การทำเบเกอรี่ จำนวน 10 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำเบเกอรี่(เค้กโบราณ และ คุกกี้ใส้สับปะรด)

3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

4. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา

5. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ (การทำเค้กโบราณ) - บอกวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	1.บอกความหมายและความสำคัญของ อาชีพการทำเบเกอรี่ (การทำเค้กโบราณ) 2.บอกแหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 3.อธิบายแนวโน้มความต้องการตลาดได้	1.ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำเบเกอรี่ (การทำเค้กโบราณ) 2.บอกแหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 3.อธิบายแนวโน้มความต้องการตลาดได้	1.วิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องความหมายและความสำคัญการทำเบเกอรี่ (การทำเค้กโบราณ) แหล่งจำหน่ายวัสดุและแนวโน้มความต้องการของตลาดร่วมกับผู้เรียน	1	-
2	การทำเบเกอรี่ (การทำเค้กโบราณ)	1.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเค้กโบราณ ได้ถูกต้อง 2.บอกประเภทส่วนผสมการทำเค้กโบราณได้ 3.เลือกซื้อส่วนผสมการทำเค้กโบราณได้ 4.ลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเค้กโบราณได้	1.การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้การทำเค้กโบราณได้ถูกต้อง 2.ส่วนผสมการทำเค้กโบราณ 3.การเลือกซื้อส่วนผสม 4.ลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเค้กโบราณได้ 5.การคำนวณที่ทำเสร็จแล้ว	-วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมต่างๆที่ต้องใช้การทำเบเกอรี่ (การทำเค้กโบราณ) -วิทยากรอธิบายวิธีการทำเค้กโบราณวิทยากรสาธิตการทำเบเกอรี่ (การทำเค้กโบราณ) -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการทำ	-	4

		5.คำนวณปริมาณและราคาได้	- ปริมาณ -ราคาต้นทุน	เบเกอรี่ (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.ลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) ได้	1.การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้การทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) ได้ถูกต้อง 2.ส่วนผสมการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) 3.การเลือกซื้อส่วนผสม 4.ลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) ได้ 5.การคำนวณที่ทำเสร็จแล้ว - ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมต่างๆที่ต้องใช้การทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) -วิทยากรอธิบายวิธีการทำเค้กโบราณวิทยากรสาธิตการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด) -ให้ผู้เรียนได้ฝึกการทำเบเกอรี่ (การทำคุกกี้ไส้สับปะรด)	-	4

		5.คำนวณปริมาณและราคาได้				

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำเบเกอรี่(เค้กโบราณ และ คุกกี้ใส้สับปะรด)
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ใส้สับปะรด)
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

แบบ พต.5

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศกร.ระดับตำบลท่าพุทรา ประจำปีงบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ใส้สับปะรด) จำนวน....10.....ชั่วโมง กลุ่มที่ 2

2. ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่สอดคล้อง

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” และ “Upskill–Reskill–Newskill” เพื่อสร้างรายได้ระหว่างเรียนและหลังเรียนจบ

3. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ

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

8. เสริมสร้างความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 ขับเคลื่อนการมีส่วนร่วมของชุมชน ภาคีเครือข่าย และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

☑ **ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569**

1.ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

☑ **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 คุณภาพและพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความถนัดความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่หลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุน การเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพเพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุน การประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคล และกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดำเนินการให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดรับกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง 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 ศกร.ระดับตำบลท่าพุทรา ประจำปีงบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ใส้สับปะรด) จำนวน10 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถมีทักษะ ประสบการณ์จากการเรียนรู้ ไปใช้ในการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพสามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีคุณภาพก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ

4.2 เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ

4.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

5. เป้าหมาย

<u>เป้าหมายเชิงปริมาณ</u> ประชาชนตำบลวังไทรจำนวน 15 คน

<u>เป้าหมายเชิงคุณภาพ</u> : ผู้เข้ารับการอบรมร้อยละ 80 มีความรู้และทักษะสามารถทำเบเกอรี่ สามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สำรวจกลุ่มเป้าหมายและความต้องการ	เพื่อสำรวจและรวบรวมข้อมูลในการจัดกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	-
1.2 รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้ตรงตามศักยภาพความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	เพื่อวางแผนการปฏิบัติงานตามโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	-
1.3 ประชุมวางแผนการปฏิบัติงาน - จัดทำโครงการและขออนุมัติโครงการ - เตรียมสื่อ เอกสาร และวัสดุที่ใช้ในโครงการ	ทำเอกสารขออนุมัติโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	ทำเอกสารขออนุมัติโครงการ
2. ขั้นดำเนินการ (Do) 2.1 ดำเนินการตามโครงการ	เพื่อสามารถดำเนินการตามโครงการได้	ประชาชนทั่วไป	15 คน	บ้านเลขที่ 364/1 หมู่ที่ 3 บ้านท่าพุทรา ตำบลท่าพุทรา	20-21 มี.ค. 2569	-

ส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศกร.ระดับตำบลท่าพุทรา ประจำปีงบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ใส้สับปะรด) จำนวน....10..... ชั่วโมง				อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร		
3. ขั้นตรวจสอบ (Check) 3.1 แบบสอบถามความพึงพอใจ 3.2 แบบบันทึกกิจกรรมความรู้ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานตามโครงการ	ประชาชนทั่วไป	15 คน	บ้านเลขที่ 364/1 หมู่ที่ 3 บ้านท่าพุทรา ตำบลท่าพุทรา อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร	20-21 มี.ค. 2569	-
4. ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action) 4.1 วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อรับทราบผลการ	- เพื่อให้ทราบข้อเท็จจริงจากผลการดำเนินงานของผู้เข้าร่วมโครงการ - เพื่อรายงานปัญหา อุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการดำเนินงาน	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	มีนาคม 2569	-

ดำเนินงานที่ผ่านในการจัดกิจกรรม 4.3 นำปัญหาอุปสรรค ข้อเสนอแนะในการจัดกิจกรรมมาเป็นแนวทางในการวางแผนในการจัดกิจกรรมครั้งต่อไป	- เพื่อปรับปรุงแก้ไขการจัดกิจกรรม					

7. วงเงินงบประมาณ

แผนการใช้จ่ายงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายงานโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่างในโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน 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** - ทุกรายการถัวเฉลี่ยจ่ายตามที่ได้จ่ายจริง

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. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม	-	✓	-	-

3. ประสานงานการดำเนินงาน	-	✓	-	-
4. ดำเนินจัดทำโครงการ	-	13,680.-	-	-
5. การติดตามประเมินผลการดำเนินงาน	-	✓	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายอินทนนท์ แก้วทอง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

10.1 ผู้นำชุมชน

10.2 ภูมิปัญญา

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

11.1 โครงการศาสตร์พระราชาหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

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 ฝึกปฏิบัติการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ใส้สับปะรด) ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 ได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำเบเกอรี่ (เค้กโบราณ และ คุกกี้ใส้สับปะรด) ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่

ตนเองและครอบครัว

14. การติดตามและการประเมินผล

14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ

14.2 ประเมินผลระหว่างการดำเนินโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการ

- การสังเกต
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- นิเทศติดตามผล

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศกร.ระดับตำบลท่าพุทรา ประจำปีงบประมาณ 2569

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

ระหว่างวันที่....20.....ถึง...21.....เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ บ้านเลขที่ 364/1 หมู่ที่ 3 บ้านท่าพุทรา ตำบลท่าพุทรา อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 20 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(ชื่อนางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)

10.30 – 10.45น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

10.45 - 12.00 น. เรื่อง การทำเค้กโบราณ (ต่อ)

วิธีการขั้นตอนการทำเค้กโบราณ โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำเค้กโบราณ

วิธีการขั้นตอนการทำเค้กโบราณ โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)

14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

14.20 - 16.30 น. เรื่องการทำเค้กโบราณ (ต่อ)

วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำเค้กโบราณ

โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)

วันที่ 21 มีนาคม 2569

09.00 - 10.30 น. เรื่องการทำคุกกี้ใส้สับปะรด โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)

10.45 - 12.00 น. เรื่อง การทำคุกกี้ใส้สับปะรด

วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำคุกกี้ใส้สับปะรด

เรื่อง การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม โดยวิทยากร(ชื่อนางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)

11.00 - 11.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำคุกกี้ใส้สับปะรด(ต่อ)

วิธีการขั้นตอนการทำคุกกี้ใส้สับปะรด โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)

14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

14.20 - 16.30 น. เรื่องการทำคุกกี้ใส้สับปะรด (ต่อ) วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำคุกกี้ใส้สับปะรด โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทิพวรรณ แก้วมีศรี)

ทำแบบประเมินความพึงพอใจ