

หลักสูตรโครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำเหมือง จำนวน 10 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ตามนโยบายของการส่งเสริมสนับสนุนให้กับประชาชนมีอาชีพ มีรายได้ เพื่อเป็นการสนองนโยบายของภาครัฐในการส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน และการเตรียมความพร้อมด้านแรงงานให้กับประชาชนในการเปิดประชาคมอาเซียน ในภาคอุตสาหกรรม สภาพสังคมปัจจุบันระบบสาธารณสุขยุคใหม่ มีความจำเป็นและสำคัญในการดำรงชีวิตและความเป็นอยู่ของประชาชน จึงจำเป็นต้องมีอาชีพ ในขณะเดียวกันการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจส่งผลกระทบต่อการทำงานของประชาชน

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร โภชนาศึกษา การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันมีความสามารถในการดำเนินกิจกรรมการแปรรูปอาหาร และการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น สร้างความเข้มแข็งในการผลิตแปรรูป ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีการจัดการด้านการแปรรูปอาหาร พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเกษตรกร จึงให้ความสนใจด้านการแปรรูปอาหาร ได้ศึกษาเป็นความรู้เสริม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

สกร.ระดับอำเภอคลองลาน ได้เล็งเห็นความสำคัญและช่องทางในการประกอบอาชีพการทำเหมือง เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง สามารถเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความศรัทธาเริ่มสร้างสรรค์
 2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
 3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
- ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำเหมือง
2. มีทักษะการทำเหมือง
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำเหมือง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1.ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกประโยชน์และความสำคัญของการทำแหนมหมูได้ 2. รู้และสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่นำมาทำแหนมหมูได้	1. ความสำคัญของประกอบอาชีพการทำแหนมหมู 2.ประโยชน์ของการทำแหนมหมู 3.การเลือกวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ที่นำมาทำแหนมหมู	1. ศึกษาข้อมูลความสำคัญและประโยชน์จากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2.วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. วิทยากร ผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมกับการทำแหนมหมู โดยคำนึงถึงทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่า โอกาสในการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	-
2	1.ทักษะการประกอบอาชีพ	1. จัดเตรียม วัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำแหนมหมูได้ 2. สามารถลงมือปฏิบัติการทำแหนมหมูได้ 3. รู้ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู 2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 3. งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ 4. ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมูและการแปรรูปหมูรูปแบบอื่นๆ 5. ขั้นตอนการนำหมูมาแปรรูปเป็นแหนมหมู 5.1 ส่วนผสมในการทำแหนมหมู 5.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่าย 5.3 ขั้นตอนการเก็บรักษา	1. ให้ความรู้เกี่ยวกับแปรรูปการทำแหนมหมู 2. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ การทำแหนมหมู 3. ลงมือฝึกทักษะการทำแหนมหมู - แหนมหมูแบบแผ่นสูตรดั้งเดิม - แหนมหมูห่อใบตอง - แหนมหมูตุ๋มจิว 3.1 การคัดเลือกวัตถุดิบ 1) การคัดเลือกวัตถุดิบ 2) การทำความสะอาดวัตถุดิบ (หมู กระเทียม) 3) ส่วนผสม	1 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			เพื่อการจำหน่ายหรือ บริโภค	4) สาธิต/ปฏิบัติ 5) บรรจุหีบห่อ 6) การเก็บรักษาเพื่อการ จำหน่าย 4. จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 5. วัดและประเมินผลตาม หลักสูตรกำหนด		
3	1.การคิด ต้นทุน-กำไร	1.คิดต้นทุน-กำไร จากการจำหน่าย	1.คิดต้นทุน-กำไร	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ วิธีการคิดต้นทุน-กำไร 2.ให้ผู้เรียนฝึกคิด ต้นทุน-กำไร	30 นาที	30 นาที
4	1.ช่องทาง การตลาด	1.อธิบายช่องทางการ จัดการตลาดของการ ทำขนมหมูได้	1. ช่องทางการจัดการ ตลาดของการทำขนม หมู	วิทยากรให้ความรู้เรื่องการ บริหารจัดการการตลาด 1. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง การทำฐานข้อมูลลูกค้า ข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ ความต้องการของตลาด 2. วิทยากรให้ความรู้ในการ ประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้า การตลาด 3. วิทยากรให้ความรู้ เรื่องการส่งเสริมการขาย ช่องทางการตลาด การขาย สินค้าออนไลน์	1 ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. ตัวอย่างชิ้นงาน
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
4. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
5. สื่อบุคคล ผู้รู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

-วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

โครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำหมนมหมู

1. ชื่อโครงการ : โครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำหมนมหมู

2. ความสอดคล้องกับ ยุทธศาสตร์ แผนงาน และข้อสั่งการ

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

1.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

8. เสริมสร้างความร่วมมือและการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 พัฒนากลไกความร่วมมือกับชุมชนและภาคีเครือข่าย ร่วมออกแบบและจัดการเรียนรู้เชิงรุก ที่สะท้อนความต้องการและอัตลักษณ์ของพื้นที่อย่างแท้จริง

ความสอดคล้องกับภารกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด

แผนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี).....

3. หลักการและเหตุผล

ตามนโยบายของการส่งเสริมสนับสนุนให้กับประชาชนมีอาชีพ มีรายได้ เพื่อเป็นการสนองนโยบายของภาครัฐในการส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน และการเตรียมความพร้อมด้านแรงงานให้กับประชาชนในการเปิดประชาคมอาเซียน ในภาคอุตสาหกรรม สภาพสังคมปัจจุบันระบบสาธารณสุขูปโภค มีความจำเป็นและสำคัญในการดำรงชีวิตและความเป็นอยู่ของประชาชน จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่ต้องมีอาชีพ ในขณะที่เดียวกันการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจส่งผลกระทบต่อการทำงานของประชาชน

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร โภชนาศึกษา การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันมีความสามารถในการดำเนินกิจกรรมการแปรรูปอาหาร และการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น สร้างความเข้มแข็งในการผลิตแปรรูป ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีการจัดการด้านการแปรรูปอาหาร พึ่งพาตนเองได้เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเกษตรกร จึงให้ความสนใจด้านการแปรรูปอาหาร ได้ศึกษาเป็นความรู้เสริม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

สกร.ระดับอำเภอคลองลาน ได้เล็งเห็นความสำคัญและช่องทางในการประกอบอาชีพการทำหมนมหมู เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง สามารถเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ชุมชนมีความรู้ความเข้าใจการทำหมนมหมูให้มีความหลากหลายและเป็นที่ต้องการของตลาด

4.2 เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น

5. กลุ่มเป้าหมาย

เชิงปริมาณ

- ประชาชนตำบลคลองลานพัฒนา จำนวน 15 คน

เชิงคุณภาพ

- ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจในการทำเหมมหมูให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น และสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
1. สำรวจความต้องการของประชาชนในการจัดกิจกรรม	เพื่อสำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน	ประชาชนตำบลคลองลานพัฒนา	15 คน	พื้นที่ตำบลคลองลานพัฒนา	4 มีนาคม 2569	-
2. วิเคราะห์ความของประชาชนในการจัดกิจกรรม	เพื่อวิเคราะห์ความต้องการในการได้รับความรู้ด้านต่าง ๆ	ประชาชนตำบลคลองลานพัฒนา	15 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองลาน	5 มีนาคม 2569	-
3. ดำเนินการจัดกิจกรรมตามความต้องการ						
3.1 โครงการส่งเสริมให้ความรู้การทำเหมมหมู	1. เพื่อให้ชุมชนมีความรู้ความเข้าใจการทำเหมมหมูให้มีความหลากหลายและเป็นที่ต้องการของตลาด 2. เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น	ประชาชนตำบลคลองลานพัฒนา	15 คน	ณ บ้านเลขที่ 209 / 2 หมู่ที่ 20 ตำบลคลองลานพัฒนา	10 - 11 มีนาคม 2569	9,000.00.-
4. นิเทศ ติดตามการจัดกิจกรรมรายไตรมาส และประชาสัมพันธ์เผยแพร่การดำเนินงาน	เพื่อติดตามผลการจัดกิจกรรมว่าบรรลุตามวัตถุประสงค์	ครู ศกร. และ ทีมนิเทศ	4 คน	ณ บ้านเลขที่ 209 / 2 หมู่ที่ 20 ตำบลคลองลานพัฒนา	10 - 11 มีนาคม 2569	-
5. ประเมินผล รายงานผลการจัดกิจกรรม	เพื่อรายงานผลการจัดกิจกรรมให้ ผอ. ทราบต่อไป	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองลาน	มีนาคม 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1-2 รหัสงบประมาณ 20334332005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน -9,000.00.- บาท (-เก้าพันบาทถ้วน)

- | | |
|---|----------------------|
| 1. ค่าตอบแทนวิทยากร (จำนวน 1 คน10 ชม. x 300.- บาท | เป็นเงิน 3,000.- บาท |
| 2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 15 คน x 100.- บาท x 2 มื้อ | เป็นเงิน 3,000.-บาท |
| 3. ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม จำนวน 15 คน x 30.- บาท x 4 มื้อ | เป็นเงิน 1,800.- บาท |
| 4. ค่าวัสดุ | เป็นเงิน 1,200.- บาท |

รวมเป็นเงิน -9,000.- บาท (เก้าพันบาทถ้วน)

หมายเหตุ ถัวเฉลี่ยจ่ายตามจริง

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	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)	หมายเหตุ
ดำเนินการจัดกิจกรรมตามแผน					
1.โครงการส่งเสริมให้ความรู้การทำแทนมหมู	-	9,000.00-	.-	-	

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาววรรรัตน์ โพธิ์กิ่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1 แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญาชาวบ้าน
- 10.2 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- 10.3 ผู้นำชุมชน
- 10.4 กลุ่มสตรี

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการศึกษาร่วมกับภาคีเครือข่าย
- 11.2 โครงการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน
- 11.3 โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

12. ผลลัพธ์

- ผู้เข้าร่วมโครงการอบรมร้อยละ 80 มีความรู้ความเข้าใจในการทำแทนมหมูให้มีความหลากหลายและเป็นที่ต้องการของตลาด
- ผู้เข้าร่วมโครงการอบรมร้อยละ 80 รู้วิธีการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต

- ผู้เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80 มีความพึงพอใจในการจัดกิจกรรม ระดับดีขึ้นไป

ตัวชี้วัดผลลัพธ์

- ผู้เข้าร่วมโครงการอบรมร้อยละ 80 มีความรู้ความเข้าใจในการทำแผนหมูให้มีความหลากหลายและเป็นที่ต้องการของตลาด

- ผู้เข้าร่วมโครงการอบรมร้อยละ 80 รู้วิธีการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น

14. การติดตามและการประเมินผลโครงการ

1. แบบประเมินความพึงพอใจ
2. การสังเกต

ลงชื่อ

ผู้เสนอโครงการ

(นางสาววรรรัตน์ โพธิ์กิ่ง)

ครู ศกร.

ลงชื่อ

ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายศิวกกร แสงแก้ว)

ครู

ลงชื่อ

ผู้อนุมัติโครงการ

(นายรามินทร์ มูลไธสง)

ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน

กำหนดการ โครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำแหนมหมู จำนวน 10 ชั่วโมง

วันที่ 10 - 11 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2569

ณ บ้านเลขที่ 209 / 2 หมู่ที่ 20 บ้านมอสำราญ ตำบลคลองลานพัฒนา อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 10 มีนาคม 2569

เวลา	กิจกรรม
เวลา 08.00 น. – 08.45 น.	ลงทะเบียนผู้ร่วมกิจกรรม
เวลา 08.45 น. – 09.00 น.	พิธีเปิด/ประธานกล่าวเปิด/บรรยายพิเศษ
เวลา 09.00 น. - 10.15 น.	เรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแหนมหมูและสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่นำมาทำแหนมหมูได้ รู้วัสดุอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู วิธีการบรรยายให้ความรู้ โดยวิทยากรชื่อ นางสาวสุทธิ วงศ์พิทักษ์
เวลา 10.15 น. – 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
เวลา 12.00 น. – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 น. – 14.00 น.	เรื่อง ขั้นตอนการทำแหนมหมูแบบต่างๆ วิธีการบรรยายให้ความรู้ โดยวิทยากรชื่อ นางสาวสุทธิ วงศ์พิทักษ์
เวลา 14.00 น.– 14.15 น.	พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
เวลา 14.15 น.– 16.30 น.	เรื่อง การทำแหนมหมูแบบแผ่นสูตรดั้งเดิม วิธีการสาธิต โดยวิทยากรชื่อ นางสาวสุทธิ วงศ์พิทักษ์

วันที่ 11 มีนาคม 2569

เวลา	กิจกรรม
เวลา 08.00 น. – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้ร่วมกิจกรรม
เวลา 09.00 น. - 10.15 น.	เรื่อง ขั้นตอนการทำแหนมหมูแบบต่างๆ การทำแหนมหมูห่อใบตอง วิธีการสาธิต โดยวิทยากรชื่อ นางสาวสุทธิ วงศ์พิทักษ์
เวลา 10.15 น. – 10.30	พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
เวลา 12.00 น. – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 น. – 14.00 น.	เรื่อง ขั้นตอนการทำแหนมหมูแบบต่างๆ การทำแหนมหมูตุ๋มจิ๋ว วิธีการสาธิต โดยวิทยากรชื่อ นางสาวสุทธิ วงศ์พิทักษ์
เวลา 14.00 น.– 14.15 น.	พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
เวลา 14.15 น.– 16.30 น.	เรื่อง การทำแหนมหมูตุ๋มจิ๋ว (ต่อ) วิธีการสาธิต โดยวิทยากรชื่อ นางสาวสุทธิ วงศ์พิทักษ์