

ความเป็นมา

จากแนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569 ของ กรม ส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชน ระดับ ฐาน รากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการ ประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้าง อาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่ วิสาหกิจ ชุมชน เน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับ ความ ต้องการของ ผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากผลสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอไทรทอง ทำให้ทราบถึงความ ต้องการ ของผู้รับบริการ “การทำนานาขนมหวาน” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ

“นานาขนมหวาน” เป็นเอกลักษณ์ วัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน มัน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความ เกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีต จนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้น ว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้ กำลังคน อาศัยเวลาใน การทำพอสมควร ส่วนใหญ่ อาทิ ขนมงานเนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน สวน ขนมในครัวในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ ระดับอำเภอไทรทอง จึงได้พัฒนาหลักสูตร การทำนานาขนมหวาน จำนวน 15 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ และ ทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่ สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่น ที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการ เรียนการ สอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการ ความร่วมมือ จัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการ ประกอบ อาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มราย ได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำนานาขนมหวาน
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำนานาขนมหวาน
3. มีเจตคติที่ดีและมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 15 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับนานาขนมหวาน (ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน)	1. บอกความเป็นมาและความสำคัญของนานาขนมหวาน(ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน) เบื้องต้นได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของนานาขนมหวาน(ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน)ได้	1. ความเป็นมาและความสำคัญของนานาขนมหวาน(ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน) เบื้องต้นได้ 2. คุณค่าทางโภชนาการของนานาขนมหวาน(ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน)	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมา/ความสำคัญของนานาขนมหวาน(ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน)เบื้องต้น และคุณค่าทางโภชนาการของนานาขนมหวาน(ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน) 2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมา/ความสำคัญของนานาขนมหวาน(ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน)เบื้องต้น และคุณค่าทางโภชนาการ	2 ชม.	
2.	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	1.วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำนานาขนมหวาน (ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน)	1ชม.	3 ชม.

				2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์		
3.	การทำนानา ขนมหวาน (ทับทิมกรอบ) (บัวลอย มะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชี มะพร้าวอ่อน) และ การบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและ สามารถทำนานาขนม หวาน(ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าว อ่อน) 2. อธิบายและเลือก บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. การเลือกวัตถุดิบและ การทำนานาขนมหวาน (ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน) 1.1 ทับทิมกรอบ 1.2 บัวลอยมะพร้าวอ่อน 1.3 กล้วยบวชชีมะพร้าว อ่อน 2. การบรรจุภัณฑ์ 2.1 หลักการเลือก บรรจุ ภัณฑ์ 2.2 การบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสม สวยงาม	1. วิทยาการอธิบาย หลักการเลือก วัตถุดิบ และสาธิตขั้นตอนการทำ นานาขนมหวาน(ทับทิมกรอบ) บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน) แต่ละชนิด 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้ วัตถุดิบและ ฝึกทักษะ การทำนานาขนมหวาน (ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน) 3. วิทยาการอธิบาย หลักการเลือก บรรจุ ภัณฑ์และสาธิตขั้นตอน การ บรรจุภัณฑ์ 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะ การบรรจุภัณฑ์นานาขนมหวาน (ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน) ที่เหมาะสม สวยงาม	1 ชม.	5 ชม.
4.	การบริหาร จัดการ ในอาชีพ	1. คิตรายาคต้นทุนของ นานาขนมหวาน (ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าว อ่อน) 2. บอกวิธีการส่งเสริม การขาย	1. การคิตรายาคต้นทุน และการกำหนดราคา 2. กาส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยาการอธิบายและ สาธิตการ คิตรายาคต้นทุน และการกำหนด ราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ คิตรายาค ต้นทุน/การ วิเคราะห์จุด คุ้มทุน 3. วิทยาการและผู้เรียน แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น เกี่ยวกับการ ส่งเสริมการขาย	1 ชม.	2 ชม.

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล วิทยากรผู้ชำนาญ
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและการจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรวิชานานาชนมหวาน จำนวน 15 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

3. หลักการและเหตุผล

สืบเนื่องมาจากชุมชนบ้านเนินสำราญเป็นชุมชนที่มีประชากรที่ว่างงานจำนวนมากเลยมีความคิดที่จะหา รายได้เสริมจากการรับจ้างทั่วไปมาฝึกเรียนการทำนานาชนมหวาน เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม และสามารถนำมาประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้และใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรเพื่อ มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงสามารถ ทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายและนำเอาความรู้มาเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ให้สอดคล้องกับศักยภาพพัฒนาตนเอง สังคม ชุมชน และสิ่งแวดล้อม มีความ พร้อมที่จะสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่ออบรมอาชีพให้ประชาชนในชุมชนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น
2. เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว
3. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะทางด้านอาชีพให้กับผู้เข้ารับการอบรม

5. เป้าหมาย

- เจริญปริมาณ จำนวน 15 คน มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

- เจริญคุณภาพ

ผู้เรียนสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำนานาชนมหวาน ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำ โครงการฝึกอบรม - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหารและ คณะครู สกร. ระดับอำเภอ ไทรงาม	12 คน	ห้องประชุม สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	15 – 16 มิถุนายน 2569	
2. จัดทำหลักสูตรการจัด กระบวนการจัดกิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและบริบทพื้นที่	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	12คน	สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	15 – 16 มิถุนายน 2569	
3. ประสานงานการดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงาน เครือข่ายในพื้นที่ในการดำเนินงาน	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	12 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	19 มิถุนายน 2569	
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรวิชานานาขนมหวาน (ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน) จำนวน 15 ชั่วโมง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำขนมหวาน (ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน) จำนวน 15 ชั่วโมง - เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้เกี่ยวกับการทำขนมหวาน (ทับทิมกรอบ) (บัวลอยมะพร้าวอ่อน) (กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน) จำนวน 15 ชั่วโมง ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวอย่างมีคุณธรรมและมั่นคง	- ประชาชน ตำบลไทรงาม	15 คน	ศาลา เอนกประสงค์ บ้านเนินสำราญ หมู่ที่ 2 ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัด กำแพงเพชร	22 - 24 มิถุนายน 2569	14,400 บาท
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ	- เพื่อกำกับ ติดตามการดำเนินงานตามโครงการให้บรรลุผลตามที่กำหนดไว้ - เพื่อประเมินผลโครงการและสรุปรายงานผลการดำเนินงาน	- ครูผู้รับผิดชอบโครงการ	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	25 มิถุนายน 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 3 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงินทั้งสิ้น 14,400.- บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรวิชานานาขนมหวาน จำนวน 15 ชั่วโมง ดังนี้

- | | |
|--|-----------------------------|
| 7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300 บาท x 15 ชั่วโมง | 4,500 บาท |
| 7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม | 3,780 บาท |
| 7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 15 คน x 35 บาท x 6 มื้อ | 3,150 บาท(ขอเบิกเพียง2,520) |
| 7.4 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 15 คน x 100บาท x 3 มื้อ | 4,500 บาท(ขอเบิกเพียง3,600) |

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
1. ประชุมวางแผน			15 – 16 มิถุนายน 2569	
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม			15 – 16 มิถุนายน 2569	
3. ประสานงานการดำเนินงาน			19 มิถุนายน 2569	
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตร ฝึกอบรม หลักสูตรวิชานานาขนมหวาน จำนวน 15 ชั่วโมง			22 - 24 มิถุนายน 2569	
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงาน ตามโครงการ			25 มิถุนายน 2569	

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม

นางสาวจิราภา มาสอน ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนหมู่ 2 บ้านเนินสำราญ ตำบลไทรงาม อำเภไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำน่านาขนมหวาน จำนวน 15 ชั่วโมง ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้เรียนเข้าอบรม ไม่น้อยกว่า 10 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร มีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

ร้อยละ 60 ของผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรและสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำน่านาขนมหวาน จำนวน 15 ชั่วโมง ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรวิชานานาขนมหวาน จำนวน 15 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 22 - 24 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ ศาลาเอนกประสงค์บ้านเนินสำราญ หมู่ 2 ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 22 มิถุนายน 2569

08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน

08.30 - 09.00 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม

09.00 - 11.00 น. เรื่องหลักสูตรวิชานานาขนมหวาน

- วิธีการบรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชานานาขนมหวาน

และแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำนานาขนมหวาน

โดยวิทยากร นางสาวสุรรัตน์ อินทปັນ

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำนานาขนมหวาน(พับทิมกรอบ)

- วิธีการบรรยายและลงมือปฏิบัติจริง แนะนำวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการทำขนมหวาน(พับทิมกรอบ)

และส่วนผสมในการผสมส่วนผสมต่างๆ โดยวิทยากร นางสาวสุรรัตน์ อินทปັນ

14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

14.20 - 16.30 น. เรื่องการทำหลักสูตรวิชานานาขนมหวาน(พับทิมกรอบ)

- วิธีการบรรยายและลงมือปฏิบัติจริง แนะนำวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการทำขนมหวาน(พับทิมกรอบ)

โดยวิทยากร นางสาวสุรรัตน์ อินทปັນ

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 - 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรวิชานานาขนมหวาน จำนวน 15 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 22 - 24 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ ศาลาเอนกประสงค์บ้านเนินสำราญ หมู่ 2 ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 23 มิถุนายน 2569

08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน

09.00 - 11.00 น. เรื่องหลักสูตรวิชานานาขนมหวาน

- วิธีการบรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชานานาขนมหวาน และแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำนานาขนมหวาน

โดยวิทยากร นางสาวสุรรัตน์ อินทปิ่น

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำนานาขนมหวาน(บัวลอยมะพร้าวอ่อน)

- วิธีการบรรยายและลงมือปฏิบัติจริง แนะนำวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการทำขนมหวาน

(บัวลอยมะพร้าวอ่อน) และส่วนผสมในการผสมส่วนผสมต่างๆ โดยวิทยากร นางสาวสุรรัตน์ อินทปิ่น

14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

14.20 - 16.30 น. เรื่องการทำหลักสูตรวิชานานาขนมหวาน(บัวลอยมะพร้าวอ่อน)

- วิธีการบรรยายและลงมือปฏิบัติจริง แนะนำวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการทำขนมหวาน

(บัวลอยมะพร้าวอ่อน)

โดยวิทยากร นางสาวสุรรัตน์ อินทปิ่น

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 – 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรวิชานานาขนมหวาน จำนวน 15 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 22 - 24 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ ศาลาเอนกประสงค์บ้านเนินสำราญ หมู่ 2 ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 24 มิถุนายน 2569

08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน

09.00 - 11.00 น. เรื่องหลักสูตรวิชานานาขนมหวาน

- วิธีการบรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชานานาขนมหวาน และแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำนานาขนมหวาน

โดยวิทยากร นางสาวสุรรัตน์ อินทปัน

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำนานาขนมหวาน(กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน)

- วิธีการบรรยายและลงมือปฏิบัติจริง แนะนำวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการทำขนมหวาน

(กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน) และส่วนผสมในการผสมส่วนผสมต่างๆ โดยวิทยากร นางสาวสุรรัตน์ อินทปัน

14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

14.20 - 16.30 น. เรื่องการทำหลักสูตรวิชานานาขนมหวาน(กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน)

- วิธีการบรรยายและลงมือปฏิบัติจริง แนะนำวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการทำขนมหวาน

(กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน)

โดยวิทยากร นางสาวสุรรัตน์ อินทปัน

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 - 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

