

หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรสวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคน มีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละ ชนิด ล้วนมีเสน่ห์มีรสชาติที่แตกต่างออกไป แต่แฝงไปด้วยความ ละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทา ด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนม หลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทา กันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ เนื่องในการทา บุญ เลี้ยงพระก็คือ ขนมจากไข่และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้นๆ งานศิริมงคลต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทา บุญขึ้นบ้านใหม่ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงเพลพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของ งาน ขนมก็จะมีผอ่ยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยาวนานอายุยืน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนชั้นเลื่อนเงินเดือน ขนมถ้วยฟู ก็ขอให้ เฟื่องฟูขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาร ภาคทฤษฎี ควบคู่ ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และเพื่อเพิ่มโอกาส การสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้การทำขนมไทย

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทยได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้เกิดประโยชน์และใช้ในชีวิตจริงได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

- ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
 - ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง
- รวมจำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.1 บอกความสำคัญการเห็นช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ได้แก่ การวางแผนและบริหารจัดการแหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุนความต้องการของตลาด ช่องทางการจัดจำหน่าย 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.1 ความสำคัญการเห็นช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย - การวางแผนและบริหารจัดการ - แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน - ความต้องการของตลาด - ช่องทางการจัดจำหน่าย 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1 ชั่วโมง	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	2.1 อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทยได้แก่ - กระบวนการและรูปแบบการทำขนมไทย - ความสำคัญและประโยชน์ของการ	2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย - กระบวนการและรูปแบบการทำขนมไทย - ความสำคัญและประโยชน์ของการ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมไทย 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบ		4 ชั่วโมง

		ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย 2.2 สามารถ เตรียมวัตถุดิบ และส่วนประกอบ ได้แก่ ขั้นตอนใน การเตรียม วัสดุ และส่วนประกอบ ได้ 2.5 สามารถ อธิบายและสาธิต การทำขนมไทย แก่ วัสดุอุปกรณ์ วิธีการ/ขั้นตอน/ ข้อควรระวังใน เก็บรักษา 2.6 สามารถ อธิบายและสาธิต การทำขนมไทย	ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย 2.2 การเตรียม วัตถุดิบและ ส่วนประกอบ ได้แก่ - ขั้นตอนในการ เตรียมวัสดุสำหรับ การทำขนมไทย - วัตถุดิบและ ส่วนประกอบการ 2.3 การเตรียม อุปกรณ์ - ทำความสะอาด - ขั้นตอนการ ใส่วัตถุดิบ	อาชีพการทำขนมไทย 2.5 วิธยาการบรรยาย และสาธิต 2.6 ฝึกปฏิบัติจริง ทดสอบหลังเรียน 2.7 ฝึกปฏิบัติด้วย ตนเองหลังเรียนอย่าง ต่อเนื่อง 2.8 ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่ หลักสูตรกำหนด จด บันทึกผลการเรียนรู้		
3	การบริหาร จัดการ ในอาชีพ	1. สามารถวิเคราะห์ ความต้องการของ ตลาดได้ 2. สามารถคิด คำนวณ ต้นทุน กำไร ได้	1. การบริหารจัดการ ใน การประกอบอาชีพ การทำขนมไทย 2. การคิดคำนวณ ต้นทุนกำไร	1. ศึกษาข้อมูล และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ใน ชุมชน 2. ฝึกปฏิบัติการ คิด คำนวณต้นทุน กำไร 3. ครูและผู้เรียน ร่วม แลกเปลี่ยน เรียนรู้	1 ชั่วโมง	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร /ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้
-

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์
สถานประกอบการ สื่อของจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

1. วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
2. VCD / หนังสือ
3. Internet
4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิปัตร์
3. วุฒิปัตร์ ออกโดยสถานศึกษา

..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นายวิวัฒน์ แสงพุ่ม)

ครู กศน.ตำบล

..... งานหลักสูตร

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

งานการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

..... ผู้อนุมัติ

(นายธรรมบุญ ปรีดาวัช)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ โครงการส่งเสริมอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทย”จำนวน 6 ชั่วโมง
2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

ความสอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์ แผน และภารกิจ

☒ สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน

ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ หรือการเรียนรู้รูปแบบอื่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคคลให้มีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจอารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักในความสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รู้จักความพอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ใฝ่เรียนรู้ มีความรอบรู้ รอบคอบ ระมัดระวัง มีคุณธรรม และมีความซื่อสัตย์สุจริต

โครงการส่งเสริมอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทย”จำนวน 6 ชั่วโมง จึงถูกจัดทำขึ้นโดยมุ่งเน้นให้ผู้ที่มีสนใจมีความรู้ มีทักษะ เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่มสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทยได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้เกิดประโยชน์และใช้ในชีวิตจริงได้

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลบึงสามัคคี จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีทักษะการทำขนมไทย สามารถพึ่งตนเอง สร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และนำไปปรับใช้ในครอบครัวได้ ส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดการสร้างงานสร้างรายได้จากการทำขนมไทย เวลาให้เกิดประโยชน์

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย			
1. ประชุมชี้แจงผู้ที่เกี่ยวข้องในการกำหนดแผนงาน/โครงการฯ	- เพื่อชี้แจงครูและบุคลากรที่เกี่ยวข้องในการกำหนดแผนงาน/โครงการ	ผู้บริหาร ครู บุคลากร สกร. อำเภอบึงสามัคคี	8 คน	สกร.ระดับ อำเภอบึง สามัคคี	21 กรกฎาคม 2569	-
2. จัดทำโครงการ/เสนอขออนุมัติโครงการฯ	- เพื่อจัดทำโครงการสำหรับการอนุมัติดำเนินงานตามโครงการฯ	กลุ่มงาน การศึกษาศึกษา ต่อเนื่อง	1 โครงการ	สกร.ระดับ อำเภอบึง สามัคคี	21 กรกฎาคม 2569	-
3. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการ	- เพื่อกำหนดหน้าที่และผู้รับผิดชอบ	ครูและบุคลากร อำเภอสกร. ระดับอำเภอบึง สามัคคี	8 คน	สกร.ระดับ อำเภอบึง สามัคคี	11 สิงหาคม 2569	-
4. ดำเนินการตามโครงการฯ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทยได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว 3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้เกิดประโยชน์และใช้ในชีวิตจริงได้	-ผู้เข้าร่วมโครงการ	8 คน	พื้นที่ หมู่ที่ 3 ตำบล บึงสามัคคี	14 สิงหาคม 2569	6,600.-
5.สรุปผล/รายงานผลการจัดกิจกรรมตามโครงการฯพร้อมทั้งประเมินผล	- เพื่อสรุปผลการประเมินโครงการเพื่อนำผลการประเมินไปพัฒนาและปรับปรุงในครั้งต่อไป	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ บึงสามัคคี	15-31 สิงหาคม 2569	-

7. วงเงินงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการ การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500

เป็นเงินทั้งสิ้น 6,600 บาท (-หกพันหกร้อยบาทถ้วน-) มีรายละเอียดดังนี้

- | | |
|--|--------------------|
| 7.1. ค่าอาหารกลางวัน 1 มื้อๆ ละ 120 บาท x 6 คน | เป็นเงิน 720 บาท |
| 7.2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 2 มื้อๆ ละ 35 บาท x 6 คน | เป็นเงิน 420 บาท |
| 7.3. ค่าวิทยากร จำนวน 6 ชม.ๆ ละ 300 บาท จำนวน 1 คน | เป็นเงิน 1,800 บาท |
| 7.4. ค่าวัสดุฝึกในโครงการ | เป็นเงิน 4,260 บาท |

เป็นเงินทั้งสิ้น 7,200 บาท (-เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-) (ขอถัวเฉลี่ยจ่ายตามที่จ่ายจริง)

8.แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนงบประมาณ (บาท)			
	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)
1. ประชุมปรึกษาและวางแผนโครงการ	-	-	-	-
2. ประสานงานภาคีเครือข่าย	-	-	-	-
3. เสนอโครงการ ขออนุมัติโครงการ	-	-	-	-
4. ดำเนินการตามแผน	-	-	-	7,200.-
5. นิเทศติดตามผล	-	-	-	-
6. สรุปและรายงานผลโครงการ	-	-	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายวิวัฒน์ แสงพุ่ม ครูศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบล

10. เครือข่าย

- 10.1 องค์การบริหารส่วนตำบลบึงสามัคคี
- 10.2 สาธารณสุขอำเภอบึงสามัคคี

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการทักษะชีวิต
- 11.2 โครงการพัฒนาสังคมและชุมชน
- 11.3 โครงการเศรษฐกิจพอเพียง

12. ผลลัพธ์

ผู้เข้าร่วมโครงการเกิดทักษะการทำงานมีไทย สามารถพึ่งตนเอง สร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และนำไปปรับใช้ในครอบครัวได้ ส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดการสร้างงานสร้างรายได้จากการทำขนมไทย เวลาให้เกิดประโยชน์

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต

ผู้เข้าอบรมร้อยละ 80 สามารถนำความรู้ไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์

ผู้เข้าอบรมการสร้างรายได้ พึ่งตนเองได้ และสามารถดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณค่า และยั่งยืน

14. การติดตามประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 แบบนิเทศติดตามผล

14.3 สรุปผลโครงการฯ

ตารางการจัดกิจกรรม
โครงการส่งเสริมอาชีพหลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย”จำนวน 6 ชั่วโมง
วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2569
สถานที่ ศกร.ระดับตำบลบึงสามัคคี หมู่ที่ 3 ตำบลบึงสามัคคี อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

เวลา	กิจกรรม / เนื้อหา	ผู้รับผิดชอบ/ วิทยากร
08.00 – 08.30 น.	- รับลงทะเบียน	ครูศูนย์การเรียนรู้
08.30 – 09.00 น.	- ชี้แจงรายละเอียดและวัตถุประสงค์ของโครงการ ให้กับผู้เข้ารับการอบรม/เปิดโครงการ	ครูศูนย์การเรียนรู้
09.00 – 10.00 น.	ฟังการบรรยายเรื่องช่องทางการประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย เรื่องการ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การเลือกหา วัสดุ อุปกรณ์ที่มีในท้องถิ่นนำมาใช้	วิทยากร
10.00 – 12.00	- วิทยากรแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย และสาธิตประกอบอธิบาย - อุปกรณ์และส่วนผสมของการทำขนมไทย - ขนมหนึ่งฟักทอง /กล้วย /มันม่วง - ขนมต้ม	วิทยากร
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 15.00 น.	ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำขนมไทย - ขนมหนึ่งฟักทอง /กล้วย /มันม่วง - ขนมต้ม - วิทยากรบรรยายการพร้อมสาธิตวิธีการจัดจานและ การบรรจุภัณฑ์	วิทยากร
15.00 - 16.00	- วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ในชุมชน - ฝึกปฏิบัติการ คิดคำนวณต้นทุน กำไร - ครูและผู้เรียน ร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้ประเมินผล ความพึงพอใจ - สรุปผลการจัดกระบวนการเรียนรู้ในประเด็นต่างๆ - ปิดการอบรม	วิทยากร/ครูศูนย์การเรียนรู้

หมายเหตุ

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม