

## หลักสูตร การทำแซนวิชไส้ทะเลัก จำนวน ๕ ชั่วโมง

### หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



#### ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีความรู้หรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤติทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีกันในหมู่คณะและชุมชน ยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการ เช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชน สอดคล้องกับนโยบายรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกัน อาชีพการทำอาหารทำขนมแซนวิชไส้ทะเลัก เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่นำวัตถุดิบที่มีอยู่ และหา ง่ายมาแปรรูป อาหาร และยังเป็นการถนอมอาหารแบบต่างๆ ในสังคมปัจจุบัน มนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการ เปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์ เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุม โลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิต ความเปราะบางของ ประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพต่างๆเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเปราะบางก็คือ อาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อ การอยู่รอดการทำขนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน ฉบับภูมิปัญญาชาวบ้านสูตรดั้งเดิมที่สามารถหา วัตถุดิบได้ง่ายที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ได้นานและเป็นการสร้างมูลค่าสามารถทำเป็นอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองเพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ

สำนักงาน สกร.ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำแซนวิชโบราณ ซึ่งเป็นอาหารที่คนทุกภาคนิยมรับประทาน เป็นอาหารหลัก อาหารว่าง ถือเป็นอาหาร ที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีความรู้ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม เพื่อสร้างอาชีพโดยสร้างความร่วมมือกับภาคเอกชนและภาคส่วนอื่น ๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายให้มากขึ้น ตลอดจนประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่าง ๆ

จากความเป็นมาดังกล่าว สกร.ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชา การทำแซนวิชโบราณ เพื่อฝึกทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน ซึ่งเป็นอาชีพเสริมลดรายจ่ายให้แก่ครอบครัวและเป็นการนำทรัพยากรในพื้นที่มาใช้ประโยชน์ได้

## หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำแซนวิชไส้ทะเลัก จำนวน ๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเลัก	<p>๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเลักได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำแซนวิชไส้ทะเลัก</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเลัก</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเลัก</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความต้องการของตลาด</li> <li>- การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน</li> <li>- การจัดหาวัสดุอุปกรณ์</li> <li>- การเลือกทำเลที่ตั้ง</li> <li>- กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</li> </ul> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน</p> <p>๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเลัก</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล</p>	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเล	๒.๑ บอกความเป็นมาและประโยชน์ของทำแซนวิชไส้ทะเลได้ ๒.๒ มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัตถุดิบ ๒.๓ บอกขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำแซนวิชไส้ทะเล ๒.๔ บอกขั้นตอนการทำแซนวิชไส้ทะเล	๒.๑ ความเป็นมาและประโยชน์ของทำแซนวิชไส้ทะเล ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์การทำแซนวิชไส้ทะเล ๒.๔ ขั้นตอนการทำแซนวิชไส้ทะเล	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของทำแซนวิชไส้ทะเล ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการทำแซนวิชไส้ทะเลและฝึกปฏิบัติ	-	๔ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเล	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้	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	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p>		
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะลัก	<p>๔.๑ เขียนโครงการแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้</p> <p>๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง</p> <p>๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ</p> <p>๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	๒๐ นาที	-

## 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 การทำแซนวิชไส้ทะลัก

### 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

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ จากสภาพเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่เพิ่มสูงขึ้นในปัจจุบัน ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนจำนวนมากประสบปัญหาหารายได้ไม่เพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน การส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเสริมจึงเป็นแนวทางสำคัญในการช่วยเพิ่มรายได้ ลดภาระค่าใช้จ่าย และเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจให้แก่ครัวเรือนและชุมชน การจัดกิจกรรมฝึกอบรมอาชีพที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง ใช้ต้นทุนต่ำ และสอดคล้องกับความต้องการของตลาด จึงมีความจำเป็นและเหมาะสมกับบริบทของชุมชนในปัจจุบัน

แซนวิชไส้ทะลักเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในทุกช่วงวัย สามารถบริโภคได้ทุกช่วงเวลา และเหมาะสำหรับการจำหน่ายในพื้นที่ชุมชน เช่น หน้าโรงเรียน ตลาด ร้านค้า หรือผ่านช่องทางออนไลน์ กระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบไส้ให้หลากหลายตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นอาชีพที่มีศักยภาพในการสร้างรายได้อย่างต่อเนื่อง

ด้วยเหตุผลดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เรื่อง การทำแซนวิชไส้ทะลักขึ้น เพื่อให้ประชาชนในชุมชนได้รับความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถนำไปสร้างรายได้เสริม เพิ่มโอกาสในการพึ่งพาตนเอง และส่งเสริมให้ชุมชนมีความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืนต่อไป

### ๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้และทักษะในการทำแซนวิชไส้ทะลักอย่างถูกสุขลักษณะ

๔.๓ เพื่อส่งเสริมการพึ่งพาตนเองและเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน

### ๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน



### ๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

#### ๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

#### ๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการขนมถั่วแปบโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

### ๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

#### ๑. แบบประเมินความพึงพอใจ

#### ๒. สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ  
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำแซนวิชไส้ทะลัก  
วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๖๙  
ณ วัดท่าช้าง อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร  
\*\*\*\*\*

๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชไส้ทะลัก ความเป็นมา

วัตถุประสงค์ในการทำแซนวิชไส้ทะลัก (วิทยากร นางปณิชนก เขียวอุบล)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการผลิตทำแซนวิชไส้ทะลัก

(วิทยากร นางปณิชนก เขียวอุบล)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำแซนวิชไส้ทะลัก

การเตรียมขนมปัง การทำไส้ (วิทยากร นางปณิชนก เขียวอุบล)

๑๓.๐๐ น - ๑๔.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำแซนวิชไส้ทะลัก โดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๔.๓๐ น - ๑๕.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม