

หลักสูตร การทำพริกแกงเผ็ดพริกlaub จำนวน ๙ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



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 พริกแกงเผ็ดพริกlaub 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 ๙ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำพริกแกงเผ็ดพริกลาบ จำนวน ๙ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดพริกลาบ	๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดพริกลาบ ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำพริกแกงเผ็ด	๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดพริกลาบ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดพริกลาบ 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 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด พริกลาบ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดพริกลาบ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดพริกlaub	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดพริกlaub ได้ ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำพริกแกงเผ็ดพริกlaub ได้ ๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในชุมชนมาปรับใช้ในการทำพริกแกงเผ็ดพริกlaub ได้	๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด พริกlaub ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำพริกแกงเผ็ด พริกlaub เพื่อการค้า 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 ฝึกทักษะการทำพริกแกงเผ็ดพริกlaub 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 สามารถบริหารการทำพริกแกงเผ็ดพริกสดได้ - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิต - คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้ - ทำฐานข้อมูล - การจำหน่าย การทำพริกแกงเผ็ดไปสู่ผู้บริโภค ๓.๓ ครูและผู้เรียนสามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ ได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด พริกสด - การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำพริกแกงเผ็ดพริกสด - การลดต้นทุนในการทำพริกแกงเผ็ด ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำพริกแกงเผ็ดพริกสด - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายการทำพริกแกงเผ็ดพริกสด	๓.๑ การบริหารจัดการจัดให้ผู้เรียนเรียน - สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่าง ๆ - การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ - ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม - ศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา - ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด		๓ ชั่วโมง
๔	โครงการประกอบอาชีพ	๔.๑ มีโครงการประกอบ อาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง	๔.๑ การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ - ๓ - ๔	๔.๑ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ - ๓ - ๔	๒ 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 การทำพริกแกงเผ็ดพริกกลาบ

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 “การทำพริกแกงเผ็ดพริกกลาบ ”

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำพริกแกงเผ็ดพริกกลาบ จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนได้เรียนรู้กระบวนการผลิตอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การผสม การปั่น ตลอดจนการบรรจุและการจำหน่าย 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
หลักสูตรการทำพริกแกงเผ็ดพริก ลาบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกต้อง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖	บ้านเลขที่ ๖๘/๑ หมู่ ๑๐ ต.วังตะกู อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร	๖-๘ สิงหาคม ๒๕๖๙	๒,๘๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๘๐๐.- บาท (สองพันแปดร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

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

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๒,๘๐๐.....บาท (สองพันแปดร้อยบาทถ้วน)

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	-	-	-	๒,๘๐๐.-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายรัชพล เมืองก่อ ครู ๓กร.

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 สามารถทำการทำพริกแกงเผ็ดพริกปลาโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำการทำพริกแกงเผ็ดพริกlaub
วันที่ ๖-๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ บ้านเลขที่ ๖๘/๑ หมู่ ๑๐ ต.วังตะกั่ว อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๖ สิงหาคม ๒๕๖๙

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

๗ สิงหาคม ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น – ๐๙.๓๐ น. - ทบทวนความรู้และเตรียมวัตถุดิบ (วิทยากร นางลมัย ช้อนคำ)
- ๐๙.๓๐ น – ๑๐.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนและฝึกปฏิบัติการทำ พริกlaub (วิทยากร นางลมัย ช้อนคำ)
- ๑๐.๐๐ น – ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการผลิตพริกแกงเผ็ดและพริกlaubด้วยตนเอง
พร้อมเทคนิคการควบคุมคุณภาพ (วิทยากร นางลมัย ช้อนคำ)

๘ สิงหาคม ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น – ๐๙.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการผลิตพริกแกงเผ็ดและพริกlaubให้ได้มาตรฐาน
(วิทยากร นางลมัย ช้อนคำ)
- ๐๙.๓๐ น – ๑๐.๐๐ น. - การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่าย
และการสร้างมูลค่าเพิ่ม (วิทยากร นางลมัย ช้อนคำ)
- ๑๐.๐๐ น – ๑๐.๓๐ น. - ประเมินผลการฝึกปฏิบัติ สรุปองค์ความรู้ แลกเปลี่ยนประสบการณ์ และปิดการอบรม
(วิทยากร นางลมัย ช้อนคำ)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม