

หลักสูตรการทำขนมรังนก จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ขนมรังนกเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีมาอย่างยาวนาน สืบทอดกันจากรุ่นสู่รุ่นในสังคมไทย โดยมีลักษณะเด่นคือรูปทรงที่คล้ายรังนก ซึ่งเกิดจากการใช้เทคนิคการทอดแป้งให้เป็นเส้นฝอยซ้อนทับกันอย่างประณีต แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนและความคิดสร้างสรรค์ของผู้ทำขนม ขนมรังนกจัดเป็นขนมที่ใช้วัตถุดิบพื้นฐานที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น แป้งสาลี แป้งมัน ไข่ไก่ น้ำตาล และน้ำมันพืช จึงเหมาะสำหรับการทำในครัวเรือน และสอดคล้องกับวิถีชีวิตแบบพึ่งพาตนเองของชุมชนไทยในอดีตในอดีต การทำขนมรังนกกมักปรากฏในงานบุญ งานประเพณี งานเทศกาลสำคัญ และการทำบุญเลี้ยงพระ เนื่องจากเป็นขนมที่มีรูปลักษณะสวยงาม สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ ความอบอุ่น และความเป็นสิริมงคล ขนมรังนกจึงไม่ได้เป็นเพียงอาหารหวานเท่านั้น แต่ยังสะท้อนถึงวัฒนธรรม ความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และความสัมพันธ์อันดีของคนในชุมชน ผู้เฒ่าผู้แก่จะถ่ายทอดวิธีการทำให้แก่ลูกหลานผ่านการลงมือปฏิบัติจริง ทำให้เกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์และการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างต่อเนื่องต่อมา เมื่อสภาพสังคมและเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลง การทำขนมรังนกได้พัฒนาจากการผลิตเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน สู่อุตสาหกรรมเพื่อจำหน่ายในชุมชนและตลาดท้องถิ่น เนื่องจากเป็นขนมที่มีต้นทุนการผลิตต่ำ ขั้นตอนไม่ซับซ้อน และสามารถผลิตได้ในปริมาณมาก จึงเหมาะสำหรับเป็นอาชีพเสริมของกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มอาชีพชุมชน และผู้ที่ต้องการสร้างรายได้เพิ่มเติมจากเวลาว่าง ขนมรังนกจึงมีบทบาทสำคัญในการเสริมสร้างเศรษฐกิจฐานราก และช่วยให้ครอบครัวสามารถพึ่งพาตนเองได้มากขึ้น

ในปัจจุบัน ขนมรังนกได้รับการพัฒนาและปรับปรุงรูปแบบให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ ทั้งในด้านรสชาติ ความหลากหลายของส่วนผสม และการบรรจุภัณฑ์ เช่น การเพิ่มรสชาติจากงา ใบเตย หรือการปรับลดความหวานเพื่อให้เหมาะสมกับผู้รักสุขภาพ รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม ถูกสุขลักษณะ และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ ส่งผลให้ขนมรังนกสามารถพัฒนาเป็นสินค้าชุมชน หรือผลิตภัณฑ์ OTOP ที่มีศักยภาพในการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

ดังนั้น ความเป็นมาของการทำขนมรังนกจึงสะท้อนให้เห็นถึงคุณค่าของภูมิปัญญาไทย การใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า และการปรับตัวให้เข้ากับบริบททางเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป การส่งเสริมการเรียนรู้และถ่ายทอดการทำขนมรังนกผ่านหลักสูตรอาชีพระยะสั้น จึงเป็นแนวทางสำคัญในการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น ควบคู่กับการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชนอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางการเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมปัง
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
4. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
5. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
6. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น วิชา การทำขนมปัง

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรหลักสูตรการทำขนมปัง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1.ช่องทางการประกอบอาชีพ	1 . ช่ อ ง ท า ง ก า ร ประกอบอาชีพการขายวิชา การทำขนมปัง	1.1 บอกความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำขนมปัง 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ขายการทำขนมปัง ได้ 1.3 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมปัง	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการสื่อของจริงสื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ใน ชุมชน 2.วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ ในชุมชนจาก ข้อมูลต่าง ๆ 3.กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	1	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปัง	2.1 บอกความเป็นมาของการทำขนมปัง 2.2 มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมปัง 2.4 บอกขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์ การทำน้ำสมุนไพรมันได้	2.1 ความเป็นมาของการทำขนมปัง 2.2 ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการทำขนมปัง 2.4 ขั้นตอนการการทำขนมปัง	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับความเป็นมาของการทำสมุนไพรมัน 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการขั้นตอนการทำขนมปังและฝึกปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์การทำขนมปัง		3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการใน การ ประกอบ อาชีพ	3.1 สามารถคำนวณ ต้นทุน กำไรในการ ประกอบอาชีพได้ 3.2 เข้าใจเทคนิค การ ขายสินค้าออนไลน์ 3.3 สามารถถ่ายภาพ เพื่อประชาสัมพันธ์ สินค้าออนไลน์ได้ 3.4 สามารถสร้าง มูลค่าสินค้า อินเทอร์เน็ต ได้ 3.5 สามารถนำความรู้ ไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน เพื่อลด รายจ่าย/เพิ่ม รายได้ตามหลัก ประสิทธิภาพของเศรษฐกิจพอเพียง	3.1 การคำนวณต้นทุน กำไร ในการประกอบ อาชีพ 3.2 เทคนิคการขาย สินค้า ออนไลน์ 3.3 การถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ 3.4 การสร้างมูลค่าสินค้า บนอินเทอร์เน็ต 3.5 การนำความรู้ไปใช้ ในชีวิตประจำวัน เพื่อลด รายจ่าย/เพิ่มรายได้ตาม หลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง	3.1 จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิด ต้นทุน การผลิตการกำหนดราคา ขายการส่งเสริมการขายการ กระจายสินค้า 3.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิค การขายสินค้าออนไลน์และฝึก ปฏิบัติ 3.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการ ถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์ สินค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ 3.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้าง มูลค่าขอสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ 3.5 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำ ความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อ ลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตาม หลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	0.5	
4.	โครงการ ประกอบ อาชีพ	4.1 เขียนโครงการใน แต่ละองค์ประกอบให้ เหมาะสมและถูกต้อง ได้ 4.2 ตรวจสอบความ เป็นไป ได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ ปรับปรุงโครงการได้ 4.3 สามารถถอด บทเรียนตามหลัก ประสิทธิภาพของเศรษฐกิจ	4.1 การเขียนโครงการ ประกอบอาชีพเพื่อ นำไปสู่การปฏิบัติจริง 4.2 การตรวจสอบความ เป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ ปรับปรุงโครงการ 4.3 ถอดบทเรียนตาม หลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4	4.1 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ เขียนโครงการประกอบอาชีพ 4.2 กำหนดให้ผู้เรียนเขียน โครงการอาชีพของตนเองและ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของ โครงการและการประเมินความ เหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพ 4.3 ครูและผู้เรียนร่วมกันถอด บทเรียน ตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4	0.5	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมรังนก
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำขนมรังนก

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการใช้งานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ขนมรังนกเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีมาอย่างยาวนาน สืบทอดกันจากรุ่นสู่รุ่นในสังคมไทย โดยมีลักษณะเด่นคือรูปทรงที่คล้ายรังนก ซึ่งเกิดจากการใช้เทคนิคการทอดแป้งให้เป็นเส้นฝอยซ้อนทับกันอย่างประณีต แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนและความคิดสร้างสรรค์ของผู้ทำขนม ขนมรังนกจัดเป็นขนมที่ใช้วัตถุดิบพื้นฐานที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น แป้งสาลี แป้งมัน ไข่ไก่ น้ำตาล และน้ำมันพืช จึงเหมาะสำหรับการทำในครัวเรือน และสอดคล้องกับวิถีชีวิตแบบพึ่งพาตนเองของชุมชนไทยในอดีตในอดีต การทำขนมรังนกกมักปรากฏในงานบุญ งานประเพณี งานเทศกาลสำคัญ และการทำบุญเลี้ยงพระ เนื่องจากเป็นขนมที่มีรูปลักษณะสวยงาม สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ ความอบอุ่น และความเป็นสิริมงคล ขนมรังนกจึงไม่ได้เป็นเพียงอาหารหวานเท่านั้น แต่ยังสะท้อนถึงวัฒนธรรม ความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และความสัมพันธ์อันดีของคนในชุมชน ผู้เฒ่าผู้แก่จะถ่ายทอดวิธีการทำให้แก่ลูกหลานผ่านการลงมือปฏิบัติจริง ทำให้เกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์และการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างต่อเนื่องต่อมา เมื่อสภาพสังคมและเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลง การทำขนมรังนกได้พัฒนาจากการผลิตเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน สู่การผลิตเพื่อจำหน่ายในชุมชนและตลาดท้องถิ่น เนื่องจากเป็นขนมที่มีต้นทุนการผลิตต่ำ ขั้นตอนไม่ซับซ้อน และสามารถผลิตได้ในปริมาณมาก จึงเหมาะสำหรับเป็นอาชีพเสริมของกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มอาชีพชุมชน และผู้ที่ต้องการสร้างรายได้เพิ่มเติมจากเวลาว่าง ขนมรังนกจึงมีบทบาทสำคัญในการเสริมสร้างเศรษฐกิจฐานราก และช่วยให้ครอบครัวสามารถพึ่งพาตนเองได้มากขึ้น

ในปัจจุบัน ขนมรังนกได้รับการพัฒนาและปรับปรุงรูปแบบให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ ทั้งในด้านรสชาติ ความหลากหลายของส่วนผสม และการบรรจุภัณฑ์ เช่น การเพิ่มรสชาติจากงา ใบเตย หรือการปรับลดความหวานเพื่อให้เหมาะสมกับผู้รักสุขภาพ รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม ถูกสุขลักษณะ และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ ส่งผลให้ขนมรังนกสามารถพัฒนาเป็นสินค้าชุมชน หรือผลิตภัณฑ์ OTOP ที่มีศักยภาพในการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

ดังนั้น ความเป็นมาของการทำขนมรังนกจึงสะท้อนให้เห็นถึงคุณค่าของภูมิปัญญาไทย การใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า และการปรับตัวให้เข้ากับบริบททางเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป การส่งเสริมการเรียนรู้และถ่ายทอดการทำขนมรังนกผ่านหลักสูตรอาชีพระยะสั้น จึงเป็นแนวทางสำคัญในการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น ควบคู่กับการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชนอย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมรังนกที่ถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการทำขนมรังนกได้จริง
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้

5. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมรังนก	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมรังนกที่ถูกต้อง 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการทำขนมรังนกได้จริง 3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้	ประชาชน ทั่วไป	6 คน	โดมเอนกประสงค์ ม.4 ตำบลสามง่าม อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร	วันที่ 17 มี.ค.69	2,000.-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 5 ชั่วโมง x 200 บาท = 1,000 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,000 บาท

รวมทั้งสิ้น2,000.....บาท (สองพันบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
หลักสูตรการทำขนมร้ นง	-	2,000.-	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ 1.นายฉัตรชัย บัณฑิตย์
10. เครือข่าย 1.ปราชญ์ชาวบ้าน
2.ผู้นำชุมชน
11. โครงการที่เกี่ยวข้อง 1.โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต
2.โครงการการพัฒนาพัฒนาชุมชน
3.โครงการการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
12. ผลลัพธ์ (Out come) ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะสามารถทำขนมร้
นงมีทักษะอาชีพและนำไป
สร้างรายได้เสริมได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ผู้เรียนสามารถทำขนมร้
นงได้จริงและนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบประเมินความพึงพอใจ
2. สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

กำหนดการ

หลักสูตรการทำขนมปังนึ่ง

วันที่ 17 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ โคมเอนกประสงค์ ตำบลสามง่าม อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร

วันที่ 17 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

เวลา	กิจกรรม/เนื้อหา	ผู้รับผิดชอบ/วิทยากร
08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน	- ครูศูนย์การเรียนรู้
09.00 – 10.00 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมปังนึ่ง วัตถุดิบ อุปกรณ์ และสุขาภิบาลอาหาร	-วิทยากร
10.00 – 12.00 น.	สาธิตขั้นตอนการทำแป้งทาร์ตและไส้คัสตาร์ด	-วิทยากร
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 14.30 น.	ฝึกปฏิบัติการทำทาร์ตไข่ด้วยตนเอง	-วิทยากร
14.30 – 15.00 น.	สรุปผลการฝึก ประเมินผล และแนวทางการต่อยอด เป็นอาชีพ	-วิทยากร