

หลักสูตร การทำขนมถ้วยโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



ความเป็นมา

ขนมถ้วย" หรือ "ขนมถ้วยตะไล" ย่อมเป็นหนึ่งในสัญลักษณ์ที่เด่นชัดที่สุด ขนมชนิดนี้มีใช้เพียงผลผลิตจากกันครัว แต่เป็นร่องรอยทางประวัติศาสตร์ที่ตกทอดมาตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลายจนถึงต้นรัตนโกสินทร์ โดยมีรากฐานมาจากภูมิปัญญาการจัดการวัตถุดิบในท้องถิ่นที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งข้าวที่นำมาไม่เพียงแต่เป็นแป้งสด มะพร้าวห้าวที่คั้นเป็นกะทิชั้นมัน และน้ำตาลมะพร้าวที่ให้ความหวานละมุนนวลตา ในเชิงอัตลักษณ์ ขนมถ้วยตะไลมีความโดดเด่นด้วยการเป็น "ขนมสองชั้น" ที่สอดประสานกันอย่างเป็นระบบ ชั้นล่างคือตัวขนมที่เน้นความนุ่มหนึบและความหวานหอมจากน้ำตาลมะพร้าว ในขณะที่ชั้นบนคือหน้ากะทิสีขาวนวลที่มีรสเค็มนำเพื่อตัดหวาน ความมหัศจรรย์ของมันอยู่ที่การใช้ความร้อนจากไอน้ำผ่าน "ถ้วยตะไล" ซึ่งเป็นภาชนะเซรามิกขนาดเล็กที่ช่วยกระจายความร้อนได้สม่ำเสมอ จนเกิดเป็นผิวสัมผัสหน้าขนมที่ขรุขระเป็นรอยย่น อันเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงความสดใหม่และกะทิที่แก่จัด ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญที่นักชิมขนมไทยถวิลหา เมื่อพิจารณาในบริบทของการอนุรักษ์ตามนโยบายของ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ขนมถ้วยไม่ได้ทำหน้าที่เป็นเพียงอาหารว่าง แต่เป็นเครื่องมือในการถ่ายทอดองค์ความรู้และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม การอนุรักษ์ขนมไทยตามแนวทางของ สกร. มุ่งเน้นไปที่การสร้าง "การเรียนรู้เชิงประสบการณ์" โดยการทำให้ขนมถ้วยกลายเป็นสื่อกลางในการเชื่อมโยงคนต่างวัยในชุมชนผ่านกระบวนการทำขนม ตั้งแต่การเลือกมะพร้าว การไม่แป้ง ไปจนถึงเทคนิคการนึ่งที่ต้องอาศัยความใจเย็นและทักษะที่ประณีต

การอนุรักษ์ตามนโยบายสมัยใหม่ยังส่งเสริมให้ขนมถ้วยมีการปรับตัวเข้ากับยุคสมัย (Adaptive Conservation) โดยไม่เสียจิตวิญญาณดั้งเดิม เช่น การส่งเสริมให้เป็นอาชีพสร้างรายได้ในครัวเรือน การประยุกต์ใช้สีจากธรรมชาติเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และการรักษารูปแบบการนำเสนอที่ใช้ถ้วยตะไลแทนวัสดุสังเคราะห์ เพื่อลดมลภาวะและคงไว้ซึ่งสุนทรียภาพในการรับประทาน การดำเนินงานเหล่านี้สอดคล้องกับภารกิจของ สกร. ที่มุ่งหวังให้เกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยมี "ทุนทางวัฒนธรรม" เป็นฐานสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนและธำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของชาติไทยสืบไป

นอกจากนี้ การจัดหลักสูตรดังกล่าวยังเป็นการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติจริง ฝึกทักษะการทำขนมไทยอย่างถูกวิธี รู้จักการบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ ซึ่งสามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพอย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางการเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูน
๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๔. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๕. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น วิชา การทำขนมเปียกปูน

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
การทำขนมด้วยโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมด้วยโบราณ	๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมด้วยโบราณ ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมด้วยโบราณ	๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำขนมด้วยโบราณ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมด้วยโบราณ - ความต้องการของตลาด - การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง - กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมด้วยโบราณ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมด้วยโบราณ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ	๒.๑ บอกความเป็นมาและประโยชน์ของขนมถ้วยโบราณได้ ๒.๒ มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุดิบ ๒.๓ บอกขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำขนมถ้วยโบราณ ๒.๔ บอกขั้นตอนการทำขนมถ้วยโบราณได้	๒.๑ ความเป็นมาและประโยชน์ของขนมถ้วยโบราณ ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำขนมถ้วยโบราณ ๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมถ้วยโบราณ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของขนมถ้วยโบราณ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการทำขนมถ้วยและฝึกปฏิบัติ	-	๔ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุม ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมตามคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ	๔.๑ เขียนโครงการแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้ ๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง ๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ ๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ประชาชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์(แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมถ้วยโบราณ

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการ
จ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน
และการต่อยอด ผลลัพธ์ที่ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย
สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหารและขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง ขนมถ้วยโบราณเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทุกช่วงวัย สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสาน ภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำขนมถ้วยโบราณ ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมไทยอย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมแป้ง การเตรียมกะทิ การนึ่งและการเทกะทิเพื่อแยกชั้นขนมถ้วย รวมถึงการคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพ และช่วยสืบสานขนมไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนา
ต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์
และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำขนมถ้วยโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมด้วยโบราณ
วันที่ ๒๗-๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๘
ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมด้วยโบราณ ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก
วัตถุดิบวัตถุดิบในการทำขนมด้วยโบราณ (วิทยากร นางนงศ์ลักษณ์ รักมงคล)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการผลิตขนมด้วยโบราณ

(วิทยากร นางนงศ์ลักษณ์ รักมงคล)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมด้วยโบราณ

การเตรียมการผสมวัตถุดิบ เพื่อหยอดแป้งและกะทิลงด้วยให้ปริมาณที่พอเหมาะ
และไม่ล้นถ้วย จากนั้นเตรียมหม้อหนึ่งเพื่อหนึ่งขนมด้วยให้ไฟกลางๆ ไม่แรงจนเกินไป
และไม่อ่อนจนเกินไป เมื่อนึ่งได้ที่แล้ว จากนั้น รอให้เย็นจากนำนำช้อนมาแคะออก
จากถ้วยและบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ (วิทยากร นางนงศ์ลักษณ์ รักมงคล)

๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนมด้วยโบราณโดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติ การจัดรูปแบบ และการตัดเป็นชิ้น

(วิทยากร นางนงศ์ลักษณ์ รักมงคล)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม