

หลักสูตร การทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



ความเป็นมา

อาหารพื้นบ้านและขนมไทยเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมไทยมาช้านาน สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและความพิถีพิถันของคนไทยในทุกยุคสมัย หนึ่งในขนมไทยที่ยังคงได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายคือ ขนมสาคุไส้เค็ม ซึ่งมีรสชาติกลมกล่อม เค็ม หวาน มัน และมีกลิ่นหอมของใบเตยหรือกระเทียมเจียว อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันมีการประยุกต์ขนมไทยรูปแบบเดิมให้มีมิติใหม่ ๆ ทั้งในด้านรสชาติ คุณค่าทางอาหาร และการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมกับยุคสมัย ทำให้เกิดเมนูที่ดัดแปลงขึ้นอย่างสร้างสรรค์ เช่น ขนมสาคุไส้เห็ดหอม ขนมสาคุไส้เห็ดหอมเป็นเมนูที่ผสมผสานความอร่อยของขนมสาคุดั้งเดิมเข้ากับกลิ่นหอมของเห็ดหอม ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ได้รับความนิยมมากในยุคปัจจุบัน โดยเฉพาะในกลุ่มผู้รักสุขภาพ เห็ดหอมเป็นแหล่งโปรตีนจากพืช มีใยอาหารสูงและให้รสชาติอูมามิตามธรรมชาติ จึงสามารถนำมาใช้แทนไส้หมูได้อย่างลงตัว ทำให้ขนมชนิดนี้เหมาะสำหรับผู้รับประทานอาหารเจ มังสวิรัติ หรือผู้ที่ต้องการหลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์ นอกจากนี้ ขนมสาคุไส้เห็ดหอมยังเหมาะสำหรับตลาดอาหารเพื่อสุขภาพที่กำลังเติบโต เพราะเป็นขนมที่มีไขมันต่ำและใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติเป็นหลัก ในพื้นที่ตำบลบางมูลนากและชุมชนใกล้เคียง พบว่ามีวัตถุดิบที่หาได้ง่าย เช่น สาคุเม็ดเล็ก เห็ดหอมสดหรือเห็ดหอมแห้ง ถั่วลิสง พริกไทย กระเทียม และเครื่องปรุงทั่วไป ซึ่งสามารถนำมาทำขนมสาคุไส้เห็ดหอมได้โดยไม่ต้องพึ่งพาวัตถุดิบนอกพื้นที่ ทำให้เป็นเมนูที่มีต้นทุนต่ำ เหมาะสำหรับการทำขายเป็นรายได้เสริม ไม่ว่าจะขายตามตลาดนัดในชุมชน งานวัด หน้าบ้าน หรือจัดเป็นอาหารว่างสำหรับงานประชุม งานเลี้ยง และกิจกรรมในท้องถิ่น ขนมสาคุไส้เห็ดหอมยังจัดเป็นสินค้าทำง่าย ขายง่าย ให้กำไรดี และสามารถพัฒนาเป็นสินค้าโฮมเมดหรือสินค้าแปรรูปเพื่อจำหน่ายออนไลน์ได้อีกด้วย อย่างไรก็ตาม ผู้ที่สนใจทำขนมชนิดนี้จำนวนมากยังขาดทักษะในการเตรียมไส้ การปรุงรสให้กลมกล่อม การนวดและห่อสาคุไม่ให้แตก การนึ่งให้สุกกำลังดี ตลอดจนการรักษาความสะอาดและการจัดเก็บให้ขนมคงความเหนียวนุ่มน่ารับประทาน หากไม่มีความรู้หรือเทคนิคที่ถูกต้อง ขนมอาจไม่สวย ไส้แตก หรือเนื้อสาคุแข็งจนทำให้ขายไม่ได้ราคา ดังนั้น การจัดหลักสูตรที่สอนแบบลงมือปฏิบัติจริง จึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับผู้ที่ต้องการนำไปประกอบอาชีพ

ด้วยเหตุนี้ สกร.ระดับตำบลบางมูลนากจึงได้จัดทำ หลักสูตรอาชีพ “การทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม” เพื่อให้ประชาชนในชุมชนได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ เทคนิคการทำไส้เห็ดหอมให้อร่อย การเตรียมสาคุไม่ให้ติดมือ การห่ออย่างประณีต การนึ่งให้ได้เนื้อสัมผัสที่ดี ตลอดจนการตกแต่ง จัดจำหน่าย การคิดต้นทุน-กำไร และการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้สินค้า หลักสูตรนี้จึงมุ่งหวังให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นอาชีพได้จริง สร้างรายได้เสริมแก่ครอบครัว ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น และอนุรักษ์ขนมไทยพื้นบ้านให้อยู่คู่ชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
๒. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาคุไส้เห็ดหอม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ในการทำสาคุไส้เห็ดหอม	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพสาคุไส้เห็ดหอม ๒. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพได้	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง ๑. ความสำคัญและประโยชน์การเรียนรู้การทำสาคุไส้เห็ดหอม ๒. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพได้	๓๐ นาที	-
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพขนมสาคุไส้เห็ดหอม	๑. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสาคุไส้เห็ดหอม ๒. สามารถกำหนดรูปแบบในการประกอบอาชีพการทำสาคุไส้เห็ดหอม	๑. การจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำสาคุไส้เห็ดหอม ๒. ขั้นตอนการทำสาคุไส้เห็ดหอม	๒.๑ ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยวิทยากรรวบรวมข้อมูลสรุปและ อธิบายเพิ่มเติม ๒.๒ วิทยากรสาธิตวิธีการทำเตรียมสาคุเลือกสาคุ ๒.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำ ความสาคุตามที่กำหนด วิทยากร สังเกต ตรวจสอบ ประเมินผล การปฏิบัติ ๒.๔ วิทยากรบรรยาย ประกอบตัวอย่างของจริง เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสาคุไส้เห็ดหอม ผู้เรียนสังเกตสอบถาม และบันทึกการเรียนรู้และ ทำกิจกรรม ตามที่กำหนด ผู้สอน สังเกตการมีส่วนร่วม ประเมินผล การปฏิบัติ ๒.๕ วิทยากรให้ดูตัวอย่าง วัสดุอุปกรณ์และ ให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม		๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๒.๖ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำสาकुไส้เห็ดหอม		
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมสาकुไส้เห็ดหอม	๓.๑ สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน ๓.๒ เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน	๑.๑ การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน	๓.๑ ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่าจากการทำสาकुไส้เห็ดหอมวิทยากรอธิบายเพิ่มเติม ๓.๒ ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการเพิ่มมูลค่าการทำสาकुไส้เห็ดหอม ช่องทางการจัดจำหน่ายหรือรับงาน วิธีการส่งเสริมการจำหน่าย หรือเพิ่มปริมาณการสั่งการทำสาकुไส้เห็ดหอม วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและให้ข้อเสนอแนะ	๓๐ นาที	
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมสาकुไส้เห็ดหอม	๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้ ๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง ๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ ๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลัก	๑ ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง		

สื่อการเรียนรู้

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

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)) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำขนมถั่วแปบ ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมไทยอย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมแป้ง การทำไส้ถั่ว การนึ่งและการคลุกขนม รวมถึงการคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพ และช่วยสืบสานขนมไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖	สกร.ระดับอำเภอบางมูลนาก	๙ -๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๒,๒๐๐.-

๗. งบประมาณรวมทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ 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

รวมทั้งสิ้น๒,๒๐๐.....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)
หลักสูตรการทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม	-	๒,๒๐๐.-	--	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวพีระยา ฐปบุชา ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการการทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการขนมสาคุไส้เห็ดหอมโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ๑.แบบประเมินความพึงพอใจ
- ๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม
วันที่ ๙ - ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

วันที่ ๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมสาคุไส้เห็ดหอม ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก

วัตถุดิบในการทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม

(วิทยากร นางจงจิตร์ ธรรมปรีชา)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในขั้นตอนการทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม

(วิทยากร นางจงจิตร์ ธรรมปรีชา)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม การผสมส่วนผสมต่าง ๆ การกวนไส้ การ

ขนมสาคุไส้เห็ดหอม (วิทยากร นางจงจิตร์ ธรรมปรีชา)

วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนมสาคุไส้เห็ดหอมโดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติ การปั้น และการจัดกล่อง

(วิทยากร นางจงจิตร์ ธรรมปรีชา)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม