

หลักสูตรการแปรรูปอาหารแหนมหมู

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 (2550-2554) กำหนดกรอบการพัฒนาประเทศที่มุ่งเน้นให้เกิด “การพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย” และสร้างค่านิยมร่วมกันให้คนไทยตระหนักถึงความจำเป็น และการปรับเปลี่ยนกระบวนความคิด เจตคติ กระบวนการทำงานโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ตามพระราชดำรัสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว นำทางในการบริหารประเทศ

กระทรวงศึกษาธิการเห็นความสำคัญของแนวคิดดังกล่าว จึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคงโดย ได้กำหนดยุทธศาสตร์ “2555” เพื่อพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก

เพื่อเป็นการสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน.ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคเอเชียและระดับสากล เพื่อให้การจัดการศึกษาของสำนักงาน กศน. เป็นการศึกษาตลอดชีวิตอย่างแท้จริง

ปัจจุบันเกษตรกรนิยมปลูกพืชเชิงเดี่ยว ทำให้มีผลผลิตจำนวนมากออกสู่ตลาดส่งผลให้ราคาผลผลิตตกต่ำหรือบางส่วนไม่ได้ขนาดตามความต้องการของตลาด มีปริมาณมากจนล้นตลาดทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าวสำนักงาน กศน. จึงจัดทำหลักสูตร “การแปรรูปอาหารแหนมหมู” เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมูเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
4. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ 5 ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ
5. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการแปรรูปอาหารแหนมหมูมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

1. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
2. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู

3. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู
กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมายคือ

1. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
2. ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการแปรรูปอาหารแหนม จำนวน 1 ชั่วโมง

1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู

1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู

1.2.1 ความต้องการของตลาด

1.2.2 การใช้แรงงาน

1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์

1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง

1.3 แหล่งเรียนรู้

1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารแหนมหมู

2. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู จำนวน 2 ชั่วโมง

2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู

2.1.1 สถานที่ / พื้นที่

2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารแหนมหมู

2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ

2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู

2.2 ขั้นตอนแปรรูปอาหารแหนมหมู

2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาการแปรรูปอาหารแหนมหมูเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนม จำนวน 2 ชั่วโมง

3.1 การบริหารจัดการแปรรูปอาหารแหนมหมู

3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการแปรรูปอาหารแหนมหมู

3.1.2 การลดต้นทุนในการแปรรูปอาหารแหนมหมู

3.1.3 การวางแผนการผลิตแปรรูปอาหารแหนมหมู

3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย

3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารแหนมหมู

3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าแปรรูปอาหารแหนมหมู

3.2.2 การกระจายสินค้าการแปรรูปอาหารแหนมหมูไปสู่ผู้บริโภค

3.2.3 การวางแผนการตลาดแปรรูปอาหารแหนมหมู

3.3 การจัดการความเสี่ยงในการแปรรูปอาหารแหนมหมู

3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการแปรรูปอาหารแหนมหมู

1) ประเภทของแปรรูปอาหารแหนมหมู

- 2) ค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารแหนมหมู
- 3) ผลกำไรจากการแปรรูปอาหารแหนมหมู
- 4) คู่แข่งขัน

3.3.2 การวางแผนการจัดการความเสี่ยง

3.4 การวางแผนการดำเนินงานอาชีพ

4. โครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู

จำนวน 1 ชั่วโมง

- 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู
- 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู
- 4.3 องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู
- 4.4 การเขียนโครงการแปรรูปอาหารแหนมหมู
- 4.5 การประเมินแปรรูปอาหารแหนมหมู

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาด้วยตนเองข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้แปรรูปอาหารแหนมหมูแลกเปลี่ยนเรียนรู้การแปรรูปอาหารแหนมหมูซึ่งโครงหมู่ฝึกปฏิบัติจริงแปรรูปอาหารแหนมหมู

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการแปรรูปอาหารแหนมหมูที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย 30 คน

และการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปอาหารหมก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมก	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมก 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการอาชีพการแปรรูปอาหารหมกได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษา ทุน และตรวจสอบได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารหมกซึ่งโครงสร้าง	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมก 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมก 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารหมก	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมกในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลาง ฯลฯ โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20นาที	-
				20นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมก	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมก	2.1 การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ	- 10นาที	10 นาที -
				30นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การแปรรูปอาหารแหนมหมู	แหนมหมูได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำแหนมหมูได้ 2.3 มีความรู้เรื่องวัตถุดิบสรรพคุณของวัตถุดิบและวัตถุดิบเลือกส่วนผสมที่มาทำแหนมซีโครงหมูได้ 2.4 สามารถนำแหนมหมูไปประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้	2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารแหนมหมู 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร 2.2 การเตรียมวัตถุดิบ 2.2.1 การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบส่วนผสมการแปรรูปแหนม 2.2.2 การหาแหล่งวัตถุดิบ 2.2.3 การสำรวจราคาวัตถุดิบเพื่อนำมาคำนวณต้นทุนกำไรการแปรรูปแหนมซีโครงหมู 2.3 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำแหนมหมู 2.3.1 การคัดเลือกและจัดซื้อวัตถุดิบ เนื้อหมู เครื่องปรุงส่วนผสมใบตอง 2.3.1 ขั้นตอนการทำแหนมหมู 1) การคำนวณอัตราส่วนผสม 2) วิธีการปรุงและหมักแหนมหมู 3) วิธีการบรรจุภัณฑ์ 4) การนำแหนมหมูไปปรุงอาหาร	2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องวิธีการทำแหนมหมู ความรู้เรื่องสรรพคุณของวัตถุดิบ การทำบัญชีรายรับรายจ่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย 2.3 แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.4 ฝึกปฏิบัติจริง 1) อธิบายขั้นตอนการทำแหนมวัตถุดิบ 2) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม 3) ลงมือการผสมและหมักแหนมหมูและบรรจุภัณฑ์ 4) สาธิตการนำแหนมมาปรุงอาหารหมูแบบต่าง ๆ และปฏิบัติจริง 2.5 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	30 นาที	1 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ประเภทต่าง ๆ เช่น ยำแหนม หลนแหนม แหนมทรงเครื่อง ไช้เจียว แหนม แหนมปิ้ง ฯลฯ 2.4 ขั้นตอนการเก็บรักษา 2.4.1 การเก็บรักษาวัตถุดิบ 2.4.1 การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ การทำแหนมหมู 2.4.1 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ แหนมเพื่อจำหน่าย			
3. การบริหารจัดการ	3.1 สามารถบริหารการแปรรูปอาหารแหนมหมู - ควบคุมคุณภาพ - ลดต้นทุนการแปรรูปแหนมหมูได้ - การลงบัญชีรายรับรายจ่าย 3.2 สามารถจัดการการตลาดในการแปรรูปอาหารแหนมหมูได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - กระจายอาหารแหนมขึ้นโครงหมูไปสู่ผู้บริโภค 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้	3.1 การบริหารจัดการทำการแปรรูป 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำการแปรรูป 3.1.2 การลดต้นทุนการแปรรูปอาหารแหนมหมู 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย 3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารแหนมหมู 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าอาหารแปรรูป 3.2.2 การกระจายสินค้าสู่	3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน 3.1.1 สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ 3.1.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.1.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา		2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ผู้บริโภค 3.3 การจัดการความเสี่ยง อาหารแปรรูป 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพอาหารแปรรูปอาหารหมนหมม 1) ประเภทของปลาที่นำมาใช้ในการแปรรูปอาหารหมนหมม 2) ค่าใช้จ่ายในการทำการแปรรูปอาหารต้นทุนกำไร 3) ผลกำไรจากการจำหน่าย 4) คู่แข่งขัน	3.2.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาหารแปรรูปหมนหมมแบบต่างๆ 3.2.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ		
4. โครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมนหมม	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพทำการแปรรูปอาหารหมนหมม 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพทำการแปรรูปอาหารหมนหมม 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพทำการแปรรูปอาหารหมนหมม 4.4 การเขียนโครงการอาชีพอาหารหมนหมม 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพอาหารหมนหมม	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจ 4.2 กรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม	1 ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ 4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและความสอดคล้องของโครงการอาชีพได้		และถูกต้อง 4.4 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ 4.5 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ 4.6 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง 4.7 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(นางสาวมยุรี วัฒนธร)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายเจษฎาภัทร ชุ่มกลาง)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายศักดิ์ไทย สิงห์ลอ)

ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอสามง่าม
ปฏิบัติหน้าที่ ผอ.ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสามง่าม

