

หลักสูตร การทำหมี่คลุก จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป



ความเป็นมา

ปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่เพิ่มสูงขึ้น ส่งผลให้ประชาชนจำเป็นต้องแสวงหาอาชีพเสริม หรือพัฒนาทักษะด้านอาชีพเพื่อสร้างรายได้และยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัว การส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาชีพจึงเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาศักยภาพของประชาชน ให้มีความรู้ ความสามารถ และสามารถนำทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้จริง โดยเฉพาะอาชีพที่ใช้เงินลงทุนไม่สูง วัตถุดิบหาได้ง่าย และสามารถเริ่มต้นธุรกิจขนาดเล็กได้ด้วยตนเอง ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และการพึ่งพาตนเองของชุมชน "หมี่คลุก" เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน เนื่องจากมีรสชาติอร่อย รับประทานง่าย สามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย อีกทั้งยังสามารถพัฒนาสูตร และประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่หลากหลาย เช่น หมูแดง หมูสับ กุ้ง ลูกชิ้น หรือเครื่องเคียงต่าง ๆ เพื่อสร้างเอกลักษณ์ และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยังเหมาะสำหรับการจำหน่ายในตลาดนัด ร้านค้า ร้านอาหาร การรับ จัดเลี้ยง รวมถึงการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์และบริการส่งอาหาร ซึ่งเป็นช่องทางการตลาดที่กำลัง ได้รับความนิยมและสามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้อย่างกว้างขวาง

การฝึกอบรมการทำหมี่คลุก นอกจากจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน ได้แล้ว ยังช่วยให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียมส่วนผสม การปรุงรส การรักษาความ สะอาดและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน กำไร และการกำหนดราคา จำหน่าย ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่สำคัญในการประกอบอาชีพและการสร้างธุรกิจขนาดย่อม สามารถนำไปต่อยอด เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัวได้อย่างเป็นรูปธรรม

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงได้จัดทำหลักสูตร **การทำหมี่คลุก จำนวน ๖ ชั่วโมง** ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้รับความรู้และทักษะด้านการประกอบอาชีพจากการฝึก ปฏิบัติจริง สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน และพัฒนา ผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนเกิดแนวคิดใน การประกอบอาชีพอย่างสร้างสรรค์ รู้จักการวางแผนการผลิต การตลาด และการบริหารจัดการต้นทุน ซึ่งจะ นำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของครอบครัวและชุมชนได้อย่างยั่งยืน สอดคล้องกับนโยบายการจัดการศึกษาต่อเนื่องที่มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะอาชีพ การสร้างโอกาสในการมีงานทำ และการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนผ่านกระบวนการเรียนรู้ตลอดชีวิต

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพให้กับชุมชน
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำหัตถ์คลุกโบราณ
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
การทำหมี่คลุก จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุก ๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุก ๔. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกได้	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ๒.๑ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การลงทุน ๒.๔ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำหมี่คลุก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนประกอบและส่วนผสมของหมี่คลุกได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำหมี่คลุกได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหมี่คลุกได้ ๕. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพิจารณาเลือกใช้วัตถุดิบได้ ๖. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้	๒.๑ อุปกรณ์การทำหมี่คลุก ๒.๒ วิธีการทำหมี่คลุก ๑ การเลือกวัตถุดิบ ๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า ๓ รูปแบบการทำหมี่คลุก ๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมี่คลุก ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับภาชนะและบรรจุภัณฑ์ของหมี่คลุก ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหมี่คลุก ๔. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	-	๕ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำหมี่คลุก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายวิธีการขายและการส่งเสริมการขายได้ ๕. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแนวทางการส่งเสริมอาชีพค้าขายได้ ๖. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้ ๗. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายสินค้าผ่านช่องทางที่หลากหลายได้	๑. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน ๒. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน ๓. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๔. การขายหมี่คลุก ๕. การส่งเสริมการขาย ๖. การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย ๗. การขายสินค้าออนไลน์	๑. สสำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมและดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	โครงการประกอบอาชีพ	๑. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ ๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้ ๓. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๔. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาดได้ ๕. สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน ๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด ๕. ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย ๕. ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๒๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำหมี่คลุก

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

- จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน
- ๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต
- ๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา
- ๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม
- 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 “การทำหมี่คลุก” ซึ่งเป็นอาหารว่างที่ได้รับความนิยม มีรสชาติอร่อย รับประทานสะดวก และมีตลาดรองรับอย่างต่อเนื่อง

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำหมี่คลุก จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนได้เรียนรู้กระบวนการผลิตอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ตลอดจนการบรรจุและการจำหน่าย ซึ่งจะช่วยให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้จริง

นอกจากนี้ โครงการดังกล่าวยังเป็นการส่งเสริมการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหารของชุมชน และสร้างโอกาสในการรวมกลุ่มอาชีพ อันนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชนให้มีความมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

๔. วัตถุประสงค์

- ๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม
- ๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำหมี่คลุกได้
- ๔.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๒. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลา งบประมาณ
หลักสูตร การทำหมี่คลุก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม	ประชาชน ทั่วไป	๖	อาคาร เอนกประสงค์ หมู่ ๕ ต.ห้วยเขน อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร	๖-๗ ส.ค.๖๙	๒,๒๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๔๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ 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)
หลักสูตรการทำหมึกคลุก	-	-	-	๒,๒๐๐.-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอุษา ยิงสุก ครู ๔กร.

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำหมี่คลุกและการเลือกใช้วัตถุดิบได้ สามารถฝึกทักษะการทำหมี่คลุก และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำหมี่คลุกโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำหมี่คลุก
วันที่ ๖-๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๘
ณ อาคารเอนกประสงค์ หมู่ ๕ ต.ห้วยเขน อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๖ สิงหาคม ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - บรรยายความเป็นมา ความสำคัญ และโอกาสในการประกอบอาชีพ
จากการทำหมี่คลุก

(วิทยากร นางดุชนี ฤทธิ์เทพ)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ

(วิทยากร นางดุชนี ฤทธิ์เทพ)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตและฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบ การทำน้ำปรุง และการคลุกหมี่

(วิทยากร นางดุชนี ฤทธิ์เทพ)

๗ สิงหาคม ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ทบทวนเนื้อหาและเตรียมอุปกรณ์

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำหมี่คลุกด้วยตนเอง พร้อมการตกแต่งและจัดเสิร์ฟ

(วิทยากร นางดุชนี ฤทธิ์เทพ)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม