

หลักสูตร การทำลูกชิ้น

จำนวน 9 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัด ส่งเสริมและสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ หรือการเรียนรู้รูปแบบอื่น โดยมีจุดเน้นการดำเนินงาน ในด้าน ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ ประชาชน อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่าง ก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ หลักสูตรการทำลูกชิ้น เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถพัฒนาด้านการจัดการแบบบูรณาการที่มีอยู่ สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้ จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากร และเพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี จึงเล็งเห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำลูกชิ้น เพื่อส่งเสริมสนับสนุนประชาชนที่สนใจ โดยมุ่งเน้น การปฏิบัติจริง เพื่อพัฒนากระบวนการเรียนรู้ที่จะนำไปสู่การมีอาชีพต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้สึกเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ความเข้าใจในการประกอบอาชีพ การทำลูกชิ้น
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำลูกชิ้น

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปอำเภอชาณุวรลักษบุรี จำนวน 6 คน

ระยะเวลา รวมจำนวน จำนวน 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำลูกชิ้น 2. อธิบายความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้น ได้แก่ความต้องการของตลาดแรงงาน วัสดุ ต้นทุน อุปกรณ์ 3. บอกแหล่งเรียนรู้ และ ภูมิปัญญาท้องถิ่น 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำลูกชิ้น	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้น 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้น - ความต้องการของตลาด - การใช้แรงงาน - การจัดหาวัตถุดิบ อุปกรณ์ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถ เลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ 3 ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้น ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน ฯลฯ	30 นาที	-
2	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 2. การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าใด	1. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต 2. การกำหนดราคาขายการส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การทำเพจเฟซบุ๊กขายสินค้าออนไลน์	1. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 2. การส่งเสริมการขายการ กระจายสินค้าการทำเพจเฟซบุ๊ก ขายสินค้าออนไลน์	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ทักษะการประกอบอาชีพ	1.เตรียมการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้น สถานที่/พื้นที่ 2.การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำลูกชิ้น 3.ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้น ความรู้เกี่ยวกับการทำลูกชิ้น 4. การบรรจุผลิตภัณฑ์ 5.การดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ การทำลูกชิ้น - สถานที่/พื้นที่ 2. การคัดเลือกวัตถุดิบในการ ทำซาลาเปา 3.ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้น ความรู้เกี่ยวกับการทำลูกชิ้น 4. การบรรจุผลิตภัณฑ์ 5. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	1. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ วิชา การทำลูกชิ้น ดังนี้ - แนะนำวัตถุดิบ - เตรียมวัตถุดิบ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติและลงมือทำลูกชิ้น - ลูกชิ้นหมูพริกไทยดำ - ลูกชิ้นหมู - ลูกชิ้นไก่ - ลูกชิ้นไก่พริกไทยดำ - ลูกชิ้นเห็ดนางฟ้า - ลูกชิ้นเห็ดนางฟ้าพริกไทยดำ	-	8 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำลูกชิ้น
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำลูกชิ้น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ชิ้นงาน ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำลูกชิ้น

1. โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำลูกชิ้น

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

2.1 จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ

3.2 มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชนพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.2 จัดการเรียนรู้เชิงรุกสำหรับกลุ่มเปราะบาง ผู้สูงอายุ และกลุ่มชาติพันธุ์ ด้วยกระบวนการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรม โดยยึดหลัก “ไม่ทิ้งใครไว้ข้างหลัง”

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

2.2 ความสอดคล้องกับภารกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด

พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566

มาตรา 6 ให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ ดังต่อไปนี้

(2) การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง นอกจากการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวรรคหนึ่งกรมอาจจัด ส่งเสริมและ สนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชนได้ ทั้งนี้ ตามประกาศที่รัฐมนตรี กำหนด ประกาศดังกล่าวให้ระบุเป้าหมาย แนวทาง และวิธีการไว้ด้วย การจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวรรคหนึ่งและวรรคสอง ให้คำนึงถึงความหลากหลาย และความต้องการของผู้เรียน และเปิดโอกาสให้ประชาชนทุกเพศทุกวัยมีโอกาสเรียนรู้และเข้าถึง แหล่งเรียนรู้ได้อย่างทั่วถึง เท่าเทียม และเป็นธรรมโดยไม่เลือกปฏิบัติ

พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี

1. จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของประชาชน ทุกกลุ่มเป้าหมายให้เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัด ส่งเสริมและสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ หรือการเรียนรู้รูปแบบอื่น โดยมีจุดเน้นการดำเนินงาน ในด้านส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ ประชาชน อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่าง ก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลด รายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ หลักสูตรการทำลูกชิ้น เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถพัฒนาด้านการจัดการแบบบูรณาการที่มีอยู่ สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากร และเพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี จึงเล็งเห็นความสำคัญของ อาชีพการทำลูกชิ้น จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำลูกชิ้น เพื่อส่งเสริมสนับสนุนประชาชนที่สนใจ โดยมุ่งเน้น การปฏิบัติจริง เพื่อพัฒนา

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ความเข้าใจในการประกอบอาชีพ การทำลูกชิ้น
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำลูกชิ้น

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

ผู้เรียนที่เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้ ความเข้าใจในการประกอบอาชีพและมีทักษะในการทำลูกชิ้น

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ดำเนินการตาม โครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชนหลักสูตรการทำ ลูกชิ้นโดยวิทยากร บรรยายให้ความรู้และ ฝึกปฏิบัติ 1.1 ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำ ลูกชิ้น 1.2 การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทักษะการประกอบ อาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียน ได้มีความรู้ความ เข้าใจ ในการ ประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียน มีทักษะการทำ ลูกชิ้น	-ประชาชน กลุ่มเป้าหมาย อำเภอขานูฯ จำนวน 6 คน	จำนวน 6 คน	บ้านดงประดา หมู่ 6 ต.ดอนแดง อ.ขามเฒ่าลือบุรี จ.กำแพงเพชร	20-21 มิถุนายน 2569	7,200.-
2. ประเมินผล	1.เพื่อติดตาม และประเมินผล การดำเนิน 2.เพื่อนำผลการ ประเมินไป ปรับปรุงการ ดำเนินงาน	คณะนิเทศ สกร.ระดับ อำเภอ ขามเฒ่าลือบุรี จำนวน 3 คน	สกร.ระดับ อำเภอขามเฒ่า ลือบุรี	สกร.ระดับ อำเภอขามเฒ่า ลือบุรี	20-21 มิถุนายน 2569	
3. สรุปและรายงานผล	เพื่อรายงานและ สรุปผลการ ดำเนินกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับ อำเภอ ขามเฒ่าลือบุรี จำนวน 1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ ขามเฒ่า ลือบุรี	สกร.ระดับ อำเภอขามเฒ่า ลือบุรี	25 มิถุนายน 2569	

7. งบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณปี พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิต ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการ พัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 7,200.-บาท (-เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-) รายละเอียดดังต่อไปนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300.- บาท x 9 ชั่วโมง x 1 คน	=	2,700.- บาท
7.2 ค่าอาหารกลางวัน (80 บาท x 2 มื้อ x 6 คน)	=	960.- บาท
7.3 ค่าอาหารและอาหารว่าง (35 บาท x 3 มื้อ x 6 คน)	=	630.- บาท
7.4 ค่าวัสดุฝึกอบรม	=	2,910.- บาท

รวมทั้งสิ้น 7,200.-บาท (-เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-)

หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายถ้วนเฉลี่ยตามความจริง

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค.-ธ.ค.)	ไตรมาส 2 (ม.ค.-มี.ค.)	ไตรมาส 3 (เม.ย.-มิ.ย.)	ไตรมาส 4 (ก.ค.-ก.ย.)
ดำเนินการตามโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำลูกชิ้น โดยวิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ 1.1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้น 1.2 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 1.3 ทักษะการประกอบอาชีพ		20-21 มิถุนายน 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวกุลณัฐฐากร เทียงปา

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนบ้านดงประดาศ หมู่ 6 ตำบลดอนแตง อำเภอขามเฒ่าบุรี

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจในการประกอบอาชีพและมีทักษะในการทำลูกชิ้น

13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (output)

- ร้อยละ 80 ของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจในการประกอบอาชีพและมีทักษะในการทำลูกชิ้น

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (outcome)

- ร้อยละ 80 ของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโครงการ ในระดับ ดีขึ้นไป

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 แบบทดสอบความรู้

14.3 สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรมโครงการ

กำหนดการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตร การทำลูกชิ้น จำนวน 9 ชั่วโมง

วันที่ 20-21 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ บ้านดงประดา หมู่ 6 ตำบลดอนแตง อำเภอขามเฒ่าบุรี จังหวัดกำแพงเพชร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอขามเฒ่าบุรี

วันที่ 20 มิถุนายน 2569

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 10.00 น. เรื่อง 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้น

- ความสำคัญ ความเป็นมา
- แหล่งเรียนรู้ช่องทางการประกอบอาชีพ

เรื่อง 2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

- การคำนวณต้นทุนการผลิต
- การส่งเสริมการขาย

วิธีการ การบรรยายให้ความรู้

โดยวิทยากร นายศศิกิจจาณัฐ ชูโฉม

10.00 – 12.00 น. เรื่องที่ 3 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ

- การเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ
- ขั้นตอนและการลงมือปฏิบัติการทำลูกชิ้นหมูพริกไทยดำ

และไม่ใส่พริกไทยดำ

วิธีการ การฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร นายศศิกิจจาณัฐ ชูโฉม

12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 – 15.00 น. เรื่องที่ 3 (ต่อ) วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ

- การเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ
- ขั้นตอนและการลงมือปฏิบัติการทำลูกชิ้นไก่พริกไทยดำ

และไม่ใส่พริกไทยดำ

วิธีการ การฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร นายศศิกิจจาณัฐ ชูโฉม

หมายเหตุ

- รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม
- เวลา 10.00 -10.20 น. และ 14.00 – 14.20 น. พักรับประทานอาหารและอาหารว่าง

กำหนดการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตร การทำลูกชิ้น จำนวน 9 ชั่วโมง

วันที่ 20-21 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ บ้านดงประดา หมู่ 6 ตำบลดอนแดง อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดกาฬสินธุ์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลำทะเมนชัย

วันที่ 21 มิถุนายน 2569

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 12.00 น. เรื่องที่ 3 (ต่อ) วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ

- การเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ
- ขั้นตอนและการลงมือปฏิบัติการทำลูกชิ้นเห็ดนางฟ้า

พริกไทยดำ

วิธีการ การฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร นายศศิกิจจาณัฐ ชูโฉม

12.00 น. – 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

13.00 น.- 14.00 น. เรื่องที่ 3 (ต่อ) วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ

- การเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ
- ขั้นตอนและการลงมือปฏิบัติการทำลูกชิ้นเห็ดนางฟ้า

ไม่ใช่พริกไทยดำ

- ปิดโครงการ โดย ครูศูนย์การเรียนรู้

หมายเหตุ

- รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม
- เวลา 10.00 -10.20 น. พักรับประทานอาหารและอาหารว่าง