

หลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้วิชาการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การทำแคบหมู
จำนวน 9 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

ในปัจจุบัน ยังมีประชาชนอีกหลายกลุ่มที่ยังมีความต้องการในการร่วมกิจกรรมอย่างต่อเนื่องและผนวก กับ ปัจจุบันเศรษฐกิจในประเทศไทยไม่ค่อยดีเท่าที่ควรมีค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มมากขึ้น จึงเห็นว่าควร จะได้มีการจัด ฝึกอบรมอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจ เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาความรู้ความสามารถในการเลือก และมองเห็นช่องทางในการ ประกอบอาชีพ ทักษะอาชีพและการบริหารจัดการ ที่สอดคล้องกับปัญหาและความ ต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้วยังมี สิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เรา จะต้องสร้างขึ้นหรือหามา ทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด และหนึ่งในอาหารที่คนไทยนิยมบริโภค คือ “แคบหมู” ซึ่งมีเคล็ดลับใน การปรุงที่ง่าย และยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับ ตนเองพร้อม ทั้งนำไปจำหน่ายในท้องตลาดได้ในราคาที่ย่อมเยาอีกด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาอาชีพให้กับ ประชาชนผู้รับบริการ จากการสำรวจความต้องการเรียนรู้ของประชาชนผู้รับบริการ เพื่อจัดอบรมส่งเสริมอาชีพให้กับ ประชาชนผู้รับบริการในชุมชนตามความ ต้องการและสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

- 1.เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ประกอบเป็น อาชีพหลัก หรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อ การประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนา อาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และ สังคม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

- 1.เพื่อให้ผู้ศึกษาได้มีความความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์อาชีพ และสามารถนำไปใช้ให้เป็น ประโยชน์ ในการดำรงชีวิตประจำวันจริยธรรม
- 2.เพื่อให้ผู้ศึกษามีเจตคติต่อวิชาชีพ เป็นผู้มีความคุณธรรมและความภาคภูมิใจในการประกอบอาชีพ
- 3.เพื่อให้ผู้ศึกษามีความและทักษะในการประกอบอาชีพครบวงจรจัดการ การผลิต การตลาดและการ จำหน่าย สามารถนำความและทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ ประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพให้มีคุณภาพ

4. เพื่อให้ผู้ศึกษาเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ สืบทอด พัฒนา ส่งเสริมและเผยแพร่อาชีพในท้องถิ่นของตนเอง และสังคม

เป้าหมาย 1. ประชาชน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง รวม 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.สามารถอธิบายความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การทำแคบหมู หลักสูตร 9 ชั่วโมง เช่น การลงทุน การตลาดวัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 2.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 3.บอกทิศทางการประกอบ อาชีพวิชาการได้แปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การทำแคบหมู	1 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู และความต้องการของตลาด 2.การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน 3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกซื้อวัตถุดิบ 4 ทิศทางการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู	1. วิทยากรให้ความรู้และอธิบายความเป็นมา และการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู 2. วิทยากรนำแคบหมูมาเป็นตัวอย่าง พร้อมอธิบาย 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	1	
2	ขั้นตอนการทำแคบหมูจากแคบสะโพกและหมูสามชั้น	ผู้เรียนสามารถทำแคบหมูจากแคบสะโพกและหมูสามชั้นได้	1.ขั้นตอนการทำแคบหมูจากแคบสะโพกและหมูสามชั้น 1.1.เตรียมหนังหมูสดจากแคบสะโพก	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตการทำแคบหมูจากแคบสะโพก และหมูสามชั้น 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำแคบหมูจากแคบสะโพก และหมูสามชั้น 3.วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต		7 ชม.

			<p>1.2 การตัดหนังหมู จากแคบสะโพกและ หมูสามชั้น</p> <p>1.3 การหั่นหนังหมู จากแคบสะโพกและ หมูสามชั้น หั่นให้ได้ ขนาดที่เหมาะสม</p> <p>1.4 การปรุงรส หนังหมู</p> <p>1.5วิธีการทำให้หนัง หมูแห้ง</p> <p>1.6วิธีการทอด แคบหมู จากแคบสะโพก และหมูสามชั้น</p>	- การดูแลเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์		
3	ช่องทาง การตลาด	<p>1.คิดต้นทุน - กำไร</p> <p>2.อธิบายช่องทาง การจัดการตลาด การจัดจำหน่าย</p>	<p>1. คิดต้นทุน - กำไร</p> <p>2. ช่องทางการ จัดการตลาด การจัดจำหน่าย</p>	<p>1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ วิธีการคิดต้นทุน – กำไร การ ลดต้นทุน การเพิ่มมูลค่าสินค้า การออกแบบ</p> <p>2.วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด</p> <p>2.1 ฐานข้อมูลลูกค้าวิเคราะห์ ความต้องการของตลาด</p> <p>2.2 การประชาสัมพันธ์ สินค้า ให้เข้าถึงตลาด</p> <p>2.3 การส่งเสริมการขาย การบริการ จัดการความเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพ</p>	1	

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ หลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้วิชาการทำแคบหมู
- ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต วิทยากรผู้ชำนาญการให้ความรู้วิชาการ ทำแคบหมู
- การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
- ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน(ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร) ที่ได้มาตรฐาน

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

1. ชื่อโครงการ **หลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้วิชาการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู**

2. ความสอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

ด้านที่ 2 การสร้างโอกาสเข้าถึงการเรียนรู้

ข้อที่ 2.3 สร้างโอกาสให้คนทุกช่วงวัยเข้าถึงการศึกษาได้อย่างเท่าเทียมและมีคุณภาพ พร้อมพัฒนาทักษะด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผล และทักษะจำเป็นแห่งอนาคต (Future Skill)

สอดคล้องกับพันธกิจของ สกร.ระดับอำเภอ ข้อที่ 1 จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ และยกระดับการศึกษาของประชาชน ให้สามารถ ปรับตัวในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม และมีสมรรถนะพร้อม รับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

3. หลักการและเหตุผล

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรม ส่งเสริม ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนขยายอื่นในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมายโดยให้ ความสำคัญ กับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน 5 กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรมและอาชีพ เฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานได้จัดทำ หลักสูตรเพื่อเสริมสร้าง ทักษะใหม่ (New skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) เพื่อให้ สถานศึกษาหรือผู้จัด กิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อน กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน และความต้องการของ ตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตร ฝึกอาชีพให้แก่ประชาชน กลุ่มเป้าหมายให้ ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2561) การกำหนดเนื้อหาและ ชั่วโมงในการเรียน หลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวน ชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการ ปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบ หลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไป ประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถ นำจำนวนชั่วโมงที่ได้ เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการ เรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตร การศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ประชาชนในอำเภอมุ่งมั่นสนใจในการนำวัสดุ เหลือใช้มาสร้างรายได้ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวผลิตภัณฑ์

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการวิชาการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู

2. เพื่อส่งเสริมอาชีพและเสริมรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ชุมชน ตามแนวคิดปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียง

3. เพื่อพัฒนาศักยภาพและคุณภาพชีวิตของประชาชน
4. เพื่ออนุรักษ์ ส่งเสริมและสืบสานรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่น จากการทำแคบหมู

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนอำเภอเมืองกำแพงเพชร

เชิงคุณภาพ

ประชาชนที่เข้าที่เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู พร้อมทั้งสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

1. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. รับสมัครประชาชนที่สนใจสมัครเข้าร่วมหลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จำนวน 9 ชั่วโมง	เพื่อตรวจสอบยืนยันความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและทราบจำนวนผู้สนใจในการเข้าร่วมโครงการฯ	ประชาชนตำบลท่าขุนราม อำเภอเมืองกำแพงเพชร	6 คน	พื้นที่ประชาชนตำบลท่าขุนราม อำเภอเมืองกำแพงเพชร	มีนาคม 2569	-
2. ประสานงานผู้เข้าร่วมโครงการฯ เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติงานตามโครงการฯ	เพื่อจัดทำโครงการฯ เสนอ สกร.ระดับอำเภอ เมืองกำแพงเพชร	ประชาชนตำบลท่าขุนราม อำเภอเมืองกำแพงเพชร	6 คน	สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร	มีนาคม 2569	-

3. เสนอหลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การทำแคบหมู จำนวน 9 ชั่วโมง	เพื่อให้ความรู้ ทักษะ และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การทำแคบหมู	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร	มีนาคม 2569	
4. ดำเนินกิจกรรมตามหลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การทำแคบหมู จำนวน 9 ชั่วโมง	เพื่อจัดกิจกรรมโครงการฯ ตามตารางที่กำหนดไว้	ประชาชนตำบลท่าขุนราม อำเภอเมืองกำแพงเพชร	6 คน	บ้านเลขที่ 25 หมู่ที่ 3 ต.ท่าขุนราม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร	14-15 มีนาคม 2569	5,500.-
5. นิเทศติดตามและประเมินผล	เพื่อทราบปัญหาอุปสรรคความคืบหน้าการดำเนินงาน และแนวทางแก้ไข	ครู ศกร.	1 – 2 คน	บ้านเลขที่ 25 หมู่ที่ 3 ต.ท่าขุนราม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร	14-15 มีนาคม 2569	-
6. สรุปผลการดำเนินงานและรายงานผล	เพื่อนำข้อมูล ผลการดำเนินงานและเสนอรายงานต่อผู้บริหาร	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร	มีนาคม 2569	-

7. งบประมาณ

แผนงาน ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 – 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 5,500.-บาท (ห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)
รายละเอียดดังนี้

- ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 9 ชั่วโมงๆ ละ 300.- บาท เป็นเงิน 2,700.-บาท
- อาหารกลางวัน จำนวน 6 คนๆละ100.-บาท *1มื้อ(ขอเบิกเพียง 4 คน) เป็นเงิน 400.-บาท
- อาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คนๆละ30.-บาท*3มื้อ(ขอเบิกเพียง 4 คน) เป็นเงิน 240.-บาท
- ค่าวัสดุ จำนวนเงิน 2,160.- บาท

- หนั้หมูแคบสะโพก จำนวน 10 กิโลกรัมๆ ละ 90 บาท เป็นเงิน 900.- บาท
- หมูสามชั้น จำนวน 8 กิโลกรัมๆ ละ 140 บาท เป็นเงิน 1,120.- บาท
- เกลือปน ขนาด 150 กรัม จำนวน 2 ถุง ๆ ละ 5 บาท เป็นเงิน 10.- บาท
- ผงชูรส บรรจุ 72 กรัม จำนวน 1 ถุงๆ ละ 10 บาท เป็นเงิน 10.- บาท
- น้ำส้มสายชู ขนาด 700มิลลิลิตร จำนวน 1 ขวดๆละ 120 บาท เป็นเงิน 120.-บาท.

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 5,500.- บาท (ห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1	ไตรมาสที่ 2	ไตรมาสที่ 3	ไตรมาสที่ 4
ดำเนินการจัดหลักสูตรฝึกอบรม การให้ความรู้การแปรรูปอาหารจาก เนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จำนวน 9 ชั่วโมง	-	5,500.- บาท	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางอัมพร จิตตรง ครูศูนย์การเรียนรู้ (ศกร.).

10. เครือข่าย/ผู้เกี่ยวข้องและความร่วมมือ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมืองกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. งานจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง
2. โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการศึกษาเรียนรู้การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู

13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(Output) ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจในการศึกษาเรียนรู้การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู มากขึ้น

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome) ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความพึงพอใจโครงการศึกษาเรียนรู้การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู

14. การติดตามและประเมินโครงการ

รายงานสรุปผลการดำเนินการจัดหลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จำนวน 9 ชั่วโมง

กำหนดการหลักสูตรฝึกอบรมการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จำนวน 9 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 14 - 15 มีนาคม 2569
ณ บ้านเลขที่ 25 บ้านท่าเตื่อ หมู่ที่ 3 ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่	เวลา	เนื้อหากิจกรรม	หมายเหตุ
14 มีนาคม 2569	08.30 - 09.00 น.	ผู้เข้าร่วมลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการฯ	
	09.00 - 10.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพ ความรู้เบื้องต้น การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จากแคบสะโพกดังนี้ 1. ความสำคัญของการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จากแคบสะโพก 2. วัสดุ อุปกรณ์ การทำแคบหมู จากแคบสะโพก 3. วิธีการทำแคบหมู จากแคบสะโพก 4. ประโยชน์ของการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จากแคบสะโพก	
	10.00 - 12.00 น.	1. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับทักษะการประกอบอาชีพและสาธิต การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำ แคบหมู 2. ผู้เรียน เรียนรู้และ ฝึกปฏิบัติการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อ เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จากแคบสะโพก	
	12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
	13.00 - 16.00 น.	1.วิทยากรบรรยายและสาธิต การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จากแคบสะโพก ผู้เรียนเรียนรู้และ ฝึกปฏิบัติ	

		<p>2. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การดูแลเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ - การลดต้นทุน การเพิ่มมูลค่าสินค้าการออกแบบ - การจัดการการตลาดการประชาสัมพันธ์การส่งเสริมการขาย และการบริการ จัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ 	
--	--	---	--

หมายเหตุ : ตารางนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
เวลา 10.30-10.45 น. และเวลา 14.00-14.15 น. รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
เวลา 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

กำหนดการหลักสูตรฝึกอบรมการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จำนวน 9 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 14 - 15 มีนาคม 2569
ณ บ้านเลขที่ 25 บ้านท่าเตื่อ หมู่ที่ 3 ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่	เวลา	เนื้อหากิจกรรม	หมายเหตุ
15 มีนาคม 2569	08.30 - 09.00 น.	ผู้เข้าร่วมลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการฯ	
	09.00 - 10.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพ ความรู้เบื้องต้น การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จากหมูสามชั้น ดังนี้ 1. ความสำคัญของการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จากหมูสามชั้น 2. วัสดุ อุปกรณ์ การทำแคบหมู จากหมูสามชั้น 3. วิธีการทำแคบหมู จากหมูสามชั้น 4. ประโยชน์ของการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จากหมูสามชั้น	
	10.00 - 12.00 น.	1. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับทักษะการประกอบอาชีพและสาธิตการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู 2. ผู้เรียน เรียนรู้และ ฝึกปฏิบัติการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การทำแคบหมู จากหมูสามชั้น	

หมายเหตุ : ตารางนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
เวลา 10.30-10.45 น. รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม