

## หลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน หลักสูตร 5 ชั่วโมง (กลุ่ม 3) ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

### ความเป็นมาของหลักสูตร

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษาออก าระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะผู้ประกอบการ SME,OTOP และผู้ประกอบการทั่วไป
3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

## ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	เนื้อหาวิชา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่ออุปกรณ์	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	<b>ช่องทางและทักษะการประกอบอาชีพ</b>	<p>ช่องทางการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยว ลูยสวน</p> <p>1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยวลูยสวน</p> <p>2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยวลูยสวน</p> <p>3.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยว ลูยสวน</p>	<p>1.ครูและผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูล จากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยวลูยสวน</p> <p>2.ครูและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ เช่น ความต้องการของตลาด</p>	<p>-เอกสารประกอบการเรียน</p> <p>-สื่ออิเล็กทรอนิกส์</p>	1 ชั่วโมง	
2	<b>ทักษะการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำถ้วยเดี่ยว ลูยสวน</b>	<p>ทักษะการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยว ลูยสวน</p> <p>1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยวลูยสวน</p> <p>-การเตรียม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการการทำถ้วยเดี่ยวลูยสวน</p> <p>2.ขั้นตอน และวิธีการทำถ้วยเดี่ยวลูยสวน</p> <p>3.ขั้นตอนการเก็บรักษา / บรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย คิดต้นทุน กำไร</p> <p>4 ช่องทางการขาย และการตลาดออนไลน์</p>	<p>1.ศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพจากสื่อ อิเล็กทรอนิกส์,เอกสาร</p> <p>2.ครูสาธิต ขั้นตอน และวิธีการทำถ้วยเดี่ยวลูยสวน</p> <p>3.ผู้เรียนฝึกทักษะการประกอบอาชีพ ขั้นตอน และวิธีการทำถ้วยเดี่ยวลูยสวน</p> <p>4.ขั้นตอนการเก็บรักษา / บรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย คิดต้นทุน กำไร</p> <p>5 ช่องทางการขาย และการตลาดออนไลน์</p> <p>6.ครูและผู้เรียนร่วมกันซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p>	<p>-ใบความรู้</p> <p>-เอกสารประกอบการเรียน</p> <p>-วัสดุอุปกรณ์</p>	-	4 ชั่วโมง



## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำกายเตี้ยวุลยสวน
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำกายเตี้ยวุลยสวน
3. เนื้อหาวิชาการทำกายเตี้ยวุลยสวน
4. ใบความรู้เรื่องการทำกายเตี้ยวุลยสวน
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

## การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ลงชื่อ.....วิทยากร  
(นางสาวจิระภา ชูยยัง)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง  
(นายสันติ คงฟัก)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

## โครงการหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

### 1. โครงการ หลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

#### จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

#### 1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

#### 2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### 3. หลักการและเหตุผล

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมาแนะนำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอนเป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

#### 4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
- 4.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

#### 5. เป้าหมาย

##### เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลเขาคีรีส จำนวน 6 คน

##### เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

#### 6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	11 มีนาคม 2569	3,210
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ ผู้เรียน	- จัดทำโครงการ นำเสนอ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	13 มีนาคม 2569	
3.เสนอโครงการเพื่อ ขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/ เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	17 มีนาคม 2569	
4.ดำเนินจัดกิจกรรม ตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตาม แผนที่กำหนด	ประชาชน ตำบลเขาคีรีส	6 คน	ศกร.ระดับตำบล เขาคีรีส	21 มีนาคม 2569	
5.นิเทศติดตาม/ ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคผลการ ดำเนินงาน	ข้าราชการครู	1 คน	ศกร.ระดับตำบล เขาคีรีส	21 มีนาคม 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา
6.สรุปผลการดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	23 มีนาคม 2569

## 7. งบประมาณทั้งหมดโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 รหัสกิจกรรมหลัก 2033469000320000 แหล่งของเงิน 6911500 ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

- |  |          |           |
|--|----------|-----------|
| 1.ค่าวิทยากร จำนวน 5 ชั่วโมงๆ 300 บาท              | เป็นเงิน | 1,500 บาท |
| 2.ค่าวัสดุ   | เป็นเงิน | 900 บาท   |
| 3.ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 1 มื้อๆ 100 บาท จำนวน 6 คน | เป็นเงิน | 600 บาท   |
| 4.ค่าอาหารว่าง จำนวน 1 มื้อๆ 35 บาท จำนวน 6 คน     | เป็นเงิน | 210 บาท   |

รวมทั้งสิ้น 3,210 บาท

## 8. แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ

กิจกรรม	ไตรมาส 1 (ต.ค. - ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. - มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. - มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. - ก.ย. 69)
โครงการหลักสูตรการทำ กล้วยเตี๋ยวลุยสวน	-	3,210	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางธนัชพร เอี่ยมม่วง ครูศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชนและเทศบาลตำบลเขาคีรีส
2. วิทยากร
3. อสม.ตำบลเขาคีรีส

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 1.งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 2.งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 3.การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพตามระดับ

## 12.ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการเข้าร่วมตลอดหลักสูตร

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ

## 14 การติดตามและการประเมินโครงการ

- 1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ
- 2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางธนัชพร เอี่ยมม่วง)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายกัจจร หัตไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

## กำหนดการ

หลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน หลักสูตร 5 ชั่วโมง

วันที่ 21 มีนาคม 2569

ณ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลเขาศรีส อำเภอนครชัย จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 21 มีนาคม 2569

08.00-08.30 น.

ลงทะเบียน รายงานตัว

08.30-09.00 น.

พิธีเปิดโครงการหลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

09.00-10.00 น.

วิทยากร (นางสาวจิระภา ชูยยัง) และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง

### 1.ช่องทางการประกอบอาชีพ

- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- ทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

### 2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

- ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ของหลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ของหลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

10.00-12.00 น.

วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางสาวจิระภา ชูยยัง) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ

### ทักษะการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

1. การเตรียม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

2.ขั้นตอน และวิธีการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ

- การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- การทำความสะอาดผัก วัตถุดิบต่างๆ ในการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- ขั้นตอน วิธีการทำ การปรุงรสชาติ

12.00-13.00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00-15.00 น.

วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางสาวจิระภา ชูยยัง)

ผู้เรียนฝึกปฏิบัติหลักสูตรการทำกายเตี้ยวุลยสวน

- ขั้นตอนวิธีการห่อ
- ปริมาณการใส่ไส้
- การจัดตกแต่ง
- การบรรจุภัณฑ์
- การคิดต้นทุน กำไร
- ช่องทางการขาย และการตลาดออนไลน์

วิทยากร และผู้เรียนร่วมกันซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้

และสรุปผลการเรียนรู้ร่วมกัน

**หมายเหตุ :** ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 - 10.45 น.พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม