

แบบเขียนหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมหมู (ขนมต้ม) กลุ่มที่3 จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

ปัจจุบันการประกอบอาชีพและการสร้างรายได้เสริมเป็นปัจจัยสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยเฉพาะในระดับครัวเรือนและชุมชน การส่งเสริมอาชีพด้านการแปรรูปอาหารนับเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถต่อยอดทรัพยากรและวัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ทั้งยังสอดคล้องกับวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น และความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

ขนมหมูเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย สามารถบริโภคได้หลากหลายรูปแบบ ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน และมีต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม หากมีความรู้และทักษะในการผลิตอย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐาน จะสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายทั้งในระดับชุมชนและเชิงพาณิชย์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่ายจึงได้จัดทำโครงการการทำขนมหมูขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และฝึกทักษะด้านการแปรรูปอาหารให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ ให้สามารถเรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนการคำนวณต้นทุน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพ สร้างรายได้เสริม ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัด การศึกษาอาชีพเพื่อ การมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาค ทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธ ธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อป ระโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไป เทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะ ผู้ประกอบการ SME, OTOP และผู้ประกอบอาชีพทั่วไป
3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง 30 นาที

รวมจำนวน 5 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ และการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร(การทำแผนมดุม)
3. ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำเหมือง (เหมืองต๋ม) กลุ่มที่3 จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที

1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเหมืองต๋ม

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร จำนวน 30 นาที

1. ลักษณะประเภทของการทำเหมือง
2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำเหมืองต๋ม

เรื่องที่ 3 ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที

1. วิธีการและขั้นตอนการทำเหมืองต๋ม
2. ความสะอาด และความปลอดภัย

เรื่องที่ 4 ช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์ จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที

1. ช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์

หลักสูตรการทำเหมือง (เหมืองต๋ม) กลุ่มที่3 จำนวน 5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		หมายเหตุ
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำเหมืองต๋ม	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเหมืองต๋ม	30 นาที		
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ และการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	2.1 อธิบายขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำเหมืองต๋มการทำเหมืองต๋ม 2. อธิบาย ขั้นตอน การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุในการทำเหมืองต๋ม 2.3 ขั้นตอน วิธีการทำเหมืองต๋ม 2.4. อธิบายการจัดหา หรือการบรรจุหีบ ห่อได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไร จากการจำหน่าย	1.ลักษณะประเภทของการทำเหมืองต๋มนี้ - วิธีการและขั้นตอนการทำเหมืองต๋ม 2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุในการทำเหมืองต๋ม 3. ความสะอาด และความปลอดภัย	1 วิทยากรอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุในการทำเหมืองต๋ม 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนวิธีการทำเหมืองต๋ม 2.1 การหุงข้าวสุก 2.2 การสับเนื้อหมู/การหั่นหมูต๋มสุก 2.3 การตำเครื่องส่วนผสมต่างๆ 2.4 การผสมเครื่องปรุง และการปรุงรสชาติ		4 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		หมายเหตุ
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
				2.5 การบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุนกำไรจากการจำหน่าย			
3.	ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	2.1 อธิบายขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ การทำแหนม(แหนมตุ้ม) 2.2 อธิบายขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการ เลือกใช้วัตุดิบ	1.ลักษณะประเภทของการทำแหนมดังนี้ - วิธีการและขั้นตอนการทำแหนมหมูส้ม (แหนมตุ้ม) 2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตุดิบการทำแหนมหมูส้ม	1.วิทยากรอธิบาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 1 วิทยากรอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตุดิบในการทำ(แหนมตุ้ม) 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนวิธีการทำแหนมหมู 2.1 การหุงข้าวสุก 2.2 การสับหมู / การหั่นกระดูกหม	30 นาที		

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้การทำเหมือง (เหมืองต๋ม)
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญการด้านการทำเหมือง (เหมืองต๋ม)
3. เนื้อหาวิชาการการทำเหมือง (เหมืองต๋ม)
4. ใบความรู้เรื่องการทำเหมือง (เหมืองต๋ม)
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินก่อนและหลังการเข้าร่วมโครงการ
2. ประเมินจากการมีส่วนร่วมในกิจกรรม
3. ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

.....งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
(นายสันติ คงฟัก)

.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

.....ผู้อนุมัติ
(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

1.โครงการ หลักสูตรการทำแหนมหมู (แหนมตุ้ม) กลุ่มที่3

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 ภูมิปัญญาท้องถิ่น และความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

แหนมหมูเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย สามารถบริโภคได้หลากหลายรูปแบบ ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน และมีต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม หากมีความรู้และทักษะในการผลิตอย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐาน จะสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายทั้งในระดับชุมชนและเชิงพาณิชย์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่ายจึงได้จัดทำโครงการการทำแหนมหมูขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และฝึกทักษะด้านการแปรรูปอาหารให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ ให้สามารถเรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนการคำนวณต้นทุน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพ สร้างรายได้เสริม ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

4.วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำเหมมหมูอย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร
2. เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหาร ให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม หรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้
3. เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในท้องถิ่น และส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า สอดคล้องกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาชุมชน
4. เพื่อปลูกฝังแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการเบื้องต้น เช่น การวางแผนการผลิต การคำนวณต้นทุน-กำไร และการตั้งราคาจำหน่ายอย่างเหมาะสม

5.เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนในพื้นที่อำเภอพรานกระต่าย จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำเหมมหมูอย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร
2. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถผลิตเหมมหมูที่มีคุณภาพ รสชาติสม่ำเสมอ สะอาด ปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
3. ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะด้านการแปรรูปอาหารและการจัดการอาชีพ สามารถวางแผนการผลิต คำนวณต้นทุน-กำไร และตั้งราคาจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม

6.วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	10 ก.พ.69	3720
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	16 มี.ค.69	
5.นิเทศติดตาม/ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหาอุปสรรคผลการดำเนินงาน	-ข้าราชการครู	5 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	16 มี.ค.69	
6.สรุปผลการดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	17 มี.ค.69	

7.วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

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

ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

- ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1คน จำนวน 5 ชั่วโมงๆละ 300 บาท 5x300 เป็นเงิน 1500 บาท
- ค่าอาหารกลางวันจำนวน 6 คน จำนวน 1 มื้อๆ 100 บาท 6x100 เป็นเงิน 600 บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน จำนวน 2 มื้อๆ 35 บาท 6x35x2 เป็นเงิน 420 บาท
- ค่าวัสดุฝึก เป็นเงิน 1200 บาท

รวมทั้งสิ้น 3720 บาท

8.แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ

กิจกรรม	ไตรมาส 1	ไตรมาส 2	ไตรมาส 3	ไตรมาส 4
โครงการ การทำแผนหมุม (แผนมตุ้ม)	-	3720	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายอภิวัฒน์ สังค

ครู ศกร.

10. เครือข่าย/ผู้ที่เกี่ยวข้อง

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

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
2. งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

12. ผลลัพธ์ (Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ประชาชนในพื้นที่รู้ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำแหนมหมู (แหนมตุ้ม) และมีความรู้เรื่องการแหนมหมู (แหนมตุ้ม) พร้อมทั้งความสามารถ ในการบริหารการทำแหนมหมู (แหนมตุ้ม) เห็นช่องทางในการประกอบ อาชีพการทำผลิตภัณฑ์แหนมหมู (แหนมตุ้ม) และการจัดจำหน่าย

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(Output)

ผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 85 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในการแปรรูป สามารถผลิตแหนมหมู (แหนมตุ้ม) ได้สำเร็จ การคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)

- ร้อยละ 85 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความสามารถในการทำแหนมหมู (แหนมตุ้ม) เพื่อบริโภคในครัวเรือนหลังจากการอบรมไปแล้ว

- ร้อยละ 85 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการประกอบอาชีพคำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่ายได้

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ

2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(.....)

กำหนดการกลุ่มหลักสูตรการทำแหนมหมู (แหนมตุ้ม) กลุ่มที่3

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569 สถานที่ อาคารอเนกประสงค์หมู่ที่5 ต.ท่าไม้ อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569		
08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียนรายงานตัว	
08.30 – 09.00 น.	พิธีเปิดโครงการ	
09.00 – 10.30 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนมตุ้ม วิทยากร นางสาวจินดา ไพโรโรจน์	
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
10.45 - 12.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องการเตรียมอุปกรณ์และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำแหนมตุ้ม วิทยากร นางสาวจินดา ไพโรโรจน์	
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00-14.30 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสะอาด และความปลอดภัยวิธีการและขั้นตอนการทำแหนมหมู(แหนมตุ้ม) วิทยากร นางสาวจินดา ไพโรโรจน์	
14.30 - 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
15.15 – 16.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์ วิทยากร นางสาวจินดา ไพโรโรจน์	

หมายเหตุ ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง