

หลักสูตรฝึกอบรมการทำแซนวิชโบราณ จำนวน 3 ชั่วโมง หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการศึกษาและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน กล่าวได้ว่า มีคู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคุณค่าของคนมี ลักษณะนิสัยอย่างไร อาหารไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความ ละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การทำอาหารการประกอบอาชีพการทำอาหาร เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำแซนวิชโบราณ 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 |

โครงสร้างหลักสูตรการทำแซนวิชโบราณ

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|---------------------------------------|--|--|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1 | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ | <p>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น</p> | <p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ</p> <p>3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ</p> | <p>1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ</p> <p>5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ</p> <p>7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ</p> | 30 | - |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|-------------------------------------|---|--|---|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 2 | ทักษะการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ | <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำแซนวิชโบราณได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำแซนวิชโบราณได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำแซนวิชโบราณได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณการทำแซนวิชโบราณได้ 6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำแซนวิชโบราณ 8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถหั่นแซนวิชแพ็คใส่กล่องได้ | <ol style="list-style-type: none"> 1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแซนวิชโบราณ 2. การทำแซนวิชโบราณ 3. บรรจุภัณฑ์ของแซนวิชโบราณ | <ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแซนวิชโบราณ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำแซนวิชโบราณ 4. วิทยากรประเมินผลการทำแซนวิชโบราณของผู้เรียน 5. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำแซนวิชโบราณ 6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำแซนวิชโบราณ 7. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน | - | 2 ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|---|---|---|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 3 | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ | <p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำแซนวิชโบราณได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของการทำแซนวิชโบราณได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการทำแซนวิชโบราณได้</p> | <p>1. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2. การขายแซนวิชโบราณ</p> <p>3. การส่งเสริมการขาย</p> | <p>1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้</p> <p>4. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ</p> | 30 นาที | - |

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำแผนวิสัยทัศน์/ใบงาน
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 การทำแซนวิชโบราณ

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 และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

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 นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ตามนโยบายการส่งเสริมการเรียนรู้และการพัฒนาอาชีพของชุมชน มุ่งเน้นให้ประชาชนได้รับการพัฒนาความรู้ ทักษะ และศักยภาพในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้และยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัว โดยส่งเสริมการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่ ความต้องการของชุมชน และสามารถนำไปใช้ได้จริงในการดำรงชีวิตปัจจุบันอาหารประเภทของว่างและอาหารพร้อมรับประทานได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะ “แซนวิชโบราณ” ซึ่งเป็นอาหารว่างที่มีรสชาติอร่อย รับประทานง่าย สะดวก มีต้นทุนการผลิตไม่สูง ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย และสามารถต่อยอดสร้างรายได้ทั้งในรูปแบบอาชีพหลักและอาชีพเสริม อีกทั้งยังสามารถพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย สร้างมูลค่าเพิ่มผ่านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการปรับสูตรให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำแซนวิชโบราณ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลหนองพยอม จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “การทำแซนวิชโบราณ” จำนวน 3 ชั่วโมงขึ้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ทักษะ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว
2. เพื่อพัฒนาศักยภาพและส่งเสริมทักษะอาชีพแก่ประชาชนในชุมชนให้สามารถพึ่งพาตนเองได้
3. เพื่อส่งเสริมการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และสร้างโอกาสในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชน

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

| กิจกรรมหลัก | วัตถุประสงค์ | กลุ่มเป้าหมาย | เป้าหมาย | พื้นที่ดำเนินการ | ระยะเวลา | งบประมาณ |
|--|---|--------------------|---------------|--|----------------|-----------|
| 1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์) | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับ เทคนิคการทำแซนวิช โบราณและการเลือกใช้ วัตถุดิบได้ | ประชาชนที่ สนใจ | จำนวน 6 คน | อาคารศูนย์ทอ ผ้าบ้านป่าแดง หมู่ที่ 1 ตำบลหนอง พยอม | จำนวน 1 วัน | 1,600 บาท |

| กิจกรรมหลัก | วัตถุประสงค์ | กลุ่มเป้าหมาย | เป้าหมาย | พื้นที่ดำเนินการ | ระยะเวลา | งบประมาณ |
|--|---|---------------|----------|-------------------------------------|--------------------------------|----------|
| 2. ขั้นตอนดำเนินการ อบรม (ภาคทฤษฎี และปฏิบัติ) 3. ขั้นตอนติดตามและ สรุปผล (ประเมินผล) | 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึก ทักษะการทำแซนวิช โบราณได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ ตามลักษณะของหลักสูตร ได้ | | | อำเภอตะพาน หิน จังหวัด พิจิตร | (วันที่ 7 มิถุนายน 2569) | |

7. งบประมาณโครงการ

| | | | |
|---------------------|-----------------------------|----------|-----------------------------------|
| 1 ค่าตอบแทนวิทยากร | จำนวน 3 ชม. X ชม.ละ 200 บาท | เป็นเงิน | 600 บาท |
| 2 ค่าวัสดุฝึกอบรม | | เป็นเงิน | 1,000 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 แซนวิชโบราณ) | - | - | 1,600.- | - |

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

| | |
|-------------------------------------|---|
| 1. นางสาวกัญญาพร น้อมระวี | 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

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำแผนวิสัยทัศน์ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้แก่ตนเองและครอบครัว รวมทั้งสามารถต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่า และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ อันนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตและการพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนในชุมชน

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

หลักสูตรการทำแซนวิชโบราณ

วันที่ 7 มิถุนายน 2569

ณ อาคารศูนย์ทอผ้าบ้านป่าแดง หมู่ที่ 1 ตำบลหนองพยอม อำเภอดงพวน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 7 มิถุนายน 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 การทำแซนวิชโบราณ (วิทยากร โดย ว่าที่ ร.ต.หญิง พินทิพา พิทองจา) |
| เวลา 09.30 น. – 10.30 น. | - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโบราณ |
| เวลา 10.30 น. – 12.00 น. | - วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำแซนวิชโบราณ - แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม (วิทยากร โดย ว่าที่ ร.ต.หญิง พินทิพา พิทองจา) |

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม