

## หลักสูตร วิชาการทำขนมวุ้นแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง

### หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



#### ความเป็นมา

ปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและสังคมมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้ประชาชนจำนวนมากต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และค่าครองชีพ การส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ทักษะ และอาชีพเสริมที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน จึงเป็นภารกิจสำคัญของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ในการพัฒนาศักยภาพผู้เรียน และประชาชนในชุมชนให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

การทำวุ้นแพนซีเป็นกิจกรรมที่ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน ลงทุนต่ำ สามารถเรียนรู้ได้ในระยะเวลาสั้น และเหมาะสมกับผู้เรียนทุกช่วงวัย อีกทั้งวุ้นแพนซียังเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมในตลาด สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมหรือสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้เป็นอย่างดี หากมีการออกแบบลวดลายให้สวยงาม คำนึงถึงสุขภาพโภชนาการ และรู้จักการตั้งราคาและการตลาดอย่างเหมาะสม

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำวุ้นแพนซี ระยะเวลา ๖ ชั่วโมง ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำวุ้นแพนซีอย่างถูกวิธี สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริง ต่อยอดเป็นอาชีพหรือรายได้เสริม และสอดคล้องกับแนวทางการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการพัฒนาทักษะอาชีพตามบริบทของชุมชนอย่างแท้จริง

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ได้จริง ผ่านกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ
๒. เพื่อสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพหรืออาชีพเสริม โดยใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่หาได้ง่าย ลงทุนต่ำ และเหมาะสมกับบริบทชุมชน
๓. เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม สอดคล้องกับนโยบายของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. ให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำวันแพนซีอย่างถูกวิธี สามารถปฏิบัติได้จริง
๒. ให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้อย่างเหมาะสม
๓. ให้ผู้เรียนมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้และการพัฒนาอาชีพ สามารถพึ่งพาตนเองได้ใน

ชีวิตประจำวัน

## เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมวุ้นแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๓. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. ความสำคัญของการทำขนมวุ้นแพนซี</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับงานการทำขนมวุ้นแพนซี</p> <p>๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑.๑ วิทยากรบรรยายความสำคัญของการทำขนมวุ้นแพนซี ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสรุปผลการเรียนรู้</p> <p>๑.๒ ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และวิเคราะห์ข้อมูลความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๓ วิทยากรแนะนำแหล่งเรียนรู้การทำขนมวุ้นแพนซี ให้ผู้เรียนได้ศึกษาเพิ่มเติม แล้วสรุปผลการเรียนรู้</p> <p>๑.๔ ผู้เรียนสรุปผลการเรียนรู้จากการฟังบรรยาย ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาแหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม แล้วเขียนแนวคิดเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกความเป็นมาและประโยชน์ของการทำขนมวุ้นแพนซี	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมวุ้นแพนซี ๑.๑ ประวัติความเป็นมาและประโยชน์ของการทำขนมวุ้นแพนซี ๑.๒ การเลือกและเตรียมวัตถุดิบการทำขนมวุ้นแพนซี ๑.๓ การเตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์การทำขนมวุ้นแพนซี ๑.๔ การเก็บการทำขนมวุ้นแพนซี	๒.๑ ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ถึงความเป็นมาและความสำคัญของการทำขนมวุ้นแพนซี ผู้สอนรวบรวมข้อมูลสรุปและอธิบายเพิ่มเติม ๒.๒ ผู้สอนสาธิตวิธีการจัดเตรียมวัสดุการทำขนมวุ้นแพนซี ๒.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมวุ้นแพนซี ตามที่กำหนด ผู้สอนสังเกต ตรวจสอบประเมินผลการปฏิบัติ ๒.๔ ผู้สอนบรรยายประกอบตัวอย่างของจริงเรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในงานการทำขนมวุ้นแพนซี ผู้เรียนสังเกต สอบถาม และบันทึกการเรียนรู้ และทำกิจกรรมตามที่กำหนด ผู้สอนสังเกตการมีส่วนร่วม ประเมินผลการปฏิบัติ	-	๔ ชั่วโมง
๓.	๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ บอกองค์ประกอบในการประกอบอาชีพได้ ๓.๒ บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าการทำขนมวุ้นแพนซี ๓.๓ คำนวณราคาจำหน่ายขนมวุ้นแพนซี ๓.๔ ระบุช่องทางการจัดจำหน่ายขนมวุ้นแพนซี	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ๓.๑ องค์ประกอบประกอบอาชีพ - เวลา - แรงงาน - ทุน - แหล่งวัตถุดิบ - แหล่งจัดจำหน่าย ๓.๒ การจัดการอาชีพ - ผลិតภัณฑ์	๓.๑ ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่างานไม้กวาดดอกหญ้า วิทยากรอธิบายเพิ่มเติม ๓.๒ วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการตลาดในการจัดการอาชีพ ๓.๓ ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓.๕ บอกวิธีการส่งเสริมการจำหน่ายขนมวุ้นแพนซี ๓.๖ จัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย ได้ ๓.๗ บอกคุณลักษณะของผู้ประกอบธุรกิจที่ดีได้	- ราคา - การจัดจำหน่าย - การขาย/การตลาด ๓.๓ การจัดทำจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย ๓.๔ คุณลักษณะของผู้ประกอบธุรกิจที่ดี	การเพิ่มมูลค่างานการทำขนมวุ้นแพนซี ช่องทางการจัดจำหน่ายหรือรับงาน วิธีการส่งเสริมการจำหน่ายหรือเพิ่มปริมาณ การทำขนมวุ้นแพนซี วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและให้ข้อเสนอแนะ ๓.๔ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิธีการคำนวณราคาจำหน่ายการทำขนมวุ้นแพนซี ๓.๕ วิทยากรบรรยายวิธีการจัดทำบัญชีรายรับ - รายจ่ายในการประกอบอาชีพรับงานการทำขนมวุ้นแพนซี ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดทำบัญชี ๓.๖ ผู้เรียนระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจที่ดี วิทยากรสรุปและอธิบายเพิ่มเติม		-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมวันแพนซี	๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ 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 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓๐ 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

\*\* หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

## ๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมวุ้นแพนซี

### 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 เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

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 การส่งเสริมอาชีพด้านอาหารและขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง ขนมถั่วแปบเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ใช้อัตถุดิบในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทุกช่วงวัย สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำขนมข้าวโป่งขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมไทยอย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมแป้ง การทำไส้ การปั้นและการคลุกขนมกับงาขาว งาดำ รวมถึงการคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพ และช่วยสืบสานขนมไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

#### ๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

#### ๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

#### ๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมวันแพนซี	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และ เข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม	ประชาชน ทั่วไป	๖ คน	สกร.ระดับอำเภอ บางมูลนาก	๒๔-๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๒,๒๐๐.-

#### ๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบรายจ่ายอื่น 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. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๘)
หลักสูตรการทำขนมวุ้นแพนซี	-	๒,๒๐๐.-	-	-

### ๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายรัชพล เมืองก่อ ครูศูนย์การเรียนรู้

### ๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

### ๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

### ๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำขนมข้าวโป่ง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

### ๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการขนมข้าวโป่ง โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

### ๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

**ตารางกำหนดการ**  
**โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมวุ้นแพนซี**  
**วันที่ ๒๔-๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙**  
**ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร**  
\*\*\*\*\*

๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมข้าวโป่ง ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก

วัตถุดิบในการทำขนมวุ้นแพนซี (วิทยากร นางวรรณภา วงศ์ตระหง่าน)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการทำขนมวุ้นแพนซี (วิทยากร นางวรรณภา วงศ์ตระหง่าน)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมวุ้นแพนซี (วิทยากร นางวรรณภา วงศ์ตระหง่าน)

๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนมวุ้นแพนซี โดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนมวุ้นแพนซี แนะนำโดย (วิทยากร นางวรรณภา วงศ์ตระหง่าน)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

**หมายเหตุ :** กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม