

หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมไข่หังส์ จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบวิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง ขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทาน ถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตร และเทศกาลต่างๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยาก และหาวัตถุดิบได้ง่าย ตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมไทยที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทย อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่างๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยมจึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการทำขนมไทย เพื่อให้ประชาชน มีความรู้ มีทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

ขนมไข่หังส์เป็นขนมไทยพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมมาอย่างยาวนาน มีลักษณะเด่นคือรูปทรงกลม สีเหลืองทอง ผิวด้านนอกกรอบ ด้านในเหนียวนุ่ม มีกลิ่นหอมของงาและมันเทศ ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ขนมไข่หังส์สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาของคนไทยในการนำวัตถุดิบทางการเกษตรมาสร้างสรรค์เป็นขนมที่มีรสชาติอร่อย มีคุณค่าทางอาหาร และสามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย จึงเป็นขนมที่ยังคงได้รับความนิยมและมีการจำหน่ายอย่างแพร่หลายในตลาด ร้านขนมไทย และงานประเพณีต่าง ๆ

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน ได้เห็นความสำคัญของอาชีพธุรกิจการทำขนมไข่หังส์ เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เตรียมพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วและรุนแรงในยุคปัจจุบัน ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม สิ่งแวดล้อม เพื่อส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด ความต้องการของผู้เข้าอบรม และนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ในข้อที่ 2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
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

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไข่หังส์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หังส์	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หังส์ 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หังส์ 4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หังส์ได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หังส์ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หังส์	1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หังส์ 5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หังส์ 7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หังส์	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมไข่หงส์ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์ได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกการทำขนมไข่หงส์ได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมไข่หงส์ได้ 6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 7. เพื่อให้ผู้เรียนบอก วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไข่หงส์ 8. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบรรจุขนมไข่หงส์	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมไข่หงส์ 2. การทำขนมไข่หงส์ 3. บรรจุภัณฑ์สำหรับขนมไข่หงส์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไข่หงส์ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไข่หงส์ 4. วิทยากรประเมินผลการทำขนมไข่หงส์ของผู้เรียน 5. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมไข่หงส์ 6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไข่หงส์ 7. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	-	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในกาประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของขนมไข่หงส์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของขนมไข่หงส์ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมขนมไข่หงส์ได้	1. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การขายขนมไข่หงส์ 3. การส่งเสริมการขายขนมไข่หงส์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ 4. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไข่หงส์/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
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 หลักสูตรการทำขนมไข่นกกระทา

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 และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรการทำขนมไข่นกกระทาขึ้นเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาชีพและการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ โดยนำภูมิปัญญาอาหารไทยมาประยุกต์กับแนวคิดการบริโภคเพื่อสุขภาพ ผ่านการใช้วัตถุดิบหลากหลายชนิดเป็นวัตถุดิบหลักผู้เรียนจะได้เรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมส่วนผสม การทำขนมไข่นกกระทาที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ไปจนถึงการพัฒนาารูปแบบและรสชาติให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

นอกจากนี้ หลักสูตรยังมุ่งเน้นการฝึกทักษะการทำงานอย่างเป็นขั้นตอน ความประณีต ความสะอาด และความปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนการนำความรู้ไปต่อยอดสร้างรายได้เสริม สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงและการพัฒนาทักษะชีวิตของผู้เรียน

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลทับหมัน จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะที่ได้ มาตรฐานสามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมไข่นกกระทาและการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถฝึกทักษะการทำขนมไข่นกกระทาได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เข้าอบรม จำนวน 3 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์) 2. ขั้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและ ปฏิบัติ) 3. ขั้นติดตามและ สรุปผล (ประเมินผล)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับ เทคนิคการทำขนมไข่นก กระทาและการเลือกใช้วัตถุดิบ ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึก ทักษะการทำขนมไข่นกกระทาได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตาม ลักษณะของหลักสูตรได้	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 3 คน	ศูนย์เรียนรู้ ปรัชญา เศรษฐกิจ พอเพียง หมู่ 2 ต.ทับหมัน อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร	จำนวน1วัน (วันที่ 7 ก.ค. 2569)	3,700 บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- | | |
|---------------------|--|
| 1 ค่าตอบแทนวิทยากร | จำนวน 5 ชม. X ชม.ละ 200 บาท เป็นเงิน 1,000 บาท |
| 2 ค่าวัสดุฝึกอบรม | เป็นเงิน 2,700 บาท |
| รวมเป็นเงินทั้งสิ้น | 3,700 บาท (สามพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน) |

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 ขนมไข่หงส์)	-	-	-	3,700 -

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. นางสาวนันท์วัน อ่อนจิตร | 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

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
- โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมไข่หงส์ได้ และสามารถฝึกทักษะการ
หลักสูตรการทำขนมไข่หงส์ได้ และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

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

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตรการทำขนมไข่หงส์

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตรการทำขนมไข่หงส์ จำนวน 5 ชั่วโมง

วันที่ 7 สิงหาคม 2569

ณ บ้านเลขที่ 9 ม.2 ต.ทับหมัน อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร

วันที่ 7 กรกฎาคม 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 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์
(วิทยากร โดย นายสัมพันธ์ ทับทอง)

เวลา 09.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์
พร้อมให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ
(วิทยากร โดย นายสัมพันธ์ ทับทอง)

เวลา 12.00 น. – 13.00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 13.00 น. - 14.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์ (ต่อ)
(วิทยากร โดย นายสัมพันธ์ ทับทอง)

เวลา 14.30 น. – 15.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
การทำขนมไข่หงส์/ แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม
(วิทยากร โดย นายสัมพันธ์ ทับทอง)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม