

หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมวาฟเฟิลHomemade จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนสู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับ ศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ สินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

ขนมวาฟเฟิล มีประวัติความเป็นมายาวนาน นิยมกันในประเทศฮ่องกง สะท้อนให้เห็นลักษณะของ อาหารที่ ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่าสนใจ วาฟเฟิลเป็นขนมที่ได้รับความนิยม มีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยจึงมีการนำมาดัดแปลงและมีขายในประเทศไทย รสชาติไม่แพ้ขนมอื่นที่ สำคัญถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ, เทคนิคการประกอบอาหารการตกแต่งการเลือก บรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการวางแผนจำหน่ายเพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบอาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า เป็นต้น

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน ได้เห็นความสำคัญของอาชีพธุรกิจการทำวาฟเฟิล Homemade เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่ง ส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เตรียมพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็ว และรุนแรงในยุคปัจจุบัน ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม สิ่งแวดล้อม เพื่อส่งเสริม สนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้รับโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด ความต้องการของผู้เข้าอบรม และนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นการ ดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ในข้อที่ 2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่ มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เข้าอบรมสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันต่อยอด และพัฒนาฝีมือเพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือนได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการ ของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมวาฟเฟิล Homemade

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล Homemade	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล Homemade 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล Homemade 4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล Homemade ได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล Homemade 3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล Homemade	1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล Homemade 5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล Homemade 7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล Homemade	30 นาที	-

2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล Homemade	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมวาฟเฟิล Homemade ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล Homemade ได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมวาฟเฟิล Homemade ได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมวาฟเฟิล Homemade ได้ 6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมวาฟเฟิล Homemade 2. การทำขนมวาฟเฟิล Homemade 3. บรรจุภัณฑ์สำหรับขนมวาฟเฟิล Homemade	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมวาฟเฟิล Homemade 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมวาฟเฟิล Homemade 4. วิทยากรประเมินผลการทำขนมวาฟเฟิล Homemade ของผู้เรียน 5. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมวาฟเฟิล Homemade 6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมวาฟเฟิล Homemade 7. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน		4 ชั่วโมง
---	---	---	--	---	--	-----------

		7. เพื่อให้ผู้เรียน บอกวัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์ขนมวาฟเฟิล Homemade 8. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบรรจุขนม วาฟเฟิล Homemade				
3	การบริหาร จัดการใน การประกอบ อาชีพการทำ ขนมวาฟเฟิล Homemade	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคิดราคา ต้นทุนของการทำ ขนมวาฟเฟิลได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียน บอกวิธีการขาย ของขนมวาฟเฟิล Homemade ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียน บอกวิธีการส่งเสริม ขนมวาฟเฟิล Homemade ได้	1. การคิดราคาต้นทุน และ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การขายขนม วาฟเฟิล Homemade 3. การส่งเสริมการ ขายขนมวาฟเฟิล Homemade	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิด ราคาต้นทุนและการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำ บัญชีร้านค้าอย่างง่าย 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุป ความรู้ 4. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำ แบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบ ประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมวาฟเฟิล Homemade /ใบความรู้
- แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
- วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

- ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
- ทักษะการปฏิบัติ
- คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และ หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำขนมวาฟเฟิล Homemade

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) เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

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 มุ่งพัฒนากลไกการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

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

เพื่อตอบสนองต่อ นโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้ แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลวังห้ว จึงได้จัดทำ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “การทำขนมวาฟเฟิลHomemade ” ขึ้น เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โดยเน้นทักษะการลงมือปฏิบัติจริง การบริหารจัดการต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืนและการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน อีกทั้งยังสามารถสร้างเป็นอาชีพเสริมและพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมวาฟเฟิลHomemadeได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถฝึกทักษะการทำขนมวาฟเฟิลHomemadeได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เข้าอบรม จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขึ้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์) 2. ขึ้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและ ปฏิบัติ)	1. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมี ความรู้และความเข้าใจ เกี่ยวกับเทคนิคการทำขนม วาฟเฟิลHomemade	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 3 คน	15 หมู่ที่ 2 ต.วังห้ว อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร 66110	จำนวน 1วัน (วันที่ 9 สิงหาคม 2569)	3,600 บาท

3. ขั้นตอนติดตามและสรุปผล (ประเมินผล)	2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถฝึกทักษะการทำขนมวาฟเฟิลHomemade ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้					
---------------------------------------	--	--	--	--	--	--

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 (หลักสูตรการทำขนมวาฟเฟิลHomemade)	-	-	-	3,600

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. นางสาวธิดา ขุนทอง | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอำ | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง |
| 3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอำ | หัวหน้างานแผนงานและโครงการ |
| 4. นางสาวมนสิชา สะอาดพันธุ์ | หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้ |
| 5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์ | ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน |

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

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

12. ผลลัพธ์

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมวาฟเฟิลHomemadeได้ และสามารถฝึกทักษะการหลัสูตรการทำขนมวาฟเฟิลHomemadeได้ และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลัสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลัสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลัสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่ผ่านการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลัสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม / หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตรการทำขนมวาฟเฟิลHomemade

วันที่ 9 สิงหาคม 2569

ณ บ้านเลขที่ 15 หมู่ที่ 2 ตำบลวังหว่า อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 5 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 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล
Homemade (วิทยากร โดย น.ส.ประวิณมัย ดาววัลย์)

เวลา 09.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล
Homemadeพร้อมให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ
(วิทยากร โดย น.ส.ประวิณมัย ดาววัลย์)

เวลา 12.00 น. – 13.00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 13.00 น. - 14.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล
Homemade (ต่อ) (วิทยากร โดย น.ส.ประวิณมัย ดาววัลย์)

เวลา 14.30 น. – 15.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
การทำขนมวาฟเฟิลHomemade/ แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม
(วิทยากร โดย น.ส.ประวิณมัย ดาววัลย์)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม