

หลักสูตรการทำกายเตี้ยวลุยสวน หลักสูตร 5 ชั่วโมง (กลุ่ม 1) 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 จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำกายเตี้ยวลุยสวน เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
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 และผู้ประกอบการอาชีพทั่วไป
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	ช่องทางและทักษะการประกอบอาชีพ	<p>ช่องทางการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยว</p> <p>ลุยสวน</p> <p>1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยวลุยสวน</p> <p>2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยวลุยสวน</p> <p>3.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยวลุยสวน</p>	<p>1.ครูและผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูล จากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยวลุยสวน</p> <p>2.ครูและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ เช่น ความต้องการของตลาด</p>	-เอกสารประกอบการเรียน -สื่ออิเล็กทรอนิกส์	1 ชั่วโมง	
2	ทักษะการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำถ้วยเดี่ยวลุยสวน	<p>ทักษะการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยว</p> <p>ลุยสวน</p> <p>1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำถ้วยเดี่ยวลุยสวน</p> <p>-การเตรียม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการการทำถ้วยเดี่ยวลุยสวน</p> <p>2.ขั้นตอน และวิธีการทำถ้วยเดี่ยวลุยสวน</p> <p>3.ขั้นตอนการเก็บรักษา / บรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย คิดต้นทุน กำไร</p> <p>4 ช่องทางการขาย และการตลาดออนไลน์</p>	<p>1.ศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์,เอกสาร</p> <p>2.ครูสาธิต ขั้นตอน และวิธีการทำถ้วยเดี่ยวลุยสวน</p> <p>3.ผู้เรียนฝึกทักษะการประกอบอาชีพ ขั้นตอน และวิธีการทำถ้วยเดี่ยวลุยสวน</p> <p>4.ขั้นตอนการเก็บรักษา / บรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย คิดต้นทุน กำไร</p> <p>5 ช่องทางการขาย และการตลาดออนไลน์</p> <p>6.ครูและผู้เรียนร่วมกันซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p>	-ใบความรู้ -เอกสารประกอบการเรียน -วัสดุอุปกรณ์	-	4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำกายเตี้ยวลุยสวน
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำกายเตี้ยวลุยสวน
3. เนื้อหาวิชาการการทำกายเตี้ยวลุยสวน
4. ใบความรู้เรื่องการทำกายเตี้ยวลุยสวน
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

(นางอรณิชา คุณาจันทร์)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

(นายสันติ คงพิก)

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 ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ 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 กลุ่มเป้าหมายให้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

4.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลคลองพิไกร 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 พวานกระต่าย	11 มีนาคม 2569	3,210
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ ผู้เรียน	- จัดทำโครงการ นำเสนอ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	13 มีนาคม 2569	
3.เสนอโครงการเพื่อ ขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/ เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	17 มีนาคม 2569	
4.ดำเนินจัดกิจกรรม ตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตาม แผนที่กำหนด	ประชาชน ตำบล	6 คน	ศกร.ระดับตำบล คลองพิไกร	22 มีนาคม 2569	
5.นิเทศติดตาม/ ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคผลการ ดำเนินงาน	ข้าราชการครู	1 คน	ศกร.ระดับตำบล คลองพิไกร	22 มีนาคม 2569	

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

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

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 กล้วยเตี๋ยลวยสวน	-	3,210	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางอรสา จรรยา ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชนและเทศบาลตำบลคลองพิไกร
- วิทยากร
- อสม.ตำบลคลองพิไกร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
- การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตตามระดับ

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

(นางอรสา จรรยา)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายก่าจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

กำหนดการ
หลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน หลักสูตร 5 ชั่วโมง
วันที่ 22 มีนาคม 2569

ณ ศูนย์การเรียนรู้โคกหนองนา คุณาจันทร์ ตำบลคลองพิไกร อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 22 มีนาคม 2569

08.00-08.30 น.

ลงทะเบียน รายงานตัว

08.30-09.00 น.

พิธีเปิดโครงการหลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

09.00-10.00 น.

วิทยากร (นางอรณิข คุณาจันทร์) และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง

1.ช่องทางการประกอบอาชีพ

- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- ทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

10.00-12.00 น.

2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

- ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ของหลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ของหลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางอรณิข คุณาจันทร์) 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 (นางอรณิชา คุณาจันทร์)
ผู้เรียนฝึกปฏิบัติหลักสูตรการทำกายเตี้ยวุลยสวน

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

วิทยากร และผู้เรียนร่วมกันซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้
และสรุปผลการเรียนรู้ร่วมกัน

หมายเหตุ : ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 - 10.45 น.พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม