กำหนดการ

โครงการขยายโอกาสการมีงานทำให้ผู้สูงอายุ กิจกรรมส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระให้ผู้สูงอายุ รุ่นที่ ๒/๒๕๖๘

โดยจัดกิจกรรมส่งเสริมอาชีพอิสระและทดลองปฏิบัติอาชีพ

หลักสูตร ห้องเรียนอาหารว่าง : อร่อย ทำง่าย ขายได้จริง (ขนมสอดไส้ประยุกต์ ซาลาเปาไส้ไก่สับไข่เค็ม-ไส้หวาน เค้กกล้วยหอม และน้ำสมุนไพร)

ระหว่างวันที่ ๒๒ – ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

ณ อาคารอเนกประสงค์ องค์การบริหารส่วนตำบลนาเกลือ หมู่ที่ ๓ ตำบลนาเกลือ อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง

วัน เดือน ปี	เวลา	รายการ	หมายเหตุ
๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๘	๐๘.๔๕ - ๐๙.๐๐ น.	- ลงทะเบียน/ชี้แจงวัตถุประสงค์โครงการ	เจ้าหน้าที่สำนักงานจัดหางานจังหวัดตรัง
	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	- การบรรยายให้ความรู้เบื้องต้น แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ พื้นฐานการทำซาลาเปา	นางสาวอาณัติ ชินมุข (วิทยากร)
	๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	- พิธีเปิด	- กล่าวต้อนรับ โดย นายกองค์การบริหารส่วนตำบลนาเกลือ
			- กล่าวรายงานวัตถุประสงค์โครงการ โดย จัดหางานจังหวัดตรัง/ผู้แทน
			- กล่าวเปิดงาน โดย นายอำเภอกันตัง/ผู้แทน
	๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	- การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ การทำซาลาเปาไส้หวาน	นางสาวอาณัติ ชินมุข (วิทยากร)
		(ผสมแป้ง-นวด-ห่อ-นึ่ง)	
	๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	- รับประทานอาหารกลางวัน	
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ การทำซาลาเปาไส้ไก่สับไข่เค็ม	นางสาวอาณัติ ชินมุข (วิทยากร)
	๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	- การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ การทำน้ำตะไคร้ใบเตย	นางสาวอาณัติ ชินมุข (วิทยากร)
	๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	- การบรรยายสรุปเทคนิคสำคัญ การคิดต้นทุน การตั้งราคาสินค้า	นางสาวอาณัติ ชินมุข (วิทยากร)
๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	- การบรรยายให้ความรู้ การประยุกต์สูตรขนมไทยให้ทำง่ายและน่าสนใจ	นายปริญญา วัดโคก (วิทยากร)
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ การทำขนมสอดไส้ประยุกต์	นายปริญญา วัดโคก (วิทยากร)
		(เตรียมแป้ง ไส้ และทำขนมสอดไส้ประยุกต์)	
	๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	- รับประทานอาหารกลางวัน	
	๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	- การฝึกปฏิบัติ การทำขนมสอดไส้ประยุกต์ (ต่อ) การนึ่งขนม	นายปริญญา วัดโคก (วิทยากร)
	๑๔.๓๐ - ๑๕.๓๐ น.	- การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ การทำเครื่องดื่มมะม่วงหาวมะนาวโห่	นายปริญญา วัดโคก (วิทยากร)
	๑๕.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.	- การบรรยายสรุปเทคนิคสำคัญ การคิดต้นทุน การตั้งราคาสินค้า	นายปริญญา วัดโคก (วิทยากร)
	๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	- การบรรยายให้ความรู้ เทคนิคการจัดชุดอาหารว่างให้น่าสนใจ	เจ้าหน้าที่สำนักงานจัดหางานจังหวัดตรัง

วัน เดือน ปี	เวลา	รายการ	หมายเหตุ
๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	- การบรรยายให้ความรู้ หลักการทำเค้กแบบนึ่งและแบบอบ ให้ฟูนุ่มและขายได้	นางสาวธิดารัตน์ รักสะอาด (วิทยากร)
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ การทำเค้กกล้วยหอม (ผสมแป้ง ตวง นึ่งและ	นางสาวธิดารัตน์ รักสะอาด (วิทยากร)
	๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	- รับประทานอาหารกลางวัน	
	๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	- การฝึกปฏิบัติ การทำเค้กกล้วยหอม (ต่อ)	นางสาวธิดารัตน์ รักสะอาด (วิทยากร)
	๑๔.๓๐ - ๑๕.๓๐ น.	- การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ การทำน้ำอัญชันมะนาว	นางสาวธิดารัตน์ รักสะอาด (วิทยากร)
	๑๕.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.	- การบรรยายสรุปเทคนิคสำคัญ การคิดต้นทุน การตั้งราคาสินค้า	นางสาวธิดารัตน์ รักสะอาด (วิทยากร)
	๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	- การบรรยายให้ความรู้ เทคนิคการจัดชุดอาหารว่างให้น่าสนใจ	เจ้าหน้าที่สำนักงานจัดหางานจังหวัดตรัง
	๑๖.๓๐ - ๑๗.๐๐ น.	- ปิดโครงการ/ประเมินผลโครงการ	
หมายเหตุ	๑. กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม		
	๒. รับประทานอาหารว่าง เช้า เวลา ๐๙.๓๐ - ๐๙.๔๕ น.		