



บ้านพักเด็กและครอบครัวจังหวัดลำปาง
๑๒๔ หมู่ ๑ ตำบลนิคมพัฒนา
อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง ๕๒๐๐๐

จำนวน ๑ ชุด

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่าง
๒๕๑๖

กำหนดการ
กิจกรรมการฝึกอบรมส่งเสริมทักษะอาชีพแม่บ้านและเยาวชน หลักสูตร ๓๐ ชั่วโมง
หลักสูตรที่ ๑ หมวดหลักสูตร การประกอบอาหารและเครื่องดื่ม หลักสูตร อาหารจานเดียว
โครงการส่งเสริมทักษะอาชีพเพื่อเด็กและเยาวชน จังหวัดลำปาง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘
ระหว่างวันที่ ๓๐ สิงหาคม - ๓ กันยายน ๒๕๖๘
ณ โรงแรมริเจนต์ลodge อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง
จัดโดย บ้านพักเด็กและครอบครัวจังหวัดลำปาง กรมกิจการเด็กและเยาวชน

วันที่หนึ่ง (วันแรก) ข้าวผัดอเมริกัน	
๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียนผู้เข้ารับการฝึกอบรมอาชีพ ทำแบบทดสอบก่อนเรียน Pre - Test
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	พิธีเปิดหลักสูตรการฝึกอบรมอาชีพ โดย นางสาวอัมมณิชา นิธิสุวรรณภาคิน หัวหน้าบ้านพักเด็กและครอบครัว จังหวัดลำปาง กล่าวรายงาน โดย นางทัศนีย์ แก้วประภา หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมและพัฒนา
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น. (๑ ชม.)	ภาคทฤษฎี หัวข้อ ที่ ๑ การเข้าสู่บทเรียน โดย คุณครูชาลิณี ปิงบ้านเหล่า (วิทยากรภาครัฐ) - การแนะนำวัสดุอุปกรณ์ และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์การเรียนการสอน
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. (๒ ชม.)	ภาคทฤษฎี หัวข้อ ที่ ๒ - ครูผู้สอนอธิบายสูตร ข้าวผัดอเมริกัน
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคทฤษฎี หัวข้อ ที่ ๓ - การฝึกอบรม ข้าวผัดอเมริกัน - การฝึกปฏิบัติ โดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้

วันที่สอง ราดหน้าหมูฮ้องเต้	
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคทฤษฎี หัวข้อ ที่ ๑ - ครูผู้สอนอธิบายสูตร ราดหน้าหมูฮ้องเต้ - การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถามและส่งผลงาน
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น. (๑ ชม.)	ภาคทฤษฎี หัวข้อ ที่ ๒ - การฝึกอบรม ราดหน้าหมูฮ้องเต้
๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. (๒ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๓ - การตกแต่ง การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถามและส่งผลงาน

วันที่สาม ขนมหุ้นชาวน้ำ	
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๑ - ครูผู้สอนอธิบายสูตร ขนมหุ้นชาวน้ำ - การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถามและส่งผลงาน
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๒ - การฝึกอบรม ขนมหุ้นชาวน้ำ - การตกแต่ง การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถามและส่งผลงาน

วันที่สี่ เส้นหมี่คลุกไก่ฉีกคั่วกระเทียมพริกไทย	
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๑ - ครูผู้สอนอธิบายสูตร เส้นหมี่คลุกไก่ฉีกคั่วกระเทียมพริกไทย - การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถามและส่งผลงาน
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๒ - การฝึกอบรม เส้นหมี่คลุกไก่ฉีกคั่วกระเทียมพริกไทย - การตกแต่ง การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถามและส่งผลงาน

วันที่ห้า (วันสุดท้าย) ข้าวหมกไก่	
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๑ - ครูผู้สอนอธิบายสูตร ข้าวหมกไก่ - การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถามและส่งผลงาน
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๒ - การฝึกอบรม ข้าวหมกไก่ - การตกแต่ง การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถามและส่งผลงาน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน Post - test
๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. (๑ ชม.)	พิธีปิดและมอบเกียรติบัตรโดย นางสาวอัมณนิชา นิธิสุวรรณภาคิน หัวหน้าบ้านพักเด็กและครอบครัวจังหวัดลำปาง

หมายเหตุ

- รับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๕.๐๐ น.
- ภาคทฤษฎี จำนวน ๑๐ ชั่วโมง และภาคปฏิบัติ จำนวน ๒๐ ชั่วโมง รวมจำนวน ๓๐ ชั่วโมง
- เรียบเรียงลำดับหัวข้อตามความเหมาะสม
- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

กำหนดการ
กิจกรรมการฝึกอบรมส่งเสริมทักษะอาชีพแม่วัยรุ่นและเยาวชน หลักสูตร ๓๐ ชั่วโมง
หลักสูตรที่ ๒ หมวดหลักสูตร การประกอบอาหารและเครื่องดื่ม หลักสูตร เค้กวันแพนซี
โครงการส่งเสริมทักษะอาชีพเพื่อเด็กและเยาวชน จังหวัดลำปาง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘
ระหว่างวันที่ ๖ - ๑๐ กันยายน ๒๕๖๘
ณ โรงแรมริเจนท์ลodge อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง
จัดโดย บ้านพักเด็กและครอบครัวจังหวัดลำปาง กรมกิจการเด็กและเยาวชน

วันที่หนึ่ง (วันแรก) การทำวันตอกไม้แก้ว	
๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียนผู้เข้ารับการฝึกอบรมอาชีพ ทำแบบทดสอบก่อนเรียน Pre - Test
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	พิธีเปิดหลักสูตรการฝึกอบรมอาชีพ โดย นางสาวอัมณนิชา นิธิสุวรรณภาคิน หัวหน้าบ้านพักเด็กและครอบครัว จังหวัดลำปาง กล่าวรายงาน โดย นางทัศนีย์ แก้วประภา หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมและพัฒนา
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น. (๑ ชม.)	ภาคทฤษฎี หัวข้อ ที่ ๑ การเข้าสู่บทเรียน โดย คุณครูชาลิณี ปิงบ้านเหล่า (วิทยากรภาครัฐ) - การแนะนำวัสดุอุปกรณ์ และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์การเรียนการสอน
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. (๒ ชม.)	ภาคทฤษฎี หัวข้อ ที่ ๒ - ครูผู้สอนอธิบายสูตร การทำวันตอกไม้แก้ว
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคทฤษฎี หัวข้อ ที่ ๓ - การฝึกอบรม ทำวันตอกไม้แก้ว - การฝึกปฏิบัติ โดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้

วันที่สอง การทำวันตอกไม้แบบเค้กชั้น	
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคทฤษฎี หัวข้อ ที่ ๑ - ครูผู้สอนอธิบายสูตร การทำวันตอกไม้แบบเค้กชั้น - การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถาม
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น. (๑ ชม.)	ภาคทฤษฎี หัวข้อ ที่ ๒ - การฝึกอบรม การทำวันตอกไม้แบบเค้กชั้น
๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. (๒ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๓ - การตกแต่ง การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถามและส่งผลงาน

วันที่สาม การทำวุ้นดอกไม้แบบคัพเค้ก	
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๑ - ครูผู้สอนอธิบายสูตร การทำวุ้นดอกไม้แบบคัพเค้ก - การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถาม
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๒ - การฝึกอบรม การทำวุ้นดอกไม้แบบคัพเค้ก - การตกแต่ง การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถามและส่งผลงาน

วันที่สี่ การทำวุ้นดอกไม้แบบเค้กวันเกิด	
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๑ - ครูผู้สอนอธิบายสูตร การทำวุ้นดอกไม้แบบเค้กวันเกิด - การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๒ - การฝึกอบรม การทำวุ้นดอกไม้แบบเค้กวันเกิด

วันที่ห้า (วันสุดท้าย) การทำวุ้นดอกไม้แบบเค้กวันเกิด	
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๑ - การฝึกอบรม การทำวุ้นดอกไม้แบบเค้กวันเกิด
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. (๓ ชม.)	ภาคปฏิบัติ หัวข้อ ที่ ๒ - การตกแต่ง การฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถามและส่งผลงาน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน Post - test
๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. (๑ ชม.)	พิธีปิดและมอบเกียรติบัตรโดย นางสาวอัมมณิชา นิธิสุวรรณภาคิน หัวหน้าบ้านพักเด็กและครอบครัวจังหวัดลำปาง

หมายเหตุ

- รับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๕.๐๐ น.
- ภาคทฤษฎี จำนวน ๑๐ ชั่วโมง และภาคปฏิบัติ จำนวน ๒๐ ชั่วโมง รวมจำนวน ๓๐ ชั่วโมง
เรียงเรียงลำดับหัวข้อตามความเหมาะสม
- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม