

หลักสูตร การทำน้ำพริกเผากากหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป



ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนสู่ “อาชีพชุมชน : ชุมชนพึ่งพาตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทาง เผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนถกเถียง เกี่ยวกับการประกอบอาชีพ ของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ใน การประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

จากความเป็นมาดังกล่าว สกร.ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชา วิชาการทำ พริกแกงเผ็ด,พริกlaub หลักสูตร ๙ ชั่วโมง ร่วมกับประชาชนในชุมชนเพื่อฝึกทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ให้กับประชาชน ซึ่งเป็นอาชีพเสริมลดรายจ่ายให้แก่ครอบครัวและเป็นการนำทรัพยากรในพื้นที่มาใช้ประโยชน์ได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพสอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทาง เผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับทำพริกแกงเผ็ดพริกlaub
๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๔. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๕. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ

พอเพียง

เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำน้ำพริกเผากากหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผากากหมู	๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผากากหมู ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำน้ำพริกเผากากหมู	๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผากากหมู ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผากากหมู ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผากากหมู	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผากากหมู ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผากากหมู	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผากากหมูได้ ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกเผากากหมูได้ ๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในชุมชนมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกเผากากหมูได้	๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด พริกlaub ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกเผากากหมูเพื่อการค้า ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบ ๒.๑.๕ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๑.๖ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาชุมชน เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ ๒.๕ ฝึกทักษะการทำน้ำพริกเผากากหมู ๑.การคัดสรรวัตถุดิบ ๒.การทำทำความสะอาด ๓.ส่วนผสม ๔.สาธิต/ปฏิบัติ ๕.บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๖.การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย ๒.๖ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๗ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	-	๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถบริหารการทำน้ำพริกเผากากหมูได้ - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิต - คุณธรรม จริยธรรม ในการประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้ - ทำฐานข้อมูล - การจำหน่าย การทำพริกแกงเผ็ดไปสู่ผู้บริโภค ๓.๓ ครูและผู้เรียนสามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ ได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผากากหมู - การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำน้ำพริกเผากากหมู - การลดต้นทุนในการทำพริกแกงเผ็ด ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำน้ำพริกเผากากหมู - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายการทำน้ำพริกเผากากหมู	๓.๑ การบริหารจัดการจัดให้ผู้เรียนเรียน - สืบค้นและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และ การใช้ประโยชน์ของแหล่ง - ทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่าง ๆ - การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ - ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม - ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา - ข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาด	๑ ชั่วโมง	-
๔	โครงการประกอบอาชีพ	๔.๑ มีโครงการประกอบ อาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง	๔.๑ การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ - ๓ - ๔	๔.๑ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ - ๓ - ๔	๑ ชั่วโมง	

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

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำน้ำพริกเผากากหมู

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ อาหารพื้นบ้านเป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน ซึ่งสามารถนำมาพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้เสริมให้แก่ประชาชนได้อย่างเหมาะสม การพัฒนาอาชีพเป็นกลไกสำคัญในการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน ช่วยให้ประชาชนมีทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน อาหารเป็นหนึ่งในอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน เนื่องจากใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง และสามารถต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ โดยเฉพาะ “การทำน้ำพริกเผากากหมู”

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำน้ำพริกเผากากหมู จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนได้เรียนรู้กระบวนการผลิตอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การผสม การปั่นตลอดจนการบรรจุและการจำหน่าย ซึ่งจะช่วยให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้จริง

นอกจากนี้ โครงการดังกล่าวยังเป็นการส่งเสริมการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหารของชุมชน และสร้างโอกาสในการรวมกลุ่มอาชีพ อันนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชนให้มีความมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิ ปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำน้ำพริกเผากากหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกต้อง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖	ศกร.ระดับตำบลเนินมะกอก	๖-๗ สิงหาคม ๒๕๖๙	๒,๒๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๙ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๘๐๐ บาท

๗.๒ 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)
หลักสูตรการทำคุกกี้นัย	-	-	-	๒,๒๐๐.-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวกัลยา เจซอ ครู ศกร.

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำคู่มือการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการทำน้ำพริกเผากากหมูโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำการทำน้ำพริกเผากากหมู
วันที่ ๖-๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ บ้านเลขที่ ๖๘/๑ หมู่ ๑๐ ต.วังตะกู อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๖ สิงหาคม ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น – ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียน ชี้แจงวัตถุประสงค์ แนะนำหลักสูตร และความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพ
การผลิตพริกแกง (วิทยากร นางสาวทัศนีย์ สังศิลป์)
- ๐๙.๓๐ น – ๑๐.๐๐ น. - ศึกษาวัตถุดิบ เครื่องเทศ สมุนไพร อุปกรณ์ และหลักสาขาวิชาการผลิตอาหาร
(วิทยากร นางสาวทัศนีย์ สังศิลป์)
- ๑๐.๐๐ น – ๑๐.๓๐ น. - สาธิตและฝึกปฏิบัติการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมเครื่องเทศ และการทำ พริกแกงเผ็ด
(วิทยากร นางสาวทัศนีย์ สังศิลป์)

๗ สิงหาคม ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น – ๐๙.๓๐ น. - ทบทวนความรู้และเตรียมวัตถุดิบ (วิทยากร นางสาวทัศนีย์ สังศิลป์)
- ๐๙.๓๐ น – ๑๐.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนและฝึกปฏิบัติ น้ำพริกเผากากหมู(วิทยากร นางสาวทัศนีย์ สังศิลป์)
- ๑๐.๐๐ น – ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการผลิต น้ำพริกเผากากหมูด้วยตนเอง
พร้อมเทคนิคการควบคุมคุณภาพ (วิทยากร นางสาวทัศนีย์ สังศิลป์)
- ๑๐.๐๐ น – ๑๐.๓๐ น. - ประเมินผลการฝึกปฏิบัติ สรุปองค์ความรู้ แลกเปลี่ยนประสบการณ์ และปิดการอบรม
(วิทยากร นางสาวทัศนีย์ สังศิลป์)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม