

**หลักสูตร การทำกายเดี่ยวไถ่กะระ**  
**จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป**

\*\*\*\*\*

**ความเป็นมา**

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การมีช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนอย่างเป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับจัดสรรงบประมาณ ประจำปีประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำกายเดี่ยวไถ่กะระ จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพให้กับชุมชน
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

**จุดมุ่งหมาย**

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

**เป้าหมาย**

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตรการทำกายเตี้ยวไก่อ้มระ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยวไก่อ้มระ	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยวไก่อ้มระ 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยวไก่อ้มระ 4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยวไก่อ้มระได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยวไก่อ้มระ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยวไก่อ้มระ	1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยวไก่อ้มระ 5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยวไก่อ้มระ 7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยวไก่อ้มระ	30	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนประกอบและส่วนผสมของก๋วยเตี๋ยวไก่มะระได้</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระได้</li> <li>4. เพื่อให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระได้</li> <li>5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพิจารณาเลือกใช้วัตถุดิบได้</li> <li>6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ</li> <li>2. การทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ</li> <li>3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ</li> <li>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</li> <li>3. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับภาชนะและบรรจุภัณฑ์ของก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ</li> <li>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ</li> <li>4. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน</li> </ol>	-	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนได้</li> <li>4. เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายวิธีการขายและการส่งเสริมการขายได้</li> <li>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแนวทางการส่งเสริมอาชีพค้าขายได้</li> <li>6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้</li> <li>7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายสินค้าผ่านช่องทางที่หลากหลายได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</li> <li>2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</li> <li>3. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</li> <li>4. การขายก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ</li> <li>5. การส่งเสริมการขาย</li> <li>6. การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</li> <li>7. การขายสินค้าออนไลน์</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</li> <li>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</li> <li>3. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</li> <li>4. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</li> <li>5. วิทยากรอธิบายและสาธิตการขายสินค้าออนไลน์</li> <li>6. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้</li> <li>7. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ</li> </ol>	30 นาที	-

## สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ/แบบทดสอบ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดการดำเนินโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

\*\*\*\*\*

1. ชื่อโครงการ การทำกล้วยเดี่ยวไถ่มะระ

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกกระตือรือร้นการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

8. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นยั่งยืน

8.1 พัฒนากลไกความร่วมมือกับชุมชนและภาคีเครือข่าย ร่วมออกแบบและจัดการเรียนรู้เชิงรุกที่สะท้อนความต้องการและอัตลักษณ์ของพื้นที่อย่างแท้จริง

3. หลักการและเหตุผล

ในสถานะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีตลาดรองรับที่แน่นอนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับทักษะ (Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ (Reskill) ให้แก่ประชาชนตามนโยบาย “Learn to Earn” ซึ่งเปลี่ยนผ่านจากการเรียนรู้ตามอัธยาศัยทั่วไป สู่การเรียนรู้ที่จับต้องได้และเปลี่ยนเป็นรายได้ในทันที

กล้วยเดี่ยวไถ่มะระ เป็นเมนูที่หลายคนคุ้นเคย โดยเฉพาะตามร้านกล้วยเดี่ยวไถ่มะระในกรุงเทพฯ เวลาสั่งชามหนึ่งมักจะเห็น “มะระซอยบางๆ” วางเคียงอยู่เสมอ แต่ถ้าย้อนกลับไปเมื่อสัก 40-50 ปีก่อน คนรุ่นเก่าเล่าว่า “สมัยเด็กๆยังไม่ค่อยมีใครเอามะระมากินกับกล้วยเดี่ยวไถ่” เรื่องนี้น่าสนใจมาก เพราะมันสะท้อนถึงวิวัฒนาการของอาหารไทยที่เกิดจากการลองผิดลองถูกและรสนิยมผู้คนในสังคม กล้วยเดี่ยวไถ่มะระไม่ได้เป็นเมนูโบราณดั้งเดิม แต่เป็นการพัฒนา “เพิ่มเติม” จากกล้วยเดี่ยวไถ่มะระที่คนจีน-ไทยรู้จักกันอยู่แล้ว เฟื่องกลายเป็นเอกลักษณ์ในราวไม่กี่สิบปีที่ผ่านมา และทุกวันนี้ก็แทบจะกลายเป็น “คู่หูประจำโต๊ะ” ไปแล้ว ใครสั่งกล้วยเดี่ยวไถ่ ก็ต้องนึกถึงมะระซอยบางๆ แซ่ในถ้วยเล็กๆ ช่างๆ อยู่เสมอ

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลตะพานหิน จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระนี้ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะที่ได้มาตรฐาน สามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

#### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระและการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

#### 5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

#### 6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและประชาสัมพันธ์)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระและการเลือกใช้วัตถุดิบได้	ประชาชนที่สนใจ	จำนวน 6 คน	ลานจอดรถสถานีตำรวจตระพานหินอำเภอตะพานหินจังหวัดพิจิตร	1 วัน (20 กุมภาพันธ์ 2569)	3,000.- บาท
2. ชั้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ)	2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำก๋วยเตี๋ยวได้					
3. ชั้นติดตามและสรุปผล (ประเมินผล)	3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้					

## 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 5 ชั่วโมง ชั่วโมงละ 200 บาท เป็นเงิน 1,000.- บาท
  - ค่าวัสดุฝึกอบรม เป็นเงิน 2,000.- บาท
- รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,000.- บาท ( - สามพันบาทถ้วน - )

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. - ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. - มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. - มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. - ก.ย. 69)
โครงการศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชน หลักสูตร การทำ กล้วยเดี่ยวไถ่มะระ จำนวน 5 ชั่วโมง	-	3,000.-	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1. นายภูชิต ร่มโพธิ์ทอง            | ครูศูนย์การเรียนรู้                     |
| 2. ว่าที่ ร.ต.หญิงรัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง |
| 3. ว่าที่ ร.ต.หญิงรัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานแผนงานและโครงการ              |
| 4. นางสาวมนสิชา สอาดพันธุ์         | หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้              |
| 5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์          | ผู้อำนวยการสถานศึกษา                    |

## 10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- โครงการนิเทศติดตามผล
- โครงการประกันคุณภาพการศึกษา

## 12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำกล้วยเดี่ยวไถ่มะระและการเลือกใช้วัตถุดิบได้ สามารถฝึกทักษะการทำกล้วยเดี่ยวไถ่มะระ และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

### 13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

#### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

#### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

### 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม / หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ  
โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

\*\*\*\*\*

หลักสูตร การทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ จำนวน 5 ชั่วโมง  
วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ลานจอดรถสถานีตำรวจภูธรตะพานหิน อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร  
โดยมี นางมยุรฉัตร พุฒนาค เป็นวิทยากร

เวลา 08.30 น. – 09.00 น.	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน ชี้แจงการดำเนินโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนฝึกอบรม
เวลา 09.00 น. – 09.30 น.	วิทยากรจัดการเรียนรู้ เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพ
เวลา 09.30 น. – 12.00 น.	วิทยากรจัดการเรียนรู้ เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพ พร้อมให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ
เวลา 12.00 น. – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 น. - 14.30 น.	วิทยากรจัดการเรียนรู้ เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพ พร้อมให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ (ต่อ)
เวลา 14.30 น. – 15.00 น.	วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ/ แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม