

# แคร์ทเทอริ ทุเรียน



โครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพระยะสั้น  
“กิจกรรม เบเกอรี่เบื้องต้น”

วันพฤหัสบดี ที่ 29 กุมภาพันธ์ 2567

ณ ห้องประชุมสภาองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง  
อ.กระบุรี จ.ระนอง





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง โทร ๐๗๗-๘๖๐-๖๔๔

ที่ รน ๗๓๔๐๑ / ๖๙

วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๗

เรื่อง รายงานผลการดำเนินโครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพพระยะสัน

เรียน ปลัด / นายกององค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

ตามที่งานพัฒนาชุมชน สำนักปลัด ได้จัดทำโครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพพระยะสัน หลักสูตร “การทำเบเกอรี่เบื้องต้น” ใน วันพฤหัสบดี ที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลลำเลียง มีช่องทางการประกอบอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว มีกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ทำร่วมกัน และได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ นั้น

งานพัฒนาชุมชน สำนักปลัด จึงขอรายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ ฯ ดังกล่าว โดยรายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ .....

( นายภูดิท เทพพิทักษ์ )

นักพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ

วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๗

ลงชื่อ .....

(นางฤทธิพร คงสมาน)

หัวหน้าสำนักปลัด

วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๗

/ความเห็นปลัด...

ความเห็นปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

ขอไปรณ

ลงชื่อ .....

อุทุมพร

( นางอุทุมพร คงสมาน )

หัวหน้าสำนักปลัด รักษาราชการแทน

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๗

ความเห็นนายกองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

ทราวุ

ลงชื่อ .....

ไชย

( นายไชยชัย สายน้ำใส )

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๗



## รายงานสรุปผล

โครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพระยะสั้น

หลักสูตร “การทำเบเกอรี่เบื้องต้น”

วันพฤหัสบดี ที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

ณ ห้องประชุมสภา องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

ตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง

ผู้รับผิดชอบโครงการ

งานพัฒนาชุมชน

สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

## บทสรุป

ตามทีมงานพัฒนาชุมชน สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง ได้รับการอนุมัติ โครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตร "การทำเบเกอร์เบื้องต้น" โดยมีกลุ่มเป้าหมาย รวม ๓๕ คน ได้แก่ ประชาชนทั่วไป จำนวน ๓๐ คน และเจ้าหน้าที่ / วิทยากรที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๕ คน รวม ๓๕ คน นั้น

### ๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีช่องทางในการประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว
- ๑.๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ ทำร่วมกัน และได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

### ๒. ระยะเวลาดำเนินการ

- ๒.๑. วันพฤหัสบดี ที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

### ๓. สถานที่ดำเนินการ

- ๓.๑. ณ ห้องประชุมสภา องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

### ๔. สรุปขั้นตอนการดำเนินงาน

โดยมี นางสาวอุทุมพร โชติคุด ตำแหน่ง ครูแผนกวิชา อาหาร และโภชนาการ สังกัด วิทยาลัยการอาชีพ จ.ชุมพร มาเป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ในครั้งนี้ โดยสรุปเนื้อหาได้ดังนี้

- ๔.๑. บรรยายให้ความรู้ จำนวน ๓ ชั่วโมง
  - ๔.๑.๑. การเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์สำหรับการทำเบเกอร์รี่
  - ๔.๑.๒. การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และผลกำไร
- ๔.๒. ฝึกภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง
  - ๔.๒.๑. ขั้นตอนการทำแครกเกอทุเรียน
  - ๔.๒.๒. การตกแต่ง และการบรรจุภัณฑ์เบเกอร์รี่

ในการดำเนินโครงการดังกล่าว ๆ มี ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๓๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ บรรลุวัตถุประสงค์ตามเป้าหมายในเชิงปริมาณ

.....

## รายงานผลการดำเนินงาน

### ๑. ข้อมูลทั่วไป

โครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตร “การทำเบเกอร์รี่เบื้องต้น” ให้ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลลำเลียง จำนวน ๓๕ คน โดยแบ่งออกเป็น ๒ ประเภท ดังนี้

### ๒. ผลการดำเนินงาน เชิงปริมาณ (กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๓๕ คน )

( ตารางที่ ๑ )

หัวข้อ	จำนวน ( คน )	ร้อยละ ( % )
ผู้เข้าร่วมอบรม	๓๐	๘๓.๓
เจ้าหน้าที่ และวิทยากร	๕	๑๖.๗

๒.๑. มีผู้เข้าอบรม จำนวน ๓๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๒.๒. มีผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน ๒๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๖.๖

๒.๓. มีผู้เข้ารับการทดสอบ จำนวน ๒๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

โดยมีผู้ผ่านการทดสอบจำนวน ๒๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

### ๓. ผลการดำเนินเชิงคุณภาพ ( ตัวชี้วัด )

๓.๑. ร้อยละ ๑๐๐ ของผู้เข้ารับการฝึก อบรมได้รับความรู้ และเข้าใจ ในกระบวนการขั้นตอนการทำเบเกอร์รี่เบื้องต้น

๓.๒. ร้อยละ ๙๐ ของผู้เข้าร่วมอบรมมีระดับความพึงพอใจในการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า ๔ คะแนน ในแต่ละหัวข้อ

## ผลการใช้จ่ายงบประมาณ

งบประมาณ แผนงานสร้างความเข้มแข็งของชุมชน งานส่งเสริม และสนับสนุนความเข้มแข็งชุมชน งบดำเนินงาน ประเภทค่าใช้จ่าย รายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่าย งบรายจ่ายอื่นๆ เพื่อจ่ายเป็นค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพระยะสั้น จำนวน ๓๐,๐๐๐ บาท ( สามหมื่นบาทถ้วน ) โดยมีรายละเอียดประมาณการค่าใช้จ่าย ดังนี้

( ตารางที่ ๑ ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน )

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วย นับ	ราคา / หน่วย	ราคา
<b>๑. ค่าตอบแทนวิทยากร</b>					
๑.๑.	บรรยายภาคทฤษฎี	๓	ชั่วโมง	๖๐๐	๑,๘๐๐
๑.๒.	ฝึกภาคปฏิบัติ	๓	ชั่วโมง	๖๐๐	๑,๘๐๐
<b>๒. ค่าเดินทางวิทยากร ระยะทาง ๖๕ กม. ( ไป - กลับ )</b>		๑๓๐	กิโลเมตร	๔	๕๒๐
<b>๓. อาหาร + เครื่องดื่ม ( มือเที่ยง )</b>		๓๕	ชุด	๗๐	๒,๔๕๐
<b>๔. อาหารว่าง + เครื่องดื่ม ( เช้า - บ่าย )</b>		๗๐	ชุด	๒๕	๑,๗๕๐
<b>๕. ป้ายไว้นิล ขนาดกว้าง ๑.๒ ม. ยาว ๒.๔ ม.</b>		๑	ป้าย	๖๐๐	๖๐๐
<b>รวมเป็นเงิน</b>		<b>จำนวน ๘,๙๒๐ บาท</b>			

## ค่าใช้จ่ายในการฝึกปฏิบัติ

( ตารางที่ ๑.๑. อุปกรณ์การฝึกอบรม )

ลำดับ ที่	รายการ	จำนวน / ปริมาณ	หน่วย นับ	ราคา / หน่วย	ราคา
<b>๖. วัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกอบรม</b>					
๖.๑.	ถุงมือยางสำหรับทำอาหาร	๑	กล่อง	๒๐๐.๐๐	๒๐๐
๖.๒.	ทุเรียนทอด	๕	กิโลกรัม	๘๐๐.๐๐	๔,๐๐๐
๖.๓.	ขนมปังแครกเกอร์	๑๐	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐	๑,๒๐๐
๖.๔.	เนยเค็ม	๓	กิโลกรัม	๒๖๐.๐๐	๗๘๐
๖.๕.	นมข้นหวาน	๑๒	กระป๋อง	๓๕.๐๐	๔๒๐
๖.๖.	น้ำผึ้ง ขนาด ๗๗๐ กรัม	๒	ขวด	๑๓๐.๐๐	๒๖๐
๖.๗.	น้ำตาลทราย	๕	กิโลกรัม	๓๒.๐๐	๑๖๐
๖.๘.	แป้งอเนกประสงค์ (แป้งว่าว)	๓	กิโลกรัม	๔๐.๐๐	๑๒๐
๖.๙.	งาขาว ขนาด ๕๐๐ กรัม	๑	ถุง	๗๐.๐๐	๗๐
๖.๑๐.	งาดำ ขนาด ๕๐๐ กรัม	๑	ถุง	๗๐.๐๐	๗๐
๖.๑๑.	นมสดคานะชั้น	๑๒	กระป๋อง	๒๘.๐๐	๓๓๖
๖.๑๒.	กระดาษอเนกประสงค์	๑	กล่อง	๒๐๐.๐๐	๒๐๐
๖.๑๓.	กระป๋องพลาสติกใส พร้อมฝา	๔๐	ชุด	๒๐.๐๐	๘๐๐
๖.๑๔.	กระดาษคอตยี่ ขนาด ๓ นิ้ว	๒	แพค	๕๐.๐๐	๑๐๐
๖.๑๕.	ปากกา	๓๐	ด้าม	๑๐.๐๐	๓๐๐
๖.๑๖.	ถุงพับข้างใส่ ( ขนาด ๕๐๐ กรัม )	๑	แพค	๔๕.๐๐	๔๕
<b>รวมเป็นเงิน</b>		<b>จำนวน ๙,๐๖๑ บาท</b>			

รวมทั้งสิ้น ๑๗,๙๘๑ บาท ( หนึ่งหมื่นเจ็ดพันเก้าร้อยแปดสิบเอ็ดบาทถ้วน )

## การประเมินโครงการ

(จากการประเมินความพึงพอใจต่อโครงการ)

### ๑. เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล

แบบประเมินความพึงพอใจ แบบสอบถามความคิดเห็นประเภทตรวจสอบรายการ (checklist) ที่กำหนดมาตราส่วนการประมาณค่า (rating scale) ไว้ ๕ น้ำหนัก โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนเป็นระดับความพึงพอใจ ดังต่อไปนี้

คะแนน	ระดับความพึงพอใจ
๕	มากที่สุด
๔	มาก
๓	ปานกลาง
๒	น้อย
๑	น้อยที่สุด

### ๒. การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลโดยนำข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจ นำมาหาค่าร้อยละ โดยใช้เกณฑ์การแปลผลคะแนนเฉลี่ย ของไลเกิร์ต ดังนี้

ค่าเฉลี่ยร้อยละ ( Percentage %)	ระดับความพึงพอใจ
ร้อยละ ๘๐.๐๐	ดีมาก
ร้อยละ ๗๙.๕๐ - ๗๐.๕๐	ดี
ร้อยละ ๖๙.๕๐ - ๖๐.๕๐	พอใช้
ร้อยละ ๕๙.๕๐ - ๕๐.๕๐	ต้องปรับปรุง
ร้อยละ ๔๙.๕๐ - ๔๐.๕๐	ต้องปรับปรุงเร่งด่วน

## ส่วนที่ ๑

### ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

จากผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน ๓๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ และมีผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจจำนวน ๒๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๖.๖ โดยมีรายละเอียดปรากฏในตารางต่อไปนี้  
( ตารางที่ ๑ )

หัวข้อ	จำนวน ( คน )	ร้อยละ ( % )
<b>๑. เพศ</b>		
หญิง	๑๙	๘๓.๓
ชาย	๑	๑๖.๗
<b>๒. อายุ</b>		
ต่ำกว่า ๒๐ ปี	--	
๒๑ - ๓๐ ปี	๑๐	๕๐
๓๑ - ๔๐ ปี	๓	๑๕
๔๑ - ๕๐ ปี	๔	๒๐
๕๑ - ๕๙ ปี	๓	๑๕
๖๐ ปี ขึ้นไป	-	
<b>๓. การศึกษา</b>		
ต่ำกว่าประถมศึกษา	-	
ประถมศึกษา / มัธยมศึกษาตอนต้น	๑๐	๕๐
มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช.	๓	๑๕
อนุปริญญา / ปวส.	๓	๑๕
ปริญญาตรี / สูงกว่าปริญญาตรี	๔	๒๐
<b>๔. อาชีพ</b>		
เกษตรกร	๑๕	๗๕
เจ้าของกิจการ / ธุรกิจส่วนตัว	๒	๑๐
นักเรียน / นักศึกษา	--	-
ผู้ว่างงาน / อื่นๆ	๓	๑๕

๑. เพศ ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนมากเป็น เพศหญิง ร้อยละ ๘๓.๓  
 ๒. อายุ ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนมากอยู่ใน ช่วงอายุ ๒๑ - ๓๐ ปี คิดเป็นร้อยละ ๕๐  
 ๓. การศึกษา ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนมากจบการศึกษาในระดับ ประถมศึกษา / มัธยมศึกษา คิดเป็น ร้อยละ ๕๐  
 ๔. อาชีพ ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนมากเป็น เกษตรกร คิดเป็นร้อยละ ๗๕

## ส่วนที่ ๒

### ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจในการฝึกอบรม

เมื่อพิจารณาในแต่ละด้านพบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในแต่ละด้าน ดังนี้ โดยมีรายละเอียดปรากฏในตารางต่อไปนี้

#### ตารางแสดงระดับความพึงพอใจของโครงการ ( ตารางที่ ๒ )

ประเด็น/หัวข้อ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด ๕	มาก ๔	ปานกลาง ๓	น้อย ๒	อันดับ
<b>๑. ด้านวิทยากร</b>					
๑.๑. ความสามารถในการนำเสนอของวิทยากร	๙ คน ๕๕ %	๑๑ คน ๖๕ %			๔
๑.๒. เรียงลำดับอธิบายเนื้อหาได้อย่างครบถ้วน	๑๑ คน ๕๕ %	๙ คน ๔๕ %	-		๕
<b>๒. ด้านสถานที่ / สิ่งอำนวยความสะดวก</b>					
๒.๑. อาหาร และสถานที่ สะอาดมีความเหมาะสม	๑๖ คน ๘๐ %	๔ คน ๒๐ %	-		๑
๒.๒. ความพร้อมของวัสดุ และอุปกรณ์ในการอบรม	๑๔ คน ๗๐ %	๖ คน ๓๐ %			๒
<b>๓. ด้านประโยชน์ / ความรู้ที่ได้รับจากการอบรม</b>					
๓.๑. เข้าใจเนื้อหา และสามารถถ่ายทอดความรู้ได้	๑๓ คน ๖๕ %	๗ คน ๓๕ %			๓
๓.๒. สามารถนำทักษะที่ได้รับมาประยุกต์ปรับใช้ใน ชีวิตประจำวัน	๑๒ คน ๖๐ %	๘ คน ๔๐ %			๔
<b>๔. ความเข้าใจในเนื้อหาที่อบรม</b>					
๔.๑. ความเข้าใจ <u>ก่อน</u> อบรม	๑๒ คน ๖๐ %	๖ คน ๓๐ %	๒ คน ๑๐ %		๔
๔.๒. ความเข้าใจ <u>หลัง</u> อบรม	๑๓ คน ๖๐ %	๗ คน ๔๐ %			๓

**สรุปเป้าหมายตามตัวชี้วัดที่ ๑** จากผู้เข้าร่วมอบรมมีระดับความพึงพอใจในการฝึกอบรมในระดับ ๔ - ๕ คะแนน ในแต่ละหัวข้อ คิดเป็นร้อยละ ๙๐

## ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ตารางที่ ๒

ตารางแสดงระดับความพึงพอใจของโครงการ ( เรียงลำดับจากมาก - น้อย )

( ตารางที่ ๒.๑. )

<u>อันดับ</u>	<u>หัวข้อ</u>	<u>จำนวน</u> ( คน )	<u>ร้อยละ</u> ( เปอร์เซ็น )
๑.	- อาหาร และสถานที่ มีความสะอาดเหมาะสม	๑๖	๘๐
๒.	- ความพร้อมของวัสดุ และอุปกรณ์ในการฝึกอบรม	๑๔	๗๐
๓.	- เข้าใจเนื้อหา และสามารถถ่ายทอดความรู้ได้ - ความเข้าใจ <u>หลัง</u> อบรม	๑๓	๖๕
๔.	- สามารถนำทักษะที่ได้รับมาประยุกต์ปรับใช้ใน ชีวิตประจำวัน - ความเข้าใจ <u>ก่อน</u> อบรม	๑๒	๖๐
๕.	- เรียงลำดับอธิบายเนื้อหาได้อย่างครบถ้วน	๑๑	๕๕
๖.	- ความสามารถในการนำเสนอของวิทยากร	๙	๔๕

### จากตารางที่ ๒.๑.

๑. พบว่าผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในด้านอาหารและสถานที่ ในหัวข้อสถานที่ที่มีความสะอาด และเหมาะสม เป็นส่วนมาก

๒. พบว่าผู้เข้าร่วมอบรมมีความพอใจในด้านวิทยากร ในหัวข้อความสามารถในการนำเสนอของวิทยากร

### ส่วนที่ ๓

#### ข้อเสนอแนะอื่นๆ

จากแบบประเมินความพึงพอใจ จำนวน ๒๐ คน มีผู้ให้ข้อเสนอแนะ จำนวน ๑๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๕ โดยให้ความเห็น ดังนี้

๑. อยากให้จัดกิจกรรมบ่อยๆ จำนวน ๑๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๙
๒. เป็นประโยชน์มาก จำนวน ๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๙.๐๑

## การทดสอบวัดความรู้ ( จากตัวชี้วัดที่ ๒ )

จากผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน ๓๐ คน มีผู้เข้าร่วมทดสอบ จำนวน ๒๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๖.๖

(ตารางที่ ๓ ผลการทดสอบ)

<u>หัวข้อ</u>	<u>คะแนน</u>									
	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๘	๙	๑๐
ทดสอบ <u>ก่อน</u> เรียน (คน)	๒	๓	๖	๕	๔	-	-	-	-	-
ทดสอบ <u>หลัง</u> เรียน (คน)	-	-	-	-	-	๔	๗	๖	๓	-

### ๑. เกณฑ์การประเมิน

๑.๑. ๑ - ๕ คะแนน ไม่ ผ่านการทดสอบ

๑.๒. ๖ - ๑๐ คะแนน ผ่านการทดสอบ

### ๒. ผลสรุปตารางที่ ๓

๒.๑. ก่อนทดสอบ ผู้เข้าร่วมอบรมได้คะแนนการทดสอบอยู่ในช่วงคะแนน ๑ - ๕ คะแนน จำนวน ๒๐ คน (ไม่ผ่านเกณฑ์) คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๒.๒. หลังทดสอบ ผู้เข้าร่วมอบรมได้คะแนนการทดสอบอยู่ในช่วงคะแนน ๖ - ๑๐ คะแนน จำนวน ๒๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

บรรลุเป้าหมายตามตัวชี้วัดที่ ๒ ผู้เข้ารับการฝึก อบรมได้รับความรู้ และเข้าใจ โดยต้องผ่านแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐



## ประมวลภาพกิจกรรม ๑

โครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพระยะสั้น

หลักสูตร “การทำเบเกอรี่เบื้องต้น”

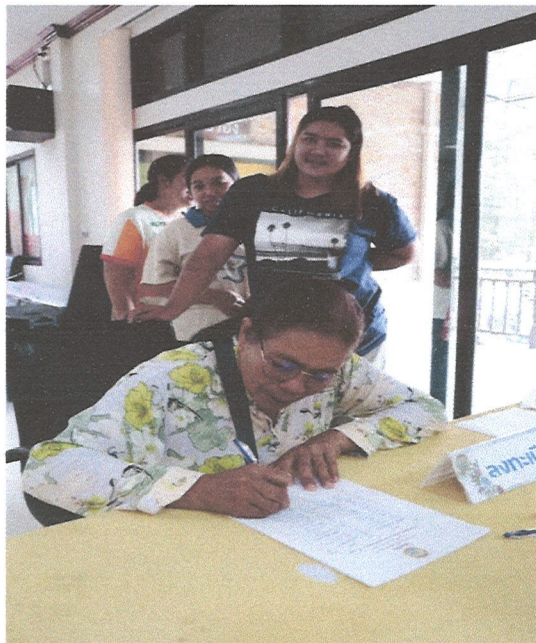
วันพฤหัสบดี ที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

ณ ห้องประชุมสภา องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อ.กระบุรี จ.ระนอง



เวลา ๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.

- ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการ ฯ





## ประมวลภาพกิจกรรม ๒

โครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพพระยะสัน

หลักสูตร “การทำเบเกอร์รี่เบื้องต้น”

วันพฤหัสบดี ที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

ณ ห้องประชุมสภา องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อ.กระบุรี จ.ระนอง



เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.

พิธีเปิด นายสุริยา ศิริวงษ์ รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง ให้เกียรติมาเป็นประธานในพิธีเปิดครั้งนี้ โดยมี นายภูติท เทพพิทักษ์ นักพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ เป็นผู้กล่าวรายงานวัตถุประสงค์ของโครงการ ฯ ในครั้งนี้





### ประมวลภาพกิจกรรม ๓

โครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพพระยะสัน

หลักสูตร “การทำเบเกอร์รี่เบื้องต้น”

วันพฤหัสบดี ที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

ณ ห้องประชุมสภา องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อ.กระบุรี จ.ระนอง



เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๐.๓๐ น.

บรรยายหัวข้อเรื่อง “การเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์  
สำหรับการทำเบเกอร์รี่” โดย นางอุทุมพร โชติคุต ครูแผนกวิชา  
อาหารและโภชนาการ สังกัด วิทยาลัยการอาชีพ จ.ชุมพร





## ประมวลภาพกิจกรรม ๔

โครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพระยะสั้น

หลักสูตร “การทำเบเกอรี่เบื้องต้น”

วันพฤหัสบดี ที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

ณ ห้องประชุมสภา องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อ.กระบุรี จ.ระนอง



เวลา ๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.

บรรยายหัวข้อเรื่อง “การคิดคำนวณต้นทุน และผลกำไร” โดย  
นางอุทุมพร โชติคุต ครูแผนกวิชา อาหารและโภชนาการ สังกัด  
วิทยาลัยการอาชีพ จ.ชุมพร





## ประมวลภาพกิจกรรม ๕

โครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพระยะสั้น

หลักสูตร “การทำเบเกอรี่เบื้องต้น”

วันพฤหัสบดี ที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

ณ ห้องประชุมสภา องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อ.กระบุรี จ.ระนอง



เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.

ลงมือปฏิบัติข้อเรื่อง “ขั้นตอนการทำเบเกอรี่” โดย นางอุทุมพร  
โชติคุด ครูแผนกวิชา อาหารและโภชนาการ สังกัด วิทยาลัยกา  
อาชีพ จ.ชุมพร





## ประมวลาภาพกิจกรรม ๒

โครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพระยะสั้น

หลักสูตร “การทำเบเกอรี่เบื้องต้น”

วันพฤหัสบดี ที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

ณ ห้องประชุมสภา องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อ.กระบุรี จ.ระนอง



เวลา ๑๔.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

ลงมือปฏิบัติเรื่อง “ขั้นตอนการทำเบเกอรี่”

โดยนางอุทุมพร โชติคุต ครูแผนกวิชา อาหารและโภชนาการ  
สังกัด วิทยาลัยการอาชีพ จ.ชุมพร





## ประมวลภาพกิจกรรม ๗

โครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพระยะสั้น

หลักสูตร “การทำเบเกอรี่เบื้องต้น”

วันพฤหัสบดี ที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

ณ ห้องประชุมสภา องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อ.กระบุรี จ.ระนอง



- ประมวลภาพรวมกิจกรรม



## ประมวลภาพกิจกรรม ๘

โครงการส่งเสริมอาชีพ และฝึกอาชีพพระยะสัน

หลักสูตร “การทำเบเกอรี่เบื้องต้น”

วันพฤหัสบดี ที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

ณ ห้องประชุมสภา องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อ.กระบุรี จ.ระนอง



ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ทุเรียน โดย ลำเลียงเบเกอรี่