

หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตร การทำขนมฝักบัว จำนวน 5 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ขนมไทยได้เข้ามามีบทบาทในงานบุญตั้งแต่อดีตมาแล้วที่คนไทยทำขนมพิเศษ ๆ เฉพาะงานบุญขึ้นนั้นหมายถึงในปีหนึ่ง ๆ จะมีการทำขนมชนิดนั้นเพียง 1 ครั้งเท่านั้น เนื่องจากทำยากและต้องใช้แรงใจแรงกายของคนหลาย ๆ คนรวมกัน ชาวบ้านจะทำขนมนั้นๆ ในปริมาณมาก ซึ่งถ้าเหลือจากงานบุญก็จะนำไปแจกจ่ายเพื่อนบ้านและเก็บไว้กินเอง หากจะเรียกขนมไทยในงานบุญนี้ว่าขนมตามฤดูกาลก็คงจะไม่ ผิดนัก

ขนมฝักบัว เป็นขนมไทยที่มีมานานตั้งแต่สมัยโบราณที่นิยมทำกันในงานพิธีสำคัญๆต่างๆขนมฝักบัวเป็นขนมที่มีประวัติขนมไทยเริ่มมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย ในหนังสือไตรภูมิพระร่วงได้เอ่ยชื่อ“ขนมตม” สมัยกรุงศรีอยุธยา สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงพระราชนิพนธ์กาพย์ แห่ชมเครื่องคาว – หวาน คนไทยทำขนมกินอย่างแพร่หลายมานานแล้ว ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ข้าว หรือแป้ง น้ำตาล มะพร้าวเท่านั้น การทำขนมแต่ละครั้งใช้เวลานาน เพราะต้องนำข้าวมาแช่น้ำให้อ่อนตัวแล้วโม่ข้าวให้ละเอียด ใส่ถุงผ้าใช้ของหนักทับ เพื่อให้ น้ำไหลออก ส่วนที่เหลือเรียกว่าแป้ง นำแป้งมาทำขนมต่าง ๆ เช่น ขนมครก ขนมต้มขาว ขนมฝักบัว ซึ่งจัดเป็นขนมพื้นบ้านของไทย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรวิชาการทำขนมฝักบัว เพื่อสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน ในสถานะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามหลักภูมิภาค ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเพื่อการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเองผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะ วิชาการทำขนมผักบัว
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างเหมาะสม
3. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ / ผู้ว่างงาน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ
4. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4 ชั่วโมง
รวม	จำนวน	5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมผักบัว
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมผักบัว
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ วิธีการทำขนมผักบัวได้
4. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบทางอาชีพในยุคดิจิทัล

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติจริง
4. ศึกษาจากเอกสารสิ่งพิมพ์ / ใบความรู้/ CVD DVD
5. ศึกษาจากผู้รู้ และวิทยากร

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตร วิชาการทำขนมผักบัว จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมผักบัว	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมผักบัว 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมผักบัวได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมผักบัว 4.บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมผักบัวได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ <ol style="list-style-type: none"> 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์การตลาด 2.3 การลงทุน/แหล่งเงินทุน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4.ผู้เรียนสรุปความรู้ และอภิปรายร่วมกัน 	1	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมผักบัว	<ol style="list-style-type: none"> 1. บอกอุปกรณ์ในการทำขนมผักบัว 2. บอกการทำขนมผักบัวได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถทำขนมผักบัวได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1.อุปกรณ์ในการทำขนมผักบัว 2.วิธีการทำทำขนมผักบัวได้ 3.วิธีการทำทำขนมผักบัว <ul style="list-style-type: none"> -สัดส่วนของวัตถุดิบ -ขั้นตอนการทำ -เทคนิคการทำ -การบรรจุภัณฑ์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต 2.ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆวิทยากรดูแลพร้อมทั้งข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน 	-	1
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิธีการทำขนมผักบัวได้	<ol style="list-style-type: none"> 1.สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ วิธีการทำขนมผักบัวได้ 	<ol style="list-style-type: none"> -วิทยากรบรรยาย -อภิปรายร่วมกัน 	30 นาที	2
4. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบทางอาชีพในยุคดิจิทัล	<ol style="list-style-type: none"> 1. ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพและช่องทางในการจำหน่ายสินค้าและบริการแบบออนไลน์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบทางอาชีพในยุคดิจิทัล 	<ol style="list-style-type: none"> -วิทยากรบรรยาย -อภิปรายร่วมกัน -สาธิตวิธีการ -ผู้เข้ารับการอบรม ฝึกปฏิบัติจริง 	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการอบรม
2. วัสดุอุปกรณ์ในการฝึกทักษะ
3. แหล่งประกอบการ
4. ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. เวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

การเทียบโอน

-

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตร วิชาการทำขนมฝักบัว

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันระหว่างคนต่างวัย

3. หลักการและเหตุผล

คนไทยได้เข้ามามีบทบาทในงานบุญตั้งแต่อดีตมาแล้วที่คนไทยทำขนมพิเศษ ๆ เฉพาะงานบุญขึ้นนั้นหมายถึงในปีหนึ่ง ๆ จะมีการทำขนมชนิดนั้นเพียง 1 ครั้งเท่านั้น เนื่องจากทำยากและต้องใส่ใจแรงใจแรงกายของคนหลาย ๆ คนรวมกัน ชาวบ้านจะทำขนมนั้นๆ ในปริมาณมาก ซึ่งถ้าเหลือจากงานบุญก็จะนำไปแจกจ่ายเพื่อนบ้านและเก็บไว้กินเอง หากจะเรียกขนมไทยในงานบุญนี้ว่าขนมตามฤดูกาลก็คงจะไม่ ผิดนัก

ขนมฝักบัว เป็นขนมไทยที่มีมานานตั้งแต่สมัยโบราณที่นิยมทำกันในงานพิธีสำคัญๆต่างๆขนมฝักบัวเป็นขนมที่มีประวัติขนมไทยเริ่มมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย ในหนังสือไตรภูมิพระร่วงได้เอ่ยชื่อ“ขนมตม” สมัยกรุงศรีอยุธยา สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงพระราชนิพนธ์กาพย์ แห่ชมเครื่องคาว – หวาน คนไทยทำขนมกินอย่างแพร่หลายมานานแล้ว ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ข้าว หรือแป้ง น้ำตาล มะพร้าวเท่านั้น การทำขนมแต่ละครั้งใช้เวลานาน เพราะต้องนำข้าวมาแช่น้ำให้อ่อนตัวแล้วโขลกข้าวให้ละเอียด ใส่ถุงผ้าใช้ของหนักทับ เพื่อให้ น้ำไหลออก ส่วนที่เหลือเรียกว่าแป้ง นำแป้งมาทำขนมต่าง ๆ เช่น ขนมครก ขนมต้มขาว ขนมฝักบัว ซึ่งจัดเป็นขนมพื้นบ้านของไทย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรวิชาการทำขนมฝักบัว เพื่อสนับสนุนกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน ในสภาวะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะ วิชาการทำขนมฝักบัว
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างเหมาะสม
3. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

5. เป้าหมาย

- ประชาชนในเขตตำบลทุ่งทอง จำนวน 6 คน

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำโครงการฝึกอบรม - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหารและคณะครู สกร.ระดับอำเภอ ทรายทองวัฒนา	7 คน	ห้องประชุม สกร.ระดับอำเภอ ทรายทองวัฒนา	9-13 กุมภาพันธ์ 2569	-
2. จัดทำหลักสูตร การจัดกระบวนการจัดกิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับ กลุ่มเป้าหมายและบริบทพื้นที่	- คณะครู สกร.ระดับอำเภอ ทรายทองวัฒนา	7 คน	สกร.ระดับอำเภอ ทรายทองวัฒนา	9-13 กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ประสานงาน การดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงาน เครือข่ายในพื้นที่ในการดำเนินงาน	- คณะครู สกร.ระดับอำเภอ ทรายทองวัฒนา	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ ทรายทองวัฒนา	2- 6 มีนาคม 2569	
4. จัดกิจกรรม ดำเนินงานตาม โครงการ หลักสูตร ฝึกอบรม หลักสูตร วิชาการทำขนม ผักบัว จำนวน 5 ชั่วโมง	1.เพื่ออบรมอาชีพให้ ประชาชนในชุมชนมี ความรู้และทักษะในการ ประกอบอาชีพและสร้าง รายได้เพิ่มขึ้น 2.เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ ประชาชนใช้เวลาว่างให้ เป็นประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัว 3.เพื่อส่งเสริมและพัฒนา ทักษะทางด้านอาชีพให้กับ ผู้เข้ารับการอบรม	ประชาชน ทั่วไป	6 คน	ณ ศาลา เอนกประสงค์ บ้านคลองสุขใจ หมู่ 10 ตำบลทุ่งทอง อำเภอทรายทอง วัฒนา จังหวัด กำแพงเพชร	16 มีนาคม 2569	3,310 บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 – 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 691150

จำนวนเงินทั้งสิ้น 3,310 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตร วิชาการทำขนมผักบัว
จำนวน 5 ชั่วโมง ดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300 บาท x 5 ชั่วโมง	1,500 บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	970 บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ	420 บาท
7.3 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 70 บาท x 1 มื้อ	420 บาท
	รวมทั้งสิ้น 3,310 บาท

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		9 – 13 กุมภาพันธ์ 2569		
2. จัดทำหลักสูตรการจัด กระบวนการจัดกิจกรรม		9-13 กุมภาพันธ์ 2569		
3. ประสานงานการดำเนินงาน		2-6 มีนาคม 2569		
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตาม โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตร วิชาการทำขนมผักบัว จำนวน 5 ชั่วโมง		16 มีนาคม 2569		
5. สรุปและติดตามประเมินผลการ ดำเนินงานตามโครงการ		16 มีนาคม 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นายรันทม โตโทน ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชนในเขตตำบลทุ่งทอง
2. อบต.ตำบลทุ่งทอง

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- การศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน
- การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต
- พัฒนาอาชีพระยะสั้น
- พัฒนาอาชีพแบบขั้นเรียน

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- 1.ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น
- 2.ผู้เรียนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว
- 3.ผู้เรียนมีทักษะทางด้านอาชีพให้กับผู้เข้ารับการอบรม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ประชาชนมีความรู้และทักษะในการทำขนมผักกัว

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้และทักษะในการทำขนมผักกัว สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้ตนเอง ครอบครัวและชุมชน

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- แบบประเมินความพึงพอใจ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายรันทม โตโทน)

ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายรัชพงษ์ บุพศิริ)

ตำแหน่ง ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นางสาวจิรัญฐญารัตน์ มงคลธนารัฐซ์)

ผู้อำนวยการ สกร. ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา

กำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตร วิชาการทำขนมฝักบัว จำนวน 5 ชั่วโมง

วันที่ 16 มีนาคม 2569

ณ ศาลาเอนกประสงค์บ้านคลองสุขใจ หมู่ 10 ตำบลทุ่งทอง อำเภอยางทองวัฒนา จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 16 มีนาคม 2569

- | | |
|------------------|--|
| 08.30 – 09.00 น. | ลงทะเบียนผู้เข้าอบรม พิธีเปิดการอบรม |
| 09.00 – 09.30 น. | วิทยากรเริ่มบรรยายให้ความรู้ โดย นางสาว สุรัชณี ทองปาน
- แนะนำหลักสูตร ความสำคัญของการทำขนมฝักบัว
- แนวทางการสร้างรายได้ |
| 09.30 – 10.30 น. | - ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำขนมฝักบัว
วิทยากร นางสาว สุรัชณี ทองปาน |
| 10.30 - 10.45 น. | พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม |
| 10.45 – 12.00 น. | - วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมฝักบัว
วิทยากร นางสาว สุรัชณี ทองปาน |
| 12.00 – 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 – 14.30 น. | - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมฝักบัว
วิทยากร นางสาว สุรัชณี ทองปาน |
| 14.30 - 14.45 น. | พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม |
| 14.30 – 15.00 น. | - สรุปผลการเรียนรู้ การคำนวณต้นทุน และการต่อยอดสร้างรายได้
วิทยากร นางสาว สุรัชณี ทองปาน |

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม