



โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพ ระยะสั้น วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

1. ชื่อโครงการ การฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพ ระยะสั้น
2. ผู้รับผิดชอบโครงการ
 1. นายเทียน รุ่งกลาง รองผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนากิจการนักเรียน/นักศึกษา
 2. นายสมเกียรติ สถิตย์ รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

3. ระยะเวลาดำเนินการ
มีนาคม – เมษายน 2560

4. หลักการและเหตุผล

ตามนโยบายของรัฐบาล ส่งเสริมให้ประชาชนมีอาชีพเพื่อจะนำไปประกอบอาชีพในการดำรงชีวิต และเป็นการลดค่าใช้จ่ายเพิ่มรายได้โดยเฉพาะอาชีพทางด้านเกษตรและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ทางเกษตรเพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลในยุคไทยแลนด์ 4.0 ดังนั้นวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าวเป็นการสนองนโยบายของรัฐบาลและนโยบายของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา “อาชีวะฝีมือชน คนสร้างชาติ” จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นจำนวน 4 หลักสูตรประกอบด้วย

- 1) การเพาะเห็ดในถุงพลาสติก จำนวน 25 ชั่วโมง
- 2) หลักสูตรการปลูกผักไฮโดรโปนิกส์ จำนวน 40 ชั่วโมง
- 3) หลักสูตรการทำขนมอบ คัพเค้ก จำนวน 25 ชั่วโมง
- 4) หลักสูตรการปลูกผักปลอดภัย จำนวน 40 ชั่วโมง ให้กับผู้จ้างงานหรือผู้สำเร็จการศึกษาใหม่ เพื่อเตรียมความพร้อมกำลังคนเข้าสู่ตลาดแรงงานและแก้ไขความขาดแคลนแรงงานต่อเนื่อง
- 5) วัตถุประสงค์
 - 5.1 เพื่อฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นให้กับผู้ว่างงานและผู้สำเร็จการศึกษาใหม่
 - 5.2 เพื่อเตรียมความพร้อมกำลังคนเข้าสู่ตลาดแรงงาน
 - 5.3 เพื่อแก้ไขปัญหาการขาดแคลนแรงงานด้านอาชีพเกษตรกรรม

6. เป้าหมาย

กลุ่มผู้ว่างงาน ผู้สำเร็จการศึกษาและประชาชนทั่วไป จำนวนหลักสูตรละ 30 คน

7. วิธีการดำเนินงาน

- 7.1 เขียนโครงการเพื่อเสนอของบประมาณ
- 7.2 ประชาสัมพันธ์ให้ผู้สนใจทราบ
- 7.3 รับสมัครผู้ประสงค์จะเข้ารับการฝึกอบรมวิชาชีพ
- 7.4 ดำเนินการฝึกอบรมวิชาชีพ
- 7.5 สรุปประเมินผลการดำเนินการฝึกอบรมวิชาชีพ
- 7.6 จัดทำรายงานเสนอต่ออาชีวศึกษาจังหวัด และสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาตามลำดับ

8. หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น

8.1 หลักสูตรการเพาะเห็ดในถุงพลาสติก จำนวน 15 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย จำนวน 1 กลุ่ม ๆ 30 คน

รายละเอียดหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงฝึกอบรมแบ่งเป็นทฤษฎี 10 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 15 ชั่วโมง รวม 25 ชั่วโมง

- ความรู้เกี่ยวกับเห็ด 2 ชั่วโมง
- ความรู้ส่วนผสมและวัสดุเพาะเห็ด 2 ชั่วโมง
- การผสมและการนึ่งฆ่าเชื้อ 4 ชั่วโมง
- การเขียนแผนธุรกิจ 2 ชั่วโมง
- การฝึกปฏิบัติทำก้อนเชื้อเห็ด 15 ชั่วโมง

8.2 หลักสูตรการปลูกผักไฮโดรโปนิกส์ จำนวน 40 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย จำนวน 1 กลุ่ม ๆ ละ 30 คน

รายละเอียดหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงฝึกอบรมแบ่งเป็นภาคทฤษฎี 10 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 30 ชั่วโมง รวม 40 ชั่วโมง

- ขั้นตอนการปลูกพืชไร้ดิน 2 ชั่วโมง
- การวางแผนการปลูกพืชไร้ดิน 2 ชั่วโมง
- สารละลายธาตุอาหารพืช 2 ชั่วโมง
- ขั้นตอนการให้ปุ๋ย 2 ชั่วโมง
- การดูแลบำรุงรักษา 2 ชั่วโมง

การฝึกปฏิบัติการปลูกผักไฮโดรโปนิกส์ 30 ชั่วโมง

8.3 หลักสูตรการทำคัพเค้ก จำนวน 15 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย 1 กลุ่ม ๆ 30 คน

รายละเอียดหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงการฝึก แบ่งเป็น ภาคทฤษฎี 10 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 15 ชั่วโมง

- การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำคัพเค้ก 2 ชั่วโมง
- การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การทำคัพเค้กเบื้องต้น 2 ชั่วโมง
- การเรียนรู้ส่วนผสมของการทำคัพเค้ก 2 ชั่วโมง
- การเขียนแผนธุรกิจ 4 ชั่วโมง
- การฝึกปฏิบัติทำคัพเค้ก 15 ชั่วโมง

8.4 หลักสูตรการปลูกผักปลอดภัย จำนวน 40 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย 1 กลุ่ม ๆ 30 คน

รายละเอียดหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงฝึกอบรม แบ่งเป็นทฤษฎี 10 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 30 ชั่วโมง รวม 40 ชั่วโมง

- ความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักปลอดภัย 2 ชั่วโมง
- การเลือกพื้นที่และพันธุ์ผัก 2 ชั่วโมง
- ความรู้เกี่ยวกับการผลิตสารชีวภาพด้วยจุลินทรีย์ 2 ชั่วโมง
- ความรู้เกี่ยวกับการดูแลบำรุงรักษา 2 ชั่วโมง
- การเขียนแผนธุรกิจ 2 ชั่วโมง
- การปฏิบัติการณ์ปลูกผักปลอดภัย 30 ชั่วโมง



วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่
ตารางอบรมวิชาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำคัพเค้ก จำนวน 25 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 4, 5, 11, 12 มีนาคม 2560

วันที่ เวลา	08.00-09.00 น.	09.00-10.00 น.	10.00-11.00 น.	11.00-12.00 น.	12.00-13.00 น.	13.00-14.00 น.	14.00-15.00 น.	15.00-16.00 น.	16.00-17.00 น.
เสาร์ที่ 4 ม.ค. 60	ลงทะเบียน พิธีเปิด+	การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำคัพเค้ก (นางเสาวคนธ์ บุญญประภา)			รับประทานอาหารเที่ยง	การเรียนรู้ส่วนผสมของการทำคัพเค้ก (นางเสาวคนธ์ บุญญประภา)			
อาทิตย์ที่ 5 ม.ค. 60	เขียนแผนธุรกิจ (นางเสาวคนธ์ บุญญประภา)			การทำคัพเค้ก (ปฏิบัติ) (นางเสาวคนธ์ บุญญประภา)					
เสาร์ที่ 11 ม.ค. 60		การทำคัพเค้ก (ปฏิบัติ) (นางเสาวคนธ์ บุญญประภา)				การทำคัพเค้ก (ปฏิบัติ) (นางเสาวคนธ์ บุญญประภา)			
อาทิตย์ที่ 12 ม.ค. 60		การทำคัพเค้ก (ปฏิบัติ) (นางเสาวคนธ์ บุญญประภา)				การทำคัพเค้ก (ปฏิบัติ) (นางเสาวคนธ์ บุญญประภา)			

- หมายเหตุ**
- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
 - ช่วงเวลาประมาณ 10.00 – 10.15 และ 15.00 – 15.15 พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม



วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่
ตารางอบรมวิชาชีพระยะสั้น หลักสูตรการปลูกผักไฮโดรโปนิกส์ จำนวน 40 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 12, 18, 19, 25, 26 มีนาคม 2560

วันที่ เวลา	08.00-09.00 น.	09.00-10.00 น.	10.00-11.00 น.	11.00-12.00 น.	12.00-13.00 น.	13.00-14.00 น.	14.00-15.00 น.	15.00-16.00 น.	16.00-17.00 น.	
อาทิตย์ที่ 12 ม.ค. 60	ขั้นตอนการปลูกผักไร้ดิน (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)		การวางแผนการปลูกพืช (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)		รับประทานอาหารเที่ยง	การเพาะเมล็ด/การอนุบาลต้นกล้า (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)				
เสาร์ที่ 18 ม.ค. 60	สารละลายธาตุอาหารพืช (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)		การเตรียมสารอาหารพืช (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)			การเตรียมสารอาหารพืช (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)	ขั้นตอนการให้ปุ๋ย (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)			
อาทิตย์ที่ 19 ม.ค. 60	ขั้นตอนการให้ปุ๋ย (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)		การดูแลและการบำรุงรักษา (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)			การดูแลและการบำรุงรักษา (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)				
เสาร์ที่ 25 ม.ค. 60	การย้ายกล้าลงแปลงปลูก (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)					การเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)				
อาทิตย์ที่ 26 ม.ค. 60	การเพิ่มมูลค่าผลผลิต/การจำหน่าย (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)					การทำความสะอาดแปลง (นางณิชารีย์ เผ่าพงศ์วนา)				

- หมายเหตุ**
- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
 - ช่วงเวลาประมาณ 10.00 – 10.15 และ 15.00 – 15.15 พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม



วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่
ตารางอบรมวิชาชีพพระยะสัน หลักสูตรการเพาะเห็ดในถุงพลาสติก จำนวน 25 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 12, 18, 19, 25, มีนาคม 2560

วันที่ เวลา	08.00-09.00 น.	09.00-10.00 น.	10.00-11.00 น.	11.00-12.00 น.	12.00-13.00 น.	13.00-14.00 น.	14.00-15.00 น.	15.00-16.00 น.	16.00-17.00 น.
อาทิตย์ที่ 12 ม.ค. 60	ความรู้เกี่ยวกับเห็ด (นางสาวกมลรัตน์ ดีชุมแสง)		ส่วนผสมและวัสดุเพาะเห็ด (นางสาวกมลรัตน์ ดีชุมแสง)		รับประทานอาหารเที่ยง	การผสมและการนึ่งก้อนเห็ด (นางสาวกมลรัตน์ ดีชุมแสง)			
เสาร์ที่ 18 ม.ค. 60			การเขียนแผนธุรกิจ (นางสาวกมลรัตน์ ดีชุมแสง)			การฝึกปฏิบัติทำก้อนเชื้อเห็ด (นางสาวกมลรัตน์ ดีชุมแสง)			
อาทิตย์ที่ 19 ม.ค. 60			การฝึกปฏิบัติทำก้อนเชื้อเห็ด (นางสาวกมลรัตน์ ดีชุมแสง)			การฝึกปฏิบัติทำก้อนเชื้อเห็ด (นางสาวกมลรัตน์ ดีชุมแสง)			
เสาร์ที่ 25 ม.ค. 60			การฝึกปฏิบัติทำก้อนเชื้อเห็ด (นางสาวกมลรัตน์ ดีชุมแสง)			การฝึกปฏิบัติทำก้อนเชื้อเห็ด (นางสาวกมลรัตน์ ดีชุมแสง)			

- หมายเหตุ**
- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
 - ช่วงเวลาประมาณ 10.00 – 10.15 และ 15.00 – 15.15 พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม



วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

ตารางอบรมวิชาซีพระยาสัน หลักสูตรการปลูกผักปลอดภัย จำนวน 40 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 12, 18, 19, 25, 26 มีนาคม 2560

วันที่ เวลา	08.00-09.00 น.	09.00-10.00 น.	10.00-11.00 น.	11.00-12.00 น.	12.00-13.00 น.	13.00-14.00 น.	14.00-15.00 น.	15.00-16.00 น.	16.00-17.00 น.	
อาทิตย์ที่ 12 ม.ค. 60	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ การปลูกผักปลอดภัย (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต/ นายชาติกล้ากุดแกลง)		การเลือกพื้นที่และพันธุ์ผัก (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต/ นายชาติกล้ากุดแกลง)		รับประทานอาหารเที่ยง	การปลูกผักปลอดภัย (ปฏิบัติ) (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต / นายชาติกล้ากุดแกลง)				
เสาร์ที่ 18 ม.ค. 60	ความรู้เกี่ยวกับการผลิต (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต/ นายชาติกล้ากุดแกลง)		ความรู้เกี่ยวกับการดูแล (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต/ นายชาติกล้ากุดแกลง)			การปลูกผักปลอดภัย (ปฏิบัติ) (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต / นายชาติกล้ากุดแกลง)				
อาทิตย์ที่ 19 ม.ค. 60	การเขียนแผนธุรกิจ (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต/ นายชาติกล้ากุดแกลง)		การปลูกผักปลอดภัย (ปฏิบัติ) (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต / นายชาติ กล้ากุดแกลง)			การปลูกผักปลอดภัย (ปฏิบัติ) (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต / นายชาติกล้ากุดแกลง)				
เสาร์ที่ 25 ม.ค. 60	การปลูกผักปลอดภัย (ปฏิบัติ) (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต / นายชาติกล้ากุดแกลง)					การปลูกผักปลอดภัย (ปฏิบัติ) (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต / นายชาติกล้ากุดแกลง)				
อาทิตย์ที่ 26 ม.ค. 60	การปลูกผักปลอดภัย (ปฏิบัติ) (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต / นายชาติกล้ากุดแกลง)					การปลูกผักปลอดภัย (ปฏิบัติ) (นายดำรงศักดิ์ พิมพสุต / นายชาติกล้ากุดแกลง)				

- หมายเหตุ**
- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
 - ช่วงเวลาประมาณ 10.00 – 10.15 และ 15.00 – 15.15 พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม