

## หลักสูตร การชงน้ำอิตาเลียนโซดา จำนวน ๖ ชั่วโมง

### หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



#### ความเป็นมา

น้ำอิตาเลียนโซดา (Italian Soda) เป็นเครื่องดื่มที่เกิดจากการผสมโซดากับไซรัปผลไม้หลากหลายรสชาติเพื่อให้ได้รสหวานซ่า ตีมาแล้วสดชื่น แม้จะมีชื่อว่า “อิตาเลียน” แต่ต้นกำเนิดของเครื่องดื่มนี้แท้จริงอยู่ในประเทศสหรัฐอเมริกา โดยบริษัท Torani ได้นำไซรัปจากอิตาลีเข้ามาจำหน่ายในซานฟรานซิสโก และต่อมาชาวอเมริกันได้นำมาผสมกับโซดาจนกลายเป็นเครื่องดื่มยอดนิยม น้ำอิตาเลียนโซดาจึงเป็นเครื่องดื่มทางเลือกที่ไม่มีแอลกอฮอล์ สีสังเคราะห์ และรสชาติหลากหลาย เหมาะกับผู้บริโภคทุกวัยในแง่ของเศรษฐกิจชุมชน น้ำอิตาเลียนโซดามีความสำคัญเนื่องจากเป็นเครื่องดื่มที่ต้นทุนต่ำ ง่ายและให้กำไรดี เหมาะสำหรับการนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก โดยเฉพาะในยุคที่ผู้บริโภคนิยมเครื่องดื่มแพลนซี รสชาติแปลกใหม่ และถ่ายรูปสวยลงโซเชียล น้ำอิตาเลียนโซดาสามารถดึงดูดลูกค้าได้ทั้งเด็ก วัยรุ่น และผู้ใหญ่ อีกทั้งยังไม่ต้องใช้อุปกรณ์ซับซ้อน ใช้พื้นที่น้อย และสามารถเปิดร้านได้ทั้งแบบถาวรหรือรถเข็นเคลื่อนที่

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงเปิดกลุ่มอาชีพการชงน้ำอิตาเลียนโซดา เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่มีทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ได้จริง สร้างรายได้อย่างยั่งยืนลดภาระทางเศรษฐกิจและเสริมสร้างการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้กับชุมชน การฝึกอาชีพนี้จึงไม่เพียงแต่เป็นการถ่ายทอดความรู้ แต่ยังเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนในพื้นที่อีกด้วย

#### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชา การชงน้ำอิตาเลียนโซดา มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียม เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

## จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรวิชา การทำอิตาเลียนโซดา มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพ หลักสูตรการชงน้ำอิตาเลียนโซดา

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรการชงน้ำอิตาเลียนโซดา และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

## เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**  
**หลักสูตร การชงน้ำอิตาเลียนโซดา จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการชงน้ำอิตาเลียนโซดา	๑.๑ สามารถอธิบายบอก ความสำคัญ และ คุณค่าทางโภชนาการ ของการประกอบ อาชีพได้  ๑.๒ บอกความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการ ชงน้ำอิตาเลียนโซดา ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเล ที่ตั้ง  ๑.๓ บอกและหา แหล่งเรียนรู้ได้  ๑.๔ บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพธุรกิจ การชงน้ำอิตาเลียน โซดา	๑.๑ ความสำคัญ และ คุณค่าทางโภชนาการ ของน้ำอิตาเลียนโซดา  ๑.๒ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการ ชงน้ำ อิตาเลียนโซดา  ๑.๒.๑ ความ ต้องการของตลาดและ ผู้บริโภค  ๑.๒.๒ การลงทุน และ การหาแหล่ง เงินทุน  ๑.๒.๓ การจัดหา วัสดุ อุปกรณ์  ๑.๒.๔ การเลือก ทำเลที่ตั้ง  ๑.๒.๕ กระบวน การจัดตั้งกลุ่ม  ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิ ปัญญา ชุมชน และ ท้องถิ่น  ๑.๔ ทิศทางการ ประกอบอาชีพการชง น้ำอิตาเลียนโซดา	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อ นำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ ในชุมชน  ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่างๆ  ๑.๓ ให้ความรู้ และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม  ๑.๔ ครู ผู้เรียน ร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับทิศ ทางการประกอบอาชีพ การชงน้ำอิตาเลียนโซดา ในรูปแบบที่เหมาะสม กับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากร ธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของ ทรัพยากร มนุษย์ในชุมชนที่มีตาม ฤดูกาล	๑ ชม	-
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการชงน้ำอิตาเลียนโซดา	๒.๑ สามารถอธิบาย การเตรียมการ ประกอบอาชีพการ ชงน้ำอิตาเลียนโซดา ได้	๒.๑ ชั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพการชง น้ำอิตาเลียนโซดา  ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่	๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับ การเตรียมการ ประกอบ อาชีพ	-	๔ ชม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
		<p>๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำอิตาเลียนโซดาได้</p> <p>๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในชุมชนมาปรับใช้ในการทำอิตาเลียนโซดาได้</p>	<p>๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการชงน้ำอิตาเลียนโซดาเพื่อการคั่ว</p> <p>๒.๑.๓ การทำความเข้าใจความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบ</p> <p>๒.๑.๕ การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>๒.๑.๖ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาชุมชนเกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย</p> <p>๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.๕ ฝึกทักษะการทำอิตาเลียนโซดา</p> <p>๑. การคัดสรรวัตถุดิบ</p> <p>๒. การทำความสะอาดวัสดุ/อุปกรณ์</p> <p>๓. ส่วนผสม</p> <p>๔. สาธิต/ปฏิบัติ</p> <p>๕. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย</p> <p>๖. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย</p> <p>๒.๖ จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>๒.๗ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>			๔ ชม
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถบริหารการชงน้ำอิตาเลียนโซดาได้</p> <p>- การควบคุมคุณภาพ</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>การชงน้ำอิตาเลียนโซดา</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการจัดให้ผู้เรียน</p> <p>- สัมรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์และ</p>	๑ ชม		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>- การลดต้นทุนการผลิต</p> <p>- คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้</p> <p>- ทำฐานข้อมูล</p> <p>- การจำหน่ายการขนน้ำอิตาเลียนโซดาสู่ผู้บริโภค</p> <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๔ ครูและผู้เรียนสามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ ได้</p>	<p>- การจัดการควบคุมคุณภาพน้ำอิตาเลียนโซดา</p> <p>- การลดต้นทุนในการขนน้ำอิตาเลียนโซดา</p> <p>๓.๒ การจัดการตลาดในน้ำอิตาเลียนโซดา</p> <p>- การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>- การจำหน่ายอิตาเลียนโซดา</p> <p>๓.๓ การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>แหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่าง ๆ</p> <p>- การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>- ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>- ศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>- ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>๓.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p>		-

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ประกอบการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. วัตถุประสงค์ของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. สื่อ Youtube

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

## ๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำการขงน้ำอิตาเลียนโซดา

### ๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### ๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหาร เครื่องดื่ม และขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงเปิดกลุ่มอาชีพการขงน้ำอิตาเลียนโซดา เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่มีทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ได้จริง สร้างรายได้อย่างยั่งยืนลดภาระทางเศรษฐกิจ และเสริมสร้างการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้กับชุมชน การฝึกอาชีพนี้จึงไม่เพียงแต่เป็นการถ่ายทอดความรู้ แต่ยังเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนในพื้นที่อีกด้วย

### ๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพ หลักสูตรการขงน้ำอิตาเลียนโซดา

๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรการขงน้ำอิตาเลียนโซดา และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

๔.๓ เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

## ๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

## ๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลา งบประมาณ
หลักสูตรการทำ การชงน้ำ อิตาเลียนโซดา	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และเข้าใจ ขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถลงมือปฏิบัติ ได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะ ให้ได้มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการ ต่อยอด เป็นอาชีพ หรือสร้างรายได้เสริม	ประชาชน ทั่วไป	๖ คน	ร้านวาสนา	๑๙-๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๒,๒๐๐.-

## ๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น .....๒,๒๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

## ๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำ การชงน้ำ อิตาเลียนโซดา	-	๒,๒๐๐.-	-	-

#### ๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอนุสรุา แสงดาว ครูศูนย์การเรียนรู้

#### ๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

#### ๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

#### ๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำการชงน้ำอิตาเลียนโซดา การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

#### ๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

##### ๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

##### ๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการทำการชงน้ำอิตาเลียนโซดา โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

#### ๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ  
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การชงน้ำอิตาเลียนโซดา  
วันที่ ๑๙-๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙  
ณ ร้านวาสนา หมู่ที่ ๒ ต.วังกรด อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร  
\*\*\*\*\*

๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำอิตาเลียนโซดา ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก  
วัตถุดิบในการชงน้ำอิตาเลียนโซดา (วิทยากร นางสาววาสนา สุขแจ่ม)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการผลิตน้ำอิตาเลียนโซดา(วิทยากร นางสาววาสนา สุขแจ่ม)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการชงน้ำอิตาเลียนโซดา

การเตรียมวัตถุดิบ ขนาดแก้ว การแต่งแก้ว (วิทยากร นางสาววาสนา สุขแจ่ม)

๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการชงน้ำอิตาเลียนโซดา โดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติ การจัดรูปแบบ และการชงน้ำอิตาเลียนโซดา  
(วิทยากร นางสาววาสนา สุขแจ่ม)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

