

หลักสูตรฝึกอบรม การทำสไลด์โรลชนมปัง จำนวน 3 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

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

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำสไลด์โรลชนมปัง จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำสลัดโรลขนมปัง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการสลัดโรลขนมปัง	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลขนมปัง</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลขนมปัง</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางประกอบอาชีพการทำสลัดโรลขนมปังได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น</p>	<p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลขนมปัง</p> <p>3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลขนมปัง</p>	<p>1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลขนมปัง</p> <p>5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลขนมปัง</p> <p>7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลขนมปัง</p>	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลขนมปัง	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำสลัดโรลขนมปังได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำสลัดโรลขนมปังได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำสลัดโรลขนมปังได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำสลัดโรลขนมปังได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำสลัดโรลขนมปัง</p> <p>8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุห่อสลัดโรลขนมปัง</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสลัดโรลขนมปัง</p> <p>2. การทำสลัดโรลขนมปังปูอัด และไส้กรอก</p> <p>3. บรรจุภัณฑ์ห่อสลัดโรลขนมปัง</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสลัดโรลขนมปัง</p> <p>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำสลัดโรลขนมปัง</p> <p>4. วิทยากรประเมินผลการทำงานสลัดโรลขนมปังของผู้เรียน</p> <p>5. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำสลัดโรลขนมปัง</p> <p>6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำสลัดโรลขนมปัง</p> <p>7. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน</p>	-	2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในกาประกอบอาชีพการทำสลัดโรลขนมปัง	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของสลัดโรลขนมปังได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของสลัดโรลขนมปัง ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมสลัดโรลขนมปังได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การขายสลัดโรลขนมปัง 3. การส่งเสริมการขายสลัดโรลขนมปัง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ 4. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ 	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำสไลด์โรลขนมปัง/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
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 หลักสูตรการทำสลัดโรลขนมปัง

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) เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

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 มุ่งพัฒนากลไกการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

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

ปัจจุบันประชาชนให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพและการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์มากยิ่งขึ้น การจัดกิจกรรมการทำสลัดโรลขนมปัง จึงเป็นแนวทางหนึ่งในการส่งเสริมความรู้ด้านโภชนาการ และปลูกฝังพฤติกรรมเลือกรับประทานอาหารที่เหมาะสม โดยสลัดโรลขนมปังเป็นอาหารที่ประกอบด้วยขนมปัง ผักสด โปรตีน และวัตถุดิบที่หลากหลาย สามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับวัยและความต้องการของผู้บริโภคได้ นอกจากนี้ การฝึกทำสลัดโรลยังช่วยพัฒนาทักษะอาชีพและการประกอบอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ เรียนรู้การคัดเลือกวัตถุดิบ การจัดการต้นทุน การบรรจุภัณฑ์ และการนำไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรือสร้างรายได้ในครัวเรือน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการพึ่งพาตนเองและเศรษฐกิจพอเพียง

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังหว้า จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำสลัดโรลขนมปังนี้ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะที่ได้ มาตรฐานสามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำสลัดโรลขนมปังและการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถฝึกทักษะการทำสลัดโรลขนมปังได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เข้าอบรม จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์) 2. ชั้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและ ปฏิบัติ) 3. ชั้นติดตามและ สรุปผล (ประเมินผล)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับ เทคนิคการการทำสลัดโรล ขนมปัง และการเลือกใช้ วัตถุดิบได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึก ทักษะการทำสลัดโรลขนม ปังได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตาม ลักษณะของหลักสูตรได้	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 6 คน	15 หมู่ที่ 2 ต.วังห้ว อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร 66110	จำนวน1วัน (วันที่ 9 มิ.ย 2569)	1,600 บาท

7. งบประมาณทั้งโครงการ

- | | |
|----------------------------|--|
| 1 ค่าตอบแทนวิทยากร | จำนวน 3 ชม. X ชม.ละ 200 บาท เป็นเงิน 600 บาท |
| 2 ค่าวัสดุฝึกอบรม | เป็นเงิน 1,00 บาท |
| รวมเป็นเงินทั้งสิ้น | 1,600 บาท (หนึ่งพันหกร้อยบาทถ้วน) |

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 (หลักสูตรการทำ สลัดโรลขนมปัง)	-	-	1,600 -	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. นางสาวธิดา ขุนทอง | 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. เครื่องมือ

1. ผู้นำชุมชน
2. ประชาชนชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

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

12. ผลลัพธ์

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำสไลด์โรลชนมปังได้ และสามารถฝึกทักษะการหลักสูตรการทำสไลด์โรลชนมปังได้ และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

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

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตรการทำสลัดโรลขนมปัง

วันที่ 9 มิถุนายน 2569

ณ 15 หมู่ 3 ตำบลวังหว่า อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 9 มิถุนายน 2569

เวลา 08.00 น. – 08.30 น. - ผู้เขารวมกิจกรรมลงทะเบียน

ชี้แจงการดำเนินโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนฝึกอบรม

เวลา 08.30 น. – 09.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลขนมปัง

(วิทยากร โดย น.ส.ประวิณมัย ดาววัลย์)

เวลา 09.00 น. – 09.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการเลือกวัตถุดิบการทำ

สลัดโรลขนมปัง (วิทยากร โดย น.ส.ประวิณมัย ดาววัลย์)

เวลา 09.30 น. – 11.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลขนมปัง

พร้อมให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ

(วิทยากร โดย น.ส.ประวิณมัย ดาววัลย์)

เวลา 11.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

การทำสลัดโรลขนมปัง/ แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม

(วิทยากร โดย น.ส.ประวิณมัย ดาววัลย์)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม