แบบ พต. 3

หลักสูตรการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

****

ความเป็นมา

ปัจจุบันการแปรรูปอาหารเป็นอีกแนวทางหนึ่งในการสร้างอาชีพและเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรในชุมชน โดยเฉพาะเนื้อหมูซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและเป็นที่นิยมบริโภคอย่างแพร่หลาย การนำเนื้อหมูมาแปรรูปเป็น “หมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ” นอกจากจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาแล้ว ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการนำสมุนไพรไทยมาเป็นส่วนประกอบ ทำให้มีรสชาติและเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลได้จัดทำหลักสูตรการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชน ผู้เรียน และผู้สนใจ ได้รับความรู้และทักษะในการแปรรูปอาหาร สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัวได้

ดังนั้น ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลหนองพยอม จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำภายใต้โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการแปรรูปอาหาร สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน และพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนได้อย่างมีคุณภาพ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. ส่งเสริมการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นและสมุนไพรไทยมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ สามารถนำวัตถุดิบและสมุนไพรในท้องถิ่นมาพัฒนาและเพิ่มมูลค่า ตลอดจนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และส่งเสริมการพึ่งพาตนเอง อันจะนำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งและการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนอย่างยั่งยืน

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	**ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ**	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ 4.เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ	1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ 5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ 7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	**ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ**	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ 6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ 8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุห่อหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ 2. วิธีการทำการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ - เทคนิคการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ - วัตถุดิบที่ใช้ - ขั้นตอนการทำการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ 3. บรรจุภัณฑ์ห่อหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ 4. วิทยากรประเมินผลการทำหมูส้มสมุนไพรได้ของผู้เรียน 5. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ 6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ 7. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	-	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	**การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ**	2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้	1. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การขายหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ 3. การส่งเสริมการขาย	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ 4. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ/ใบงาน
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเตอร์เน็ต /เว็ปไซต์ที่เกี่ยวข้อง
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

แบบ พต. 5

รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ หมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ

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 สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย 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

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

ปัจจุบันการแปรรูปอาหารเป็นอีกหนึ่งแนวทางสำคัญในการเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรและสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือน โดยเฉพาะการทำ “หมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ” ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ และสามารถนำสมุนไพรไทยมาใช้เป็นส่วนประกอบในการเพิ่มคุณค่าและความหอมของผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบและภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด

การฝึกอบรมการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ นอกจากจะช่วยให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการแปรรูปอาหารอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารแล้ว ยังช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและหมักผลิตภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัวได้ อีกทั้งยังสอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงที่มุ่งเน้นการพึ่งพาตนเองและการใช้ทรัพยากรในชุมชนอย่างคุ้มค่า

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหาร สามารถสร้างอาชีพและรายได้จากทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะที่ได้มาตรฐาน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้และความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครอบครัวและชุมชนอย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ และการเลือกใช้วัตถุดิบ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 3 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นเตรียมการ (วางแผนและประชาสัมพันธ์) 2. ขั้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ) 3. ขั้นติดตามและสรุปผล (ประเมินผล)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำและการเลือกใช้วัตถุดิบได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้	ประชาชนที่สนใจ	จำนวน 3 คน	อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 9 ตำบลหนองพยอม อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร	จำนวน 1 วัน 6 สิงหาคม 2569	3,600 บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 5 ชม. X ชม.ละ 200 บาท เป็นเงิน 1,000 บาท

2 ค่าวัสดุฝึกอบรม เป็นเงิน 2,600 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,600 บาท (สามพันหกร้อยบาทถ้วน)

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)
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ)	-	-	-	3,600.-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางสาวศริญญา บุญศิลป์ ครูศูนย์การเรียนรู้
2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ หัวหน้างานแผนงานและโครงการ
4. นางสาวมนสิชา สอาดพันธุ์ หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้
5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชน
2. ปราชญ์ชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

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

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำได้และการเลือกใช้วัตถุดิบได้ สามารถฝึกทักษะการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำและนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

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

หลักสูตรการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ

วันที่ 6 สิงหาคม 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 9 ตำบลหนองพยอม อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

****

วันที่ 5 สิงหาคม 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 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ (วิทยากร โดย นางสายบัว คำดี)

เวลา 09.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ (วิทยากร โดย นางสายบัว คำดี)

เวลา 12.00 น. – 13.00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 13.00 น. - 14.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ (ต่อ) (วิทยากร โดย นางสายบัว คำดี)

เวลา 14.30 น. – 15.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมูส้มสมุนไพรพริกไทยดำ / แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม (วิทยากร โดย นางสายบัว คำดี)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม