

หลักสูตรการทำหมุ่ส้ม กลุ่มที่ 2 จำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

ปัจจุบันการประกอบอาชีพและการสร้างรายได้เสริมเป็นปัจจัยสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยเฉพาะในระดับครัวเรือนและชุมชนการส่งเสริมอาชีพด้านการแปรรูปอาหารนับเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถต่อยอดทรัพยากรและวัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ทั้งยังสอดคล้องกับวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นและความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

การทำหมุ่ส้ม เป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย สามารถบริโภคได้หลากหลายรูปแบบใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อนและมีต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม หากมีความรู้และทักษะในการผลิตอย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐานจะสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคและเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายทั้งในระดับชุมชนและเชิงพาณิชย์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำโครงการการทำหมุ่ส้ม ขึ้นเพื่อถ่ายทอดความรู้และฝึกทักษะด้านการแปรรูปอาหารให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการให้สามารถเรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนการคำนวณต้นทุนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพ สร้างรายได้เสริม ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่ายสถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง
รวมจำนวน	5	ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ และการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร การทำหุ้ม
3. ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหุ้ม	วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหุ้ม	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	<p>2.1 อธิบายขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำหุ้มส้ม</p> <p>2. อธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำหุ้มส้ม</p> <p>2.3 ขั้นตอน วิธีการทำหุ้มส้ม</p> <p>2.4. อธิบายการจัดการ หรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย</p>	<p>1.ลักษณะประเภทของการทำหุ้มส้ม ดังนี้</p> <p>- วิธีการและขั้นตอนการทำหุ้มส้มเพื่อถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน</p> <p>2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำหุ้มส้ม</p> <p>3. ความสะอาด และความปลอดภัย</p>	<p>1.วิทยากรอธิบาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ</p> <p>1 วิทยากรอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำหุ้มส้ม</p> <p>2. วิทยากรสาธิตขั้นตอน วิธีการทำหุ้มส้ม</p> <p>2.1 การหุงข้าวเหนียวสุก</p> <p>2.2 การหั่นหุ้มสามชั้นเป็นชิ้นๆ</p> <p>2.3 การดำเครื่องส่วนผสมต่างๆ</p> <p>2.4 การผสมเครื่องปรุง และการปรุงรสชาติ</p> <p>2.5 การบรรจุใส่กล่องตกแต่ง แพ็คเกจให้สวยงาม ได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย</p>		4 ชั่วโมง
3.	ช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์	<p>1. อธิบายช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์</p>	<p>1.ช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์</p>	<p>1.วิทยากรแจกใบความรู้ให้กับผู้รับบริการ</p> <p>2.วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์</p> <p>3.ผู้รับบริการฝึกปฏิบัติการขายออนไลน์</p> <p>4.วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันสรุปองค์ความรู้</p>	30 นาที	
				รวม 5 ชั่วโมง	1 ชม.	4 ชม.

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วมและจากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

.....งานหลักสูตร

(นายสันติ คงพัก)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐณิษฐ์ พุทธกุลศิริธูเมธา)

หัวหน้าการจัดการศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย

1. โครงการ การทำหมูส้ม กลุ่มที่ 2

2. สอดคล้องกับนโยบาย

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 สร้างโอกาสทางธุรกิจ ในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการประกอบอาชีพและการสร้างรายได้เสริมเป็นปัจจัยสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยเฉพาะในระดับครัวเรือนและชุมชน การส่งเสริมอาชีพด้านการแปรรูปอาหารนับเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถต่อยอดทรัพยากรและวัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ทั้งยังสอดคล้องกับวิถีชีวิต ภูมิปัญญา ท้องถิ่น และความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

การทำหมูส้ม เป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย สามารถบริโภคได้หลากหลายรูปแบบ ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน และมีต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม หากมีความรู้และทักษะในการผลิตอย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐาน จะสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายทั้งในระดับชุมชนและเชิงพาณิชย์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำโครงการการทำหมูส้ม ขึ้นเพื่อถ่ายทอดความรู้และฝึกทักษะด้านการแปรรูปอาหารให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการให้สามารถเรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนการคำนวณต้นทุนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพ สร้างรายได้เสริม ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำหมูส์ม อย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร
2. เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหาร ให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้
3. เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในท้องถิ่น และส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า สอดคล้องกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาชุมชน
4. เพื่อปลูกฝังแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการเบื้องต้น เช่น การวางแผนการผลิต การคำนวณต้นทุน-กำไร และการตั้งราคาจำหน่ายอย่างเหมาะสม

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนในพื้นที่ตำบลห้วยยั้ง จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำหมูส์ม อย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร
2. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถผลิตหมูส์มที่มีคุณภาพ รสชาติสม่ำเสมอ สะอาด ปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
3. ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะด้านการแปรรูปอาหารและการจัดการอาชีพ สามารถวางแผนการผลิต คำนวณต้นทุน-กำไร และตั้งราคาจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม

6.วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินงานโครงการ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	10 ก.พ.69	3,720
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ผู้เรียน	- จัดทำโครงการนำเสนอ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	10 ก.พ.69	
3.เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	18 ก.พ.69	
4.ดำเนินจัดกิจกรรมตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตามแผนที่กำหนด	ประชาชน	6 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	15 มี.ค.69	
5.นิเทศติดตาม/ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหาอุปสรรคผลการดำเนินงาน	ข้าราชการครู	5 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	15 มี.ค.69	
6.สรุปผลการดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	23 มี.ค.69	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
งบรายจ่ายอื่น รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 รหัสกิจกรรมหลัก 2033469000320000
แหล่งของเงิน 6911500

ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน จำนวน 5 ชั่วโมงๆละ 300 บาท 5x300 เป็นเงิน 1,500 บาท
 2. ค่าอาหารกลางวันจำนวน 6 คน จำนวน 1 มื้อๆ 100 บาท 6x100 เป็นเงิน 600 บาท
 3. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน จำนวน 2 มื้อๆ 35 บาท 6x35x2 เป็นเงิน 420 บาท
 4. ค่าวัสดุฝึก เป็นเงิน 1,200 บาท
- รวมทั้งสิ้น 3,720 บาท

8. แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ

กิจกรรม	ไตรมาส 1	ไตรมาส 2	ไตรมาส 3	ไตรมาส 4
โครงการการทำหมุ่ส้ม	-	3,720	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอนุสตรา เสี่ยมสุวรรณ ครู ศกร.

10. เครือข่าย/ผู้ที่เกี่ยวข้อง

1. ผู้นำชุมชนและองค์การบริหารส่วนตำบล
2. โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล
3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลห้วยยั้ง
4. อสม.

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
2. งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

12. ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ประชาชนในพื้นที่รู้ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำหมุ่ส้มและมีความรู้เรื่องการทำหมุ่ส้ม พร้อมทั้งความสามารถในการบริหารการทำหมุ่ส้มเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ การทำผลิตภัณฑ์หมุ่ส้มและการจัดจำหน่ายได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(Output)

ผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในการแปรรูป สามารถผลิตหมูส้มได้สำเร็จ การคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความสามารถในการทำหมูส้มเพื่อบริโภคในครัวเรือน หลังจากการอบรมไปแล้ว

- ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการประกอบอาชีพ คำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่ายได้

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ

2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวอนุสตรา เลี่ยมสุวรรณ)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายก่าจร หัตไทย)

กำหนดการกลุ่ม การทำหมุ่ส้ม (กลุ่ม 2)
วันที่ 15 มีนาคม 2569
สถานที่จัด อาคารอเนกประสงค์หมู่ที่ 4 ต.ห้วยยั้ง อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
วันที่ 15 มีนาคม 2569		
08.00 - 09.00 น.	- ลงทะเบียนผู้เรียน - พิธีเปิดโครงการ	
09.00 – 09.30 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้ม วิทยากร นางสาวจินดา ไพโรโรจน์	
09.30 - 12.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 1. ลักษณะประเภทของการทำหมุ่ส้ม - วิธีการและขั้นตอนการทำหมุ่ส้มเพื่อถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน 2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุติดการทำหมุ่ส้ม วิทยากร นางสาวจินดา ไพโรโรจน์	
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00-14.30 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 2. (ต่อ) การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุติดการทำหมุ่ส้ม 3. ความสะอาด และความปลอดภัย วิทยากร นางสาวจินดา ไพโรโรจน์	
14.30 – 15.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์ วิทยากร นางสาวจินดา ไพโรโรจน์	

หมายเหตุ ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

- 10.30-10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 14.30-14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง