

หลักสูตร การทำขนมจัดเบรค จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้ สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความ มั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็น อย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

อาหารขนม มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน สี สันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำ มาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ในปัจจุบัน การทำขนมจัดเบรค ได้รับการพัฒนาให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตยุคใหม่ ทั้งในด้านการผลิต การบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวและชุมชน นอกจากนี้ ยังเป็นการพัฒนาฝีมือแรงงานในการเข้าสู่อาชีพที่ยั่งยืน เกิดรายได้ที่มั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้าง หลักสูตรการทำขนมจัดเบรค จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรคได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรคได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรคได้ ๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรคได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำขนมจัดเบรค ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมจัดเบรค ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรค	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง -ความสำคัญของการประกอบอาชีพ -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำขนมจัดเบรค	๓๐ นาที	-
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจัดเบรค	๑.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำขนมจัดเบรค ๑.๒ บอกวิธีการทำขนมจัดเบรค ๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมจัดเบรค ๒.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมจัดเบรค ๒.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมจัดเบรค ๒.๔ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมจัดเบรค	๑.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจัดเบรค ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจัดเบรค ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ๒. การทำขนมจัดเบรค ๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนมจัดเบรค ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมจัดเบรค ๒.๓ งบประมาณการทำขนมจัดเบรค	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการใช้วัสดุอุปกรณ์และการคัดเลือกวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ๒.วิทยากรให้ดูคลิปการทำขนมจัดเบรค ๓.วิทยากรวิทยากรสาธิต การทำขนมจัดเบรค ๔.วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธี-การฝึก ปฏิบัติการทำขนมจัดเบรค ๕.วิทยากรให้คำแนะนำผู้เรียนเป็น รายบุคคล		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. (ต่อ)		<p>๓.๑ เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>๓.๒ เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้</p>	<p>๓.บรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๓ การบรรจุภัณฑ์</p>		-	๕ ชั่วโมง
๓.	๓.การบริหารจัดการ ในการ ประกอบ อาชีพ การทำขนมจัดเบรค	<p>๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย-ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของตลาด-ในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การควบคุมคุณภาพและลดต้นทุน - การวางแผนและประชาสัมพันธ์/हाลูกค้า -การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ <p>๒.ครูให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ</p> <p>๓.การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตรประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>๔.สามารถจัดการความเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพได้</p>	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

โครงการฝึก อบรม

๑. ชื่อโครงการ การทำขนมจัดเบรค

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒.๑ นโยบายที่ ๑ เรื่อง พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

ข้อที่ ๖ เสริมสร้างระบบประกันคุณภาพการศึกษา โดยบูรณาการกลไกการตรวจสอบและประเมินผล ทั้งภายในและภายนอก เพื่อยกระดับมาตรฐานสถานศึกษาสู่ความเป็นเลิศ

๒.๒ ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

ข้อที่ ๑ ออกแบบพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของ ตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

ข้อที่ ๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

ข้อที่ ๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้าง รายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๒.๓ นโยบายที่ ๓ เรื่อง ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง และมีคุณภาพ

ข้อที่ ๒ มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชนพร้อมรับ การเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

๓. หลักการและเหตุผล

ตามยุทธศาสตร์ชาติด้านความมั่นคง กำหนดแนวทางการพัฒนาและเสริมสร้างความจงรักภักดีต่อสถาบัน หลักของชาติ พร้อมทั้งน้อมนำและเผยแพร่ ศาสตร์พระราชา หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง รวมถึงแนวทาง พระราชดำริต่าง ๆ และ พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.๒๕๖๖ กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้มีหน้าที่ ในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิ ตามระดับหรือการเรียนรู้รูปแบบอื่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคคลให้มีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความ พัฒนาประเทศสู่ความสมดุลและ ยั่งยืนกำหนดแนวทางการจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

จากนโยบายและความต้องการของกลุ่มเป้าหมายดังกล่าวข้างต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก จึงจัดทำ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำอาหารน้ำยาเอนกประสงค์ นี้ขึ้น

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนการทำอาหารทำกล้วยคาราเมล อย่างถูกวิธี

๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติและฝึกขั้นตอนการทำกล้วยคาราเมลได้จริง

๔.๓ เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพการทำกล้วยคาราเมล ผลผลิตทางการเกษตรมาเพิ่มมูลค่า

๔.๔ เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้ผู้เรียน

๕. เป้าหมาย ประชาชน

๖. สถานที่และระยะเวลาที่ดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
หลักสูตร การทำขนม จัดเบรค	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และเข้าใจขั้นตอน การทำขนมจัด เบรค อย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถสามารถลงมือ ปฏิบัติและฝึกขั้นตอน การทำขนมจัดเบรคได้ จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะ อาชีพการทำขนมจัด เบรค ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อ ยอดเป็นอาชีพหรือสร้าง รายได้เสริมให้ผู้เรียน ได้ ทันสมัยกับยุคปัจจุบัน	ประชาชน ทั่วไป	๖ คน	ศูนย์การเรียนรู้ ระดับตำบลบางไผ่ หมู่ ๕ ตำบลบางไผ่ อำเภอบางมูลนาก	๑-๒ มิ.ย. ๖๙	๒,๒๐๐ .-

๗. วงเงินงบประมาณ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน แผนงาน : ยุทธศาสตร์
พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้
เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส ๓ (เดือน เมษายน ๒๕๖๙- เดือน มิถุนายน ๒๕๖๙)
รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ รวมเป็นเงิน ๒,๒๐๐.-บาท (สองพันสอง
ร้อยบาทถ้วน) ดังนี้

๑. ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท
๒. ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๒,๒๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำกล้วยคาราเมล	-	-	๒,๒๐๐.-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางวีณา จันทรมณี ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำขนมดอกดิน การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการขนมดอกดิน โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานกิจกรรม

ตารางกำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมจัดเบรค

วันที่ ๑-๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙

ณ ศกร.ระดับตำบลบางไผ่ หมู่ ๑ ต.บางไผ่ อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยคาราเมล ขั้นตอน และการเลือก

ใช้อุปกรณ์ ส่วนผสมตามสูตรขนมทอด (วิทยากร นางสาวสุรินทร์ พงษ์พัก)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการทำการทำน้ำยาเอนกประสงค์ (วิทยากร นางสาวสุรินทร์ พงษ์พัก)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอน การทำขนมกล้วยคาราเมล (วิทยากร นางสาวสุรินทร์ พงษ์พัก)

การเตรียมอุปกรณ์ ส่วนผสม ตามขั้นตอน (วิทยากร นางสาวสุรินทร์ พงษ์พัก)

๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำการทำขนมกล้วยคาราเมล โดยผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ

(วิทยากร นางสาวสุรินทร์ พงษ์พัก)

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนมกล้วยคาราเมล จากผลผลิตทางการเกษตร

(วิทยากร นางสาวสุรินทร์ พงษ์พัก)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (วิทยากร นางสาวสุรินทร์ พงษ์พัก)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม