

หลักสูตรการทำสลัดโรล
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอระดับชุมพลบุรี

ความเป็นมา

สลัดม้วน หรือที่บางคน อาจจะเรียกว่า สลัดโรล (Salad Roll) นั้น จริงๆ แล้ว เป็นอาหารของคนต่างประเทศ ที่ใช้การดัดแปลง เอาสลัดที่ต้องคลุกเป็นขาม มาทำเป็น Roll เพื่อให้ทานได้ง่ายๆ โดยจิ้มกับน้ำสลัดครีม ซึ่งสามารถดัดแปลง ทำได้หลากหลายรสชาติ ใส่ของสลัดโรลเองก็เช่นกัน สามารถปรับเปลี่ยนได้หลากหลายตามความต้องการ ส่วนใหญ่มักนำผักหลากหลายชนิดมาเป็นวัตถุดิบในการทำสลัดโรล ซึ่งผักนั้นมีประโยชน์มากมาย มีสรรพคุณต่อร่างกาย เช่น แครอท กระเทียม ผักทอง ผักกาดหอม และอีกมากมายที่มีส่วนทำให้ผิวพรรณมีสุขภาพดี ดังนั้นแล้วทางคณะผู้จัดทำเห็นถึงคุณประโยชน์ของผักจึงเลือก “ ผัก ” มาเป็นวัตถุดิบหลักในการทำสลัดโรล รวมถึงผลไม้ เนื้อสัตว์ ธัญพืช ปัจจุบันคนไทยใส่ใจสุขภาพมากขึ้นอาหารที่ดำรงชีวิตจึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างมากสำหรับการดำเนินชีวิตที่เร่งรีบ เป็นเหตุให้การรับประทานอาหารของคนส่วนใหญ่ ไม่ครบ 5 หมู่ตามโภชนาการ นับเป็นทางเลือกใหม่ที่หลายคนสนใจและศึกษาหาความรู้ เลือกที่จะทำอาหารง่ายๆ ไว้รับประทานเอง เพื่อสุขภาพของตนเอง การทำสลัดโรลเป็นเมนูที่สามารถทำได้เอง เลือกสิ่งที่ชอบและประยุกต์ได้หลากหลาย เป็นทางเลือกให้สำหรับผู้รักสุขภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี ได้ทำประชาคมหมู่บ้าน ร่วมกันพูดคุยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญในการรักษาสุขภาพ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน ซึ่งการทำสลัดโรล เป็นสินค้าที่ตรงตามความต้องการของตลาดและประชาชนให้ความสนใจในการเรียนรู้และฝึกอาชีพนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำสลัดโรล (จำนวน 10 ชั่วโมง) ร่วมกับประชาชนในชุมชน เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้กลุ่มเป้าหมายและประชาชนในอำเภอชุมพลบุรีได้มีรายได้และประกอบอาชีพอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรการทำสลัดโรล
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพการหลักสูตรการทำสลัดโรล
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้จากหลักสูตรไปประกอบเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ประชาชนผู้สนใจ
 - ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
 - ผู้ที่ว่างงาน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

รวม 10 ชั่วโมง

แบ่งเป็นภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|--|-----------------|
| 1.เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพขายสลัดโรล | จำนวน 2 ชั่วโมง |
| 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล | |
| 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล | |
| 1.2.1 การวางแผนและบริหารจัดการ | |
| 1.2.2 แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน | |
| 1.2.3 ความต้องการของตลาด | |
| 1.2.4 ช่องทางการจัดจำหน่าย | |
| 1.3 แหล่งเรียนรู้ | |
| 1.3.1 สถานที่ประกอบการ | |
| 1.3.2 ร้านค้าหรือตัวแทนในการจำหน่ายผลผลิต | |
| 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล | |
| 1.4.1 ความต้องการของตลาด | |
| 1.4.2 สถานที่ประกอบการเครือข่ายกลุ่มองค์กรที่ประสบผลสำเร็จ | |

2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล

จำนวน 4 ชั่วโมง

- 2.1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสลัดโรล
 - 2.1.1 ประวัติความเป็นมาการทำสลัดโรล
 - 2.1.2 ประเภทของการทำสลัดโรล
 - 2.1.3 ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
- 2.2. อุปกรณ์ในการทำสลัดโรล
 - 2.2.1 ขั้นตอนในการเตรียมอุปกรณ์
 - 2.2.2 การเลือกอุปกรณ์
- 2.3. การเลือกซื้อวัสดุการทำสลัดโรล
- 2.4. วิธีการทำสลัดโรล
 - สูตรสลัดโรลปูอัด
 - สูตรสลัดโรล(หมูยอ/ไส้กรอก)
 - สูตรสลัดโรลสาหร่าย
 - สูตรสลัดโรลกุ้งลวก
 - สูตรสลัดโรลอกไก่ย่าง

3. ขั้นตอนการบริหารจัดการ

จำนวน 2 ชั่วโมง

- 3.1. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- 3.2. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน
- 3.3. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด
- 3.4. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า

4. ความสำคัญของโครงการอาชีพ

จำนวน 2 ชั่วโมง

- 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
- 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
- 4.3 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
- 4.4 การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล
- 4.5 การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการประกอบ อาชีพการทำสลัดโรล

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา
2. การวิทยากรบรรยายให้ความรู้
3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. ทำใบความรู้และใบงาน
5. ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร / แผ่นพับ
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. ใบงาน
4. ใบความรู้
5. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงาน หรือชิ้นงาน หลังจากเรียนจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางธนัชชา เพชรน้อย)

ครู กศน.ตำบล



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสำลี ธาราฐ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำสลัดโรล

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพช่วงการทำสลัดโรลได้	1.ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง 4 ทิศทางการเลือกอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.ทักษะการประกอบอาชีพ การทำสลัดโรล	2.1 สามารถบอกขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำสลัดโรลได้ 2.2 สามารถ ลงมือปฏิบัติหรือการทำสลัดโรลได้	2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสลัดโรล 2.2 อุปกรณ์ในการทำสลัดโรล 2.3 การเลือกซื้อวัสดุการทำสลัดโรล 2.4 วิธีการทำสลัดโรล - สูตรสลัดโรลปูอัด - สูตรสลัดโรล(หมูยอ/ไส้กรอก) - สูตรสลัดโรลสำหรับ - สูตรสลัดโรลอกไก่ย่าง - สูตรสลัดโรล กุ้งลวก	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำสลัดโรล 2.1.2 ความเป็นมาการทำสลัดโรล 2.1.2 ประเภทของการทำสลัดโรล 2.1.3 ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำสลัดโรล 2.2.1 ขั้นตอนในการเตรียมอุปกรณ์ 2.2.2 การเลือกอุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการทำสลัดโรล 2.4 อธิบายขั้นตอนการทำการทำสลัดโรลและลงมือปฏิบัติ 2.4.1 วิธีการเลือกวัตถุดิบ 2.4.2 วิธีการเตรียมวัตถุดิบ 2.4.3 วิธีการผสมส่วนประกอบตามอัตราส่วน 2.4.4 วิธีการทำสลัดโรล 2.4.5 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1	3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3..การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ 3.2 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชนได้ 3.3 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.4 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน 3.3 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.4 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.3 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร 3.4 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	1	1
4. โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการ อาชีพได้ 4.2 บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพได้ 4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการ อาชีพได้	4.1ความสำคัญของโครงการการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 4.2 ประโยชน์ของโครงการการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 4.3 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้ว จัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.5 อธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดีตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ 4.7 ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.4 การเขียนโครงการการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล	4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงอาชีพ 4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง 4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		
รวม				4	6

ลงชื่อ..........ผู้จัดทำหลักสูตร

(นางสาวพรทิพย์ วันลักษณ์)

วิทยาการ

ลงชื่อ..........

(นางธนัชฐา เพชรน้อย)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........

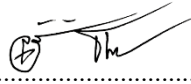
(น.ส.วารินทร์ วงษ์ทอง)

เจ้าหน้าที่ฝ่ายการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ..........

(นางสาวมัททิกา การงานดี)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสำลี ธราวุธ)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอชุมพลบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำสลัดโรล

จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....

เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 น. — 15.00 น.	ดำเนินการจัดกิจกรรมดังนี้ วิทยาการบรรยาย เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 1.ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำสลัดโรล 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำสลัดโรล 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำสลัดโรล - วิทยาการสาธิตเรื่องการทำสลัดโรล ชนิดต่างๆและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - ผู้เรียนศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้องและมอบหมายให้ผู้เรียนจัดทำใบงานพร้อมสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับ วิทยาการบรรยาย เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสลัดโรล 2. อุปกรณ์ในการทำสลัดโรล 3. การเลือกซื้อวัสดุการทำสลัดโรล อธิบายขั้นตอนและลงมือปฏิบัติ 1 วิธีการเลือกวัตถุดิบ 2 วิธีการเตรียมวัตถุดิบ 3 วิธีการผสมส่วนประกอบตามอัตราส่วน 4 วิธีการทำสลัดโรล - สูตรสลัดโรลปูอัด - สูตรสลัดโรล(หมูยอ/ไส้กรอก) - สูตรสลัดโรลสาหร่าย - สูตรสลัดโรลอกไก่ย่าง - สูตรสลัดโรล กุ้งลวก 5 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 น. — 15.00 น.	- วิทยากรสาธิตการทำสลัดโรล - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับการทำสลัดโรล - ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึก กิจกรรมการเรียนรู้ วิทยากรบรรยาย เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 1. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 2. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน 3. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 4. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า - วิทยากรและผู้เรียนลงพื้นที่สำรวจและศึกษาแหล่งของทรัพยากร - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับการการศึกษาค้นคว้าข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน - ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึก กิจกรรมการเรียนรู้ วิทยากรบรรยาย เรื่องที่ 4 โครงการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 4.3 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 4.4 การเขียนโครงการประกอบ อาชีพการทำสลัดโรล 4.5 การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับการเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล - ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึก กิจกรรมการเรียนรู้	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง


 ลงชื่อ.....วิทยากร
 (นางสาวพรทิพย์ วันลักษณ์)