

หลักสูตรฝึกอบรมหลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แหนมซีโครงหมู) จำนวน 9 ชั่วโมง (ตำบลมหาชัย)

ความเป็นมา

การศึกษาด้านอาชีพในปัจจุบัน มีความจำเป็นและสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ และมีงานทำได้นั้น

หมูเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคนไทย เป็นอาหารหลักภายในครอบครัว เพื่อทำให้เพิ่มผลผลิตและมูลค่าจึงทำให้เกิดการแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่ง ผลิตภัณฑ์หมูแปรรูปเพื่อจำหน่าย ใน ท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ใช้แรงงานคน ในการจัดการ เช่น หมูสับ หมูกรอบ หมูย่าง เป็นต้น แต่การที่จะใช้หมูชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์ อะไรนั้นขึ้นอยู่กับความนิยมของตลาด และราคาของหมู รสชาติเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักของคนไทย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการประกอบอาชีพของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดทำกรเรียนการสอนหลักสูตร การทำ หมูสับ โดยนำหมูที่มีอยู่ในพื้นที่ ราคาถูกมาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาการควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	9	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	4	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้น หมู่ม้วน หมู่ม้วนขึ้น และหมู่ม้วนโครงหมู	1.1 ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำหมู ม้วน และหมู่ม้วนโครงหมู 1.2 ความเป็นมาในการ ประกอบอาชีพการทำหมู ม้วน และหมู่ม้วนโครงหมู 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการ เลือก อาชีพการทำหมู่ม้วน และหมู่ม้วนโครงหมู	1.1 ความสำคัญของการ ประกอบ อาชีพการทำหมู่ม้วน และหมู่ม้วนโครงหมู 1.2 ความเป็นมาในการทำ หมู่ม้วนและหมู่ม้วนโครงหมู เพื่อ ถนอมอาหารเก็บไว้ได้ นาน 1.3 แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ ชุมชน 1.4 การตัดสินใจในการเลือก อาชีพ การทำหมู่ม้วน และ หมู่ม้วนโครงหมู	วิทยากรนำเสนอข้อมูล ข้อมูลกับผู้เรียนเรื่อง ความสำคัญ ความเป็นมา ใน การประกอบอาชีพการ ทำหมู่ม้วน หมู่ม้วนขึ้น และ หมู่ม้วนโครงหมู และการ ตัดสินใจเลือกประกอบ อาชีพการทำหมู่ม้วน หมู่ม้วน ขึ้นและหมู่ม้วนโครงหมู โดยคำนึงถึงความ เหมาะสม	2 ชม.	-
2. การฝึกปฏิบัติ การการทำหมู่ม้วน หมู่ม้วนขึ้น และหมู่ม้วน โครงหมู	2.1 ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบ อาชีพการทำหมู ม้วนและหมู่ม้วนโครงหมู 2.2 ขั้นตอนการนำหมูมา แปรรูปเป็นหมู่ม้วนและ หมู่ม้วนโครงหมู 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษา เพื่อ บริโภคหรือการ จำหน่าย	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพการทำหมู่ม้วน และ หมู่ม้วนโครงหมู 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2.2 งบประมาณในการ จัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ 2.2.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การ ประกอบอาชีพการทำหมู ม้วน และการทำหมู่ม้วนโครง หมู 2.2 ขั้นตอนการนำหมูมาแปรรูป เป็น หมู่ม้วนและหมู่ม้วนโครง หมู 2.2.1 ส่วนผสมในการทำหมู ม้วน และหมู่ม้วนโครงหมู 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อ จัดจำหน่าย 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ การ จำหน่ายหรือบริโภค	วิทยากรอธิบายเนื้อหา ตามลำดับขั้นตอน พร้อม สาธิต และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติจริง การทำหมู่ม้วน หมู่ม้วนขึ้นและหมู่ม้วนโครง หมูจัดเตรียมวัตถุดิบในการ ทำประกอบด้วย เนื้อ หมู หมูโครงหมู เกลือ ผง ปรุงรส กระเทียมกลีบ ขาวเหนียวหนึ่ง ที่เตรียมไว้ คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้ใน ภาชนะ 3 วัน นำมาบรรจุ ภัณฑ์เพื่อเป็นการเก็บ ถนอมอาหารให้อยู่ได้นาน หรือนำไปรับประทาน	1 ชม.	5 ชม.
3. การบริหาร จัดการประกอบ อาชีพ และการ เรียนรู้ ระบบ	3.1 การบริหารจัดการ กลุ่มการทำหมู่ม้วนและหมู ม้วนขึ้นและหมู่ม้วนโครงหมู 3.2 การจัดการตลาดใน	1 การบริหารจัดการกลุ่ม ทำ หมู่ม้วน 3.1.1 การจัดการ ควบคุม คุณภาพในการทำหมู ม้วนและหมู่ม้วนขึ้นและหมู่ม้วนโครง	3.1 วิทยากรอธิบายสาระ ความรู้ให้แม่นยำในการ ปฏิบัติจริง	1 ชม.	

ECommerce หลักสูตรการค้า ออนไลน์	การทำหุ้ส้มและหุ้ส้ม ชั้นและซีโครงหุ้ม 3.๓ การวางแผนการ ดำเนินงาน	หุ้ม 3.1.2 การคิดต้นทุนใน ผลิต หุ้ม 3.1.3 การ วางแผนการผลิต 3.2 การ จัดการตลาดในการ ทำหุ้ม และหุ้มชั้นและซีโครงหุ้ม 3.2.1 การทำข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การกระจายผลิตภัณฑ์ แปรรูปไปสู่ผู้บริโภค 3.2.3 การวางแผนการตลาด 3.3 การวางแผนการ ดำเนินงานของกลุ่ม	3.2 วิทยาการอธิบายแหล่ง จำหน่ายให้ความรู้เกี่ยวกับ ดิจิทัลชุมชน ECommerce และการ สร้างเพจขาย สินค้า ออนไลน์ ผ่าน สมาร์ทโฟน และการทำ บรรจุภัณฑ์ (ครู ศกร.ตำบล เป็นที่ ปรึกษา		
--	--	---	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยาการผู้ชำนาญ
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

- 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- 2.การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบการทำหุ้ม ที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แหนมซีโครงหมู) จำนวน 9 ชั่วโมง (ตำบลมหาชัย)

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

3. หลักการและเหตุผล

สืบเนื่องมาจากชุมชนตำบลมหาชัย ประชาชนมีอาชีพหลักในการทำเกษตรกรรม จึงทำให้มีช่วงเวลาว่างจากฤดูกาลทำงานเป็นเวลาหลายเดือน ประชาชนในตำบลจึงมีความคิดที่จะหารายได้เสริมจากการฝึกอาชีพการแปรรูปอาหารการทำหมูสับ เพราะมีวัตถุดิบที่หาง่ายและมีร้านค้าใหญ่ที่ขายหมูอยู่ภายในตำบลเดียวกัน และหลักสูตรการทำหมูสับ และแหนมซีโครงหมู ยังเป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม และสามารถนำมาประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้และใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรเพื่อ มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงสามารถ ทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายและนำเอาความรู้มาเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ให้สอดคล้องกับศักยภาพพัฒนาตนเอง สังคม ชุมชน และสิ่งแวดล้อม มีความ พร้อมที่จะสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่ออบรมอาชีพให้ประชาชนในชุมชนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น
2. เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว
3. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะทางด้านอาชีพให้กับผู้เข้ารับการอบรม

5. เป้าหมาย

- เชิงปริมาณ จำนวน 6 คน มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

- เชิงคุณภาพ

ผู้เรียนสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมูสับ หมูสับชิ้นและแหนมซีโครงหมู ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำโครงการฝึกอาชีพ - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหารและคณะครูสกร.ระดับอำเภอไทรงาม	13 คน	ห้องประชุมสกร.ระดับอำเภอไทรงาม	17 กรกฎาคม 2569	
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและบริบทพื้นที่	- คณะครูสกร.ระดับอำเภอไทรงาม	13คน	สกร.ระดับอำเภอไทรงาม	20-21 กรกฎาคม 2569	
3. ประสานงานการดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงานเครือข่ายในพื้นที่ในการดำเนินงาน	- คณะครูสกร.ระดับอำเภอไทรงาม	1 คน	สกร.ระดับอำเภอไทรงาม	23-24 กรกฎาคม 2569	
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูสั้ม หมูสั้มขึ้น แหนมซีโครงหมู) จำนวน 9 ชั่วโมง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำหมูสั้ม และแหนมซีโครงหมู - เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมูสั้ม และแหนมซีโครงหมู ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวอย่างมีคุณธรรมและมั่นคง	- ประชาชนตำบลมหาชัย	6 คน	หมู่ 12 บ้านทุ่งพัฒนา ต.มหาชัย อ.ไทรงาม	6-7 สิงหาคม 2569	7,200 บาท
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ	- เพื่อกำกับ ติดตามการดำเนินงานตามโครงการให้บรรลุผลตามที่กำหนดไว้ - เพื่อประเมินผลโครงการและสรุปรายงานผลการดำเนินงาน	- ครูผู้รับผิดชอบโครงการ และคณะนิเทศ	4 คน	สกร.ระดับอำเภอไทรงาม	10-14 สิงหาคม 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิต ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 4 รหัสงบประมาณ 203343300050050000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 691150 จำนวนเงินทั้งสิ้น 7,200 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูสั้ม หมูสั้มขึ้น แหนมซีโครงหมู)

จำนวน 9 ชั่วโมง ดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300 บาท x 9 ชั่วโมง 2,700 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม 3,450 บาท

7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35 บาท x 3 มื้อ 630 บาท

7.4 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 70 บาท x 1 มื้อ 420 บาท

หมายเหตุ ถัวเฉลี่ยจ่ายตามจริงทุกรายการ

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
1. ประชุมวางแผน				17 กรกฎาคม 2569
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม				20-21 กรกฎาคม 2569
3. ประสานงานการดำเนินงาน				23-24 กรกฎาคม 2569
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตร การแปรรูปเนื้อหมู (หมูสั้ม หมูสั้มขึ้น แหนมซี โครงหมู) จำนวน 9 ชั่วโมง				6-7 สิงหาคม 2569
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงาน ตามโครงการ				10-14 สิงหาคม 2569

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม

นายพิสิทธิ์ พันทับ ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

กลุ่มสตรีบ้านทุ่งพัฒนา ตำบลมหาชัย อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมสุม ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้เรียนเข้าอบรม ไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร มีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

ร้อยละ 60 ของผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรและสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมสุม ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรหลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แหนมซีโครงหมู) จำนวน 9 ชั่วโมง (ตำบลมหาชัย)

ระหว่างวันที่ 6 -7 สิงหาคม พ.ศ. 2569

ณ ศาลาเอนกประสงค์บ้านทุ่งพัฒนา หมู่ 12 ตำบลมหาชัย อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 6 สิงหาคม 2569

- 08.00 - 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 - 10.00 น. เรื่องหลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แหนมซีโครงหมู)
- บรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูสับและ การทำ แหนมซีโครงหมูและแนะนำอุปกรณ์ในการทำหมูสับ (โดยวิทยากร นางกองสี พิเศษพิมพ์)
- 10.00 - 12.00 น. - บรรยายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำหมูสับ (โดยวิทยากร นางกองสี พิเศษพิมพ์)
- 12.00 - 13.00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 15.00 น. - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำหมูสับโดยใช้เนื้อหมูปดและหนังหมู
- 15.00 - 16.00 น. - วิทยากรบอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย (โดยวิทยากร นางกองสี พิเศษพิมพ์)

วันที่ 7 สิงหาคม 2569

- 09.00 - 10.30 น. เรื่องการทำหมูสับชิ้นและแหนมซีโครงหมู
- บรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่อง ทางการประกอบอาชีพการทำหมูสับชิ้นและ ซีโครงหมู (โดยวิทยากร นางกองสี พิเศษพิมพ์)
- 10.30 - 12.00 น. - บรรยายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำหมูสับชิ้นและแหนมซีโครงหมูและผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติการทำ และวิทยากรบอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ บริโภคหรือการจำหน่าย (โดยวิทยากร นางกองสี พิเศษพิมพ์)

หมายเหตุ เวลา 10.00 -10.45 น. รับประทานอาหารว่าง
เวลา 12.00 - 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่าง