

**หลักสูตรการทำแซนวิชไส้ทะลัก**  
**จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป**

\*\*\*\*\*

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการศึกษาและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือวาทเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน กล่าวได้ว่า มีคู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมี ลักษณะนิสัยอย่างไร อาหารไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความ ละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การทำอาหารการประกอบอาชีพการทำอาหารเป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำแซนวิชไส้ทะลักจำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

**จุดมุ่งหมาย**

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

**เป้าหมาย**

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำแซนวิชไส้ทะเล

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเล	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเล</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเล</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเลได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น</p>	<p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเล</p> <p>3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเล</p>	<p>1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเล</p> <p>5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเล</p> <p>7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเล</p>	30	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะเล	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำแซนวิชไส้ทะเลได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำแซนวิชไส้ทะเลได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำแซนวิชไส้ทะเลได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำแซนวิชไส้ทะเลได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำแซนวิชไส้ทะเล</p> <p>8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุแซนวิชไส้ทะเลได้</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำแซนวิชไส้ทะเล</p> <p>2. การทำแซนวิชไส้ทะเล</p> <p>3. บรรจุภัณฑ์การทำแซนวิชไส้ทะเล</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแซนวิชไส้ทะเล</p> <p>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำแซนวิชไส้ทะเล</p> <p>4. วิทยากรประเมินผลการทำแซนวิชไส้ทะเล ของผู้เรียน</p> <p>5. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำแซนวิชไส้ทะเล</p> <p>6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำแซนวิชไส้ทะเล</p> <p>7. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน</p>	-	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในอาชีพการการทำแซนวิชไส้ทะลัก	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการการทำแซนวิชไส้ทะลักได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของการการทำแซนวิชไส้ทะลักได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายแซนวิชไส้ทะลักได้</p>	<p>1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>2. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>3. การการทำแซนวิชไส้ทะลัก</p> <p>4. การส่งเสริมการขาย</p>	<p>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>3. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>4. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้</p> <p>5. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ</p>	30	-

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การการทำแซนวิชไส้ทะลัก/โบราณ
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และ หลังเรียน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

**รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร**

**1. ชื่อโครงการ การทำแซนวิชไส้ทะลัก**

**2. ความสอดคล้องกับนโยบาย**

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

**1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ**

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

**2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน**

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

**6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย**

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

**ภารกิจสำคัญ**

**2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ”** ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

**3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ** มุ่งพัฒนาการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณภาพทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

### 3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน อาหารไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความ ละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสีนสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทาน การทำอาหารการประกอบอาชีพการทำอาหาร เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน ได้จัดส่งเสริมอาชีพหลักสูตร การทำขนมแซนวิชไส้ทะลัก เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ เมื่อจบหลักสูตร แล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้ และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะที่ได้มาตรฐาน สามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิค การทำแซนวิชไส้ทะลักและการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะ การทำแซนวิชไส้ทะลักได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

### 5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

/6. วิธีดำเนินการ...

## 6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. <sup>๕</sup> ขั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์) 2. <sup>๕</sup> ขั้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและ ปฏิบัติ) 3. <sup>๕</sup> ขั้นติดตามและ สรุปผล (ประเมินผล)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับ เทคนิค การทำแซนวิชไส้ ทะลักและการเลือกใช้ วัตถุดิบได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึก ทักษะ การทำแซนวิชไส้ ทะลักได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตาม ลักษณะของหลักสูตรได้	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 6 คน	บ้านเลขที่ 3/1 หมู่ที่ 4 ตำบลห้วยเกตุ อำเภอตะพาน หิน จังหวัดพิจิตร	จำนวน 1 วัน  (วันที่ 5 มีนาคม 2569)	3,000 บาท

## 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

1 ค่าตอบแทนวิทยากร	จำนวน 5 ชม. X ชม.ละ 200 บาท	เป็นเงิน 1,000 บาท
2 ค่าวัสดุฝึกอบรม		เป็นเงิน 2,000 บาท
<b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น</b>	<b>3,000 บาท (สามพันบาทถ้วน)</b>	

## 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)
โครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน (หลักสูตรการ การทำแซนวิชไส้ทะลัก)	-	3,000.-	-	-

/9.ผู้รับผิดชอบ...

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. นางสุธาสิณี ปันใจ                | ครูศูนย์การเรียนรู้                                   |
| 2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง               |
| 3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานแผนงานและโครงการ                            |
| 4. นางสาวมนสิชา สะอาดพันธุ์         | หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้                            |
| 5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์           | ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน |

## 10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชน
2. ประชาชนชาวบ้าน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
2. โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
4. โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

## 12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำแซนวิชไส้ทะลักและการเลือกใช้วัสดุได้ สามารถฝึกทักษะการทำแซนวิชไส้ทะลัก 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

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตรการการทำแซนวิชไส้ทะลัก

วันที่ 5 มีนาคม 2569

ณ บ้านเลขที่ 3/1 หมู่ที่ 4 ตำบลห้วยเกตุ อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

\*\*\*\*\*

วันที่ 5 มีนาคม 2569

- เวลา 08.00 น. – 08.30 น. - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน
- เวลา 08.30 น. – 09.00 น. - พิธีเปิดโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม
- เวลา 09.00 น. – 09.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะลัก  
(วิทยากร โดย นางสาวฐิตาภรณ์ หริ่มเทศ)
- เวลา 09.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ  
เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะลัก  
(วิทยากร โดย นางสาวฐิตาภรณ์ หริ่มเทศ)
- เวลา 12.00 น. – 13.00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 น. - 14.30 น. - วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ  
เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะลัก (ต่อ)  
(วิทยากร โดย นางสาวฐิตาภรณ์ หริ่มเทศ)
- เวลา 14.30 น. – 15.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ  
การทำแซนวิชไส้ทะลัก / แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม  
(วิทยากร โดย นางสาวฐิตาภรณ์ หริ่มเทศ)

---

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม