

หลักสูตรฝึกอบรม...การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส จำนวน.....5.....ชั่วโมง

ความเป็นมา

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

ในปัจจุบัน สภาพเศรษฐกิจมีการแข่งขันสูงและค่าครองชีพเพิ่มสูงขึ้น การสร้างอาชีพเสริมหรือการพัฒนาทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะประเภทเบเกอรี่ จึงเป็นทางเลือกที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เนื่องจากเป็นสินค้าที่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้ทุกเพศทุกวัย และสามารถเริ่มต้นประกอบธุรกิจได้จากครัวเรือนหรือจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ได้ง่าย

“เค้กกล้วยหอม” เป็นขนมพื้นฐานที่ทำง่าย วัตถุดิบอย่างกล้วยหอมสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นและสามารถแข่งขันในตลาดปัจจุบันที่ผู้บริโภคชื่นชอบรสชาติที่แปลกใหม่และมีความเป็นพรีเมียมมากขึ้น การนำ “ครีมชีส” เข้ามาเป็นส่วนประกอบหลัก จะช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เปลี่ยนจากขนมพื้นบ้านให้กลายเป็นเบเกอรี่สไตล์คาเฟ่ที่มีรสชาติกลมกล่อม หอม มัน และเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น จึงได้เล็งเห็นถึงโอกาสในการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ จึงจัดทำหลักสูตร “การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส” ขึ้นเพื่อมุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิตที่ถูกต้องลักษณะ การคำนวณต้นทุน และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสและสามารถนำไปต่อยอดในอนาคตได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส

เป้าหมาย

เป้าหมาย ได้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ตำบลโพธิ์ทอง จำนวน 6 คน ประกอบด้วย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
2. ผู้ที่มีความพร้อมที่จะทำงาน

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง และภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส	อธิบายความเป็นมาและความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส	ความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับของการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส	1. วิทยากรให้ ความรู้และอธิบายความเป็นมา ความสำคัญ วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส 2. วิทยากรและผู้เรียน สันทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ร่วมกัน 3. ผู้เรียนศึกษาข้อมูล เพิ่มเติม จากเอกสาร สื่อ อินเทอร์เน็ต สื่อของจริงและ บุคคล	30 นาที	-
2	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้ อุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ ประกอบการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส 3. ให้ผู้เรียนใช้วัสดุอุปกรณ์ ในการปฏิบัติได้ถูกต้องตาม วัตถุประสงค์	30 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส	1. อธิบายขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส 2. ปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส	1. ขั้นตอนและสาธิตการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส 2. การปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการเตรียมส่วนผสมการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส 3. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส	30 นาที	1 ชั่วโมง
4	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ	วิทยากรอธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	การจัดหาหรือการจัดทำบรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	30 นาที	30 นาที
5	การคิดต้นทุนกำไรจากการจำหน่าย	อธิบายการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายเค้กกล้วยหอมครีมชีส	1. การคิดราคาต้นทุน การผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายวิธีการคิดราคาต้นทุน และการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	-	30 นาที
6	ช่องทางการจัดการตลาดของการจำหน่ายเค้กกล้วยหอมครีมชีส	อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของเค้กกล้วยหอมครีมชีส	ช่องทางการจัดการตลาดของเค้กกล้วยหอมครีมชีส	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้กับผู้รับบริการ 2. วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด	-	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)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ออกกำลังกาย - 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

โครงการการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส กลุ่มที่ 1

1. ชื่อโครงการ การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส กลุ่มที่ 1

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

นโยบายที่ 2: ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้ และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 การออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของพื้นที่ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการรายใหม่ เพิ่มโอกาสทางธุรกิจในชุมชนและการยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

3. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) มีภารกิจหลักในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อสัมมาอาชีพ เพื่อให้ประชาชนมีทักษะชีวิตและทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงของสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบัน

ในปัจจุบัน สภาพเศรษฐกิจมีการแข่งขันสูงและค่าครองชีพเพิ่มสูงขึ้น การสร้างอาชีพเสริมหรือการพัฒนาทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะประเภทเบเกอรี่ จึงเป็นทางเลือกที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เนื่องจากเป็นสินค้าที่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้ทุกเพศทุกวัย และสามารถเริ่มต้นประกอบธุรกิจได้จากครัวเรือนหรือจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ได้ง่าย

“เค้กกล้วยหอม” เป็นขนมพื้นฐานที่ทําง่าย วัตถุดิบอย่างกล้วยหอมสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นและสามารถแข่งขันในตลาดปัจจุบันที่ผู้บริโภคชื่นชอบรสชาติที่แปลกใหม่และมีความเป็นพรีเมียมมากขึ้น การนำ “ครีมชีส” เข้ามาเป็นส่วนประกอบหลัก จะช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เปลี่ยนจากขนมพื้นบ้านให้กลายเป็นเบเกอรี่สไตล์คาเฟ่ที่มีรสชาติกลมกล่อม หอม มัน และเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น จึงได้เล็งเห็นถึงโอกาสในการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ จึงจัดทำหลักสูตร “การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส” ขึ้นเพื่อมุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ การคำนวณต้นทุน และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสและสามารถนำไปต่อยอดในอนาคตได้

4.3 เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส

5. เป้าหมาย

เป้าหมาย ได้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ตำบลโพธิ์ทอง จำนวน 6 คน ประกอบด้วย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
2. ผู้ที่มีความพร้อมที่จะทำงาน

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. สำรวจความต้องการของประชาชนในการจัดกิจกรรม	เพื่อสำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน	ประชาชนตำบลโพธิ์ทอง	6 คน	ในพื้นที่ตำบลโพธิ์ทอง	กุมภาพันธ์ 2569	-
2. วิเคราะห์ความต้องการของประชาชนในการจัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน	เพื่อวิเคราะห์ความต้องการในการจัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน	ประชาชนตำบลโพธิ์ทอง	6 คน	ในพื้นที่ตำบลโพธิ์ทอง	กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ดำเนินการจัดกิจกรรมตามความต้องการ						
3.1 ดำเนินการจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพสำหรับประชาชนหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ	ประชาชนตำบลโพธิ์ทอง	6 คน	ศาลาเอนกประสงค์ หมู่ 3 บ้านท่าช้าง ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอปางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร	4 มีนาคม 2569	4,080.00.-

	<p>ในการทำเค้ก กล้วยหอมครีม ชีสและสามารถ นำไปต่อยอดใน อนาคตได้</p> <p>3. เพื่อให้ ผู้เรียนมีเจตคติ ที่ดีต่อการทำ เค้กกล้วยหอม ครีมชีส</p>					
4. นิเทศ ติดตามการจัด กิจกรรมราย กิจกรรมราย ไตรมาสและ ประชาสัมพันธ์ เผยแพร่การ ดำเนินงาน	<p>เพื่อติดตามผล การจัดกิจกรรม ว่าบรรลุตาม วัตถุประสงค์</p>	<p>ครูศูนย์การ เรียนรู้ และ ทีมนิเทศ</p>	2 คน	<p>ศาลา เอนกประสงค์ หมู่ 3 บ้านท่าช้าง ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอ ปางศิลาทอง จังหวัด กำแพงเพชร</p>	4 มีนาคม 2569	-
5. สรุปและ ติดตามผลการ ดำเนินงาน ตามโครงการ	<p>เพื่อรายงานผล การจัดกิจกรรม ให้บังคับบัญชา ทราบต่อไป</p>	<p>ครูศูนย์การ เรียนรู้</p>	1 คน	<p>สกร.ระดับ อำเภอ ปางศิลาทอง</p>	มีนาคม 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.2569 แผนงานยุทธศาสตร์ พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1-2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 งบประมาณที่ได้รับจัดสรร จำนวน 4,080.- บาท เป็นค่าใช้จ่ายโครงการฝึกอบรม หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส จำนวน 5 ชั่วโมง ดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร 5 ชั่วโมง x 200.- บาท เป็นเงิน 1,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม

- แป้งสาลี 1 กิโลกรัม จำนวน 6 ถุง x 49.- บาท เป็นเงิน 294.- บาท
- ไข่ไก่ เบอร์ 1 จำนวน 1 แผง x 130.- บาท เป็นเงิน 130.- บาท
- น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม จำนวน 4 ถุง x 30.- บาท เป็นเงิน 120.- บาท
- น้ำมันถั่วเหลือง 1 ลิตร จำนวน 3 ขวด x 58.- บาท เป็นเงิน 174.- บาท
- ครีมชีส 250 กรัม จำนวน 5 กล่อง x 150.- บาท เป็นเงิน 750.- บาท
- กล้วยหอม จำนวน 3 หวี x 65.- บาท เป็นเงิน 195.- บาท
- ผงมันจระ 100 กรัม จำนวน 1 ถุง x 127.- บาท เป็นเงิน 127.- บาท
- ผงโกโก้ 450 กรัม จำนวน 1 ถุง x 210.- บาท เป็นเงิน 210.- บาท
- ช็อกโกแลตชิพ 500 กรัม จำนวน 1 ถุง x 150.- บาท เป็นเงิน 150.- บาท
- อัลมอนต์สไลด์ 150 กรัม จำนวน 3 ถุง x 100.- บาท เป็นเงิน 300.- บาท

7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35.- บาท x 1 มื้อ เป็นเงิน 210.- บาท

7.4 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 70.- บาท x 1 มื้อ เป็นเงิน 420.- บาท

รวมเป็นเงิน 4,080.- บาท (สี่พันแปดสิบบาทถ้วน)

หมายเหตุ ถ้วยจ่ายตามจริง

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 โครงการการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส กลุ่มที่ 1	-	4,080.00.-	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวศิริประภา สิมมา 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 ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส
- 12.2 ผู้เรียนมีทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสและสามารถนำไปต่อยอดในอนาคตได้
- 12.3 ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 มีความพึงพอใจในการจัดกิจกรรม ระดับดีขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้เรียนร้อยละ 80 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส
- ผู้เรียนร้อยละ 80 มีทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสและสามารถนำไปต่อยอดในอนาคต
- ผู้เรียนร้อยละ 80 มีเจตคติที่ดีต่อการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ(ระบุวิธีการติดตามและประเมินผลโครงการ)

- 14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ
- 14.2 การสังเกต
- 14.3 ชิ้นงาน

กำหนดการ โครงการการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส กลุ่มที่ 1
วันที่ 4 มีนาคม เดือนมีนาคม พ.ศ.2569
ณ ศาลาเอนกประสงค์ หมู่ 3 บ้านท่าซิ่น ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอปางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 4 มีนาคม 2569

08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน

09.00 - 10.00 น. เรื่อง ความเป็นมา ความสำคัญของเค้กกล้วยหอมครีมชีสและการเลือกใช้วัสดุ/อุปกรณ์
วิธีการ บรรยาย
โดยวิทยากร (นางสาวเพชรวรรณ ศรีแก้ว)

10.15 - 10.30 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

10.30 - 11.00 น. เรื่อง วิธีการใช้วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส
วิธีการ บรรยายและสาธิต
โดยวิทยากร (นางสาวเพชรวรรณ ศรีแก้ว)

11.00 - 12.00 น. เรื่อง การเตรียมส่วนผสม ขั้นตอนการทำ และผู้เรียนลงมือทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส
วิธีการ บรรยาย สาธิต และฝึกปฏิบัติ
โดยวิทยากร (นางสาวเพชรวรรณ ศรีแก้ว)

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. เรื่อง การจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุภัณฑ์
วิธีการ บรรยาย สาธิตและฝึกปฏิบัติ
โดยวิทยากร (นางสาวเพชรวรรณ ศรีแก้ว)

14.00 - 15.00 น. เรื่อง วิธีการคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย
วิธีการ บรรยายและฝึกปฏิบัติ
โดยวิทยากร (นางสาวเพชรวรรณ ศรีแก้ว)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม