



ที่ ขร ๐๐๑๙.๒/ ๖ ๖๓๕๔ ๒

ศาลากลางจังหวัดเชียงราย  
ถนนแม่ฟ้าหลวง ขร ๕๗๑๐๐

๒๗/ พฤษภาคม ๒๕๖๒

เรื่อง การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์ไส้อั่วและแหนม โดยโรงเรียน OTOP

เรียน นายอำเภอเมืองเชียงราย อำเภอเวียงชัย อำเภอเวียงป่าเป้า และนายอำเภอแม่จัน

- |  |              |
|--|--------------|
| สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายชื่อกลุ่มเป้าหมาย | จำนวน ๑ ชุด  |
| ๒. กำหนดการฝึกอบรม                       | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๓. แผนที่สถานที่ฝึกอบรม                  | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๔. แบบตอบรับ                             | จำนวน ๑ ฉบับ |

ด้วย กรมการพัฒนาชุมชน กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์ไส้อั่วและแหนม โดยโรงเรียน OTOP รุ่นที่ ๑ ประเภทอาหาร ผลิตภัณฑ์ไส้อั่ว จำนวน ๓๐ ราย/กลุ่ม ระหว่างวันที่ ๖ - ๘ มิถุนายน ๒๕๖๒ และรุ่นที่ ๒ ประเภทอาหาร ผลิตภัณฑ์แหนม จำนวน ๓๐ ราย/กลุ่ม ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๒ ณ โรงเรียน OTOP ศูนย์ OTOP ช่วงสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้มีคุณภาพมาตรฐาน สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ แบ่งเป็นกลุ่มพัฒนาตามคลัสเตอร์ผลิตภัณฑ์ครบทั้งกระบวนการ

จังหวัดเชียงราย จึงขอความร่วมมือให้อำเภอแจ้งประสาน สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ ดำเนินการ ดังนี้

๑. ประสานกลุ่มเป้าหมายผู้ผลิต ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ไส้อั่วเข้าร่วมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ในวันที่ ๖ - ๘ มิถุนายน ๒๕๖๒ โดยสามารถเดินทางพักค้างล่วงหน้าได้ หากท่านมีความประสงค์พักค้างล่วงหน้า และขอให้แจ้งเจ้าหน้าที่นักวิชาการพัฒนาชุมชนจังหวัด ทราบ เพื่อจะได้ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

๒. ให้กลุ่มเป้าหมายจัดเตรียมผลิตภัณฑ์เดิมเข้าร่วมอบรม จำนวน ๓ ชิ้น เพื่อใช้ในการวิเคราะห์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ และวัตถุดิบท้องถิ่นที่ใช้ในการทำอาหารนั้น ๆ

๓. สำหรับค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ให้เบิกจากโครงการฯ โดยประหยัด ทั้งนี้ กรมการพัฒนาชุมชน ไม่อนุญาตให้เบิกค่าพาหนะเดินทางโดยรถยนต์ส่วนตัว

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายอุทัย หอมมาน)

พัฒนาการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน  
ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด  
กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน  
โทร. ๐-๕๓๑๗-๗๓๕๐



กรมการพัฒนาชุมชน : เศรษฐกิจฐานรากมั่นคงและชุมชนพึ่งตนเองได้ ภายในปี ๒๕๖๕

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงราย	
เลขที่รับ..... ๖๑๕	
วันที่เวลา..... ๗ พ.ค. ๒๕๕๖	
<input type="checkbox"/> อุทกศาสตร์	<input type="checkbox"/> ส่งเสริม
<input type="checkbox"/> สารสนเทศ	<input type="checkbox"/> อำเภอเมือง
<input type="checkbox"/> อื่นๆ	



ที่ มท ๐๔๐๘.๒/ว ๑๑๑๗

กรมการพัฒนาชุมชน

ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษา

๕ ธันวาคม ๒๕๕๐ อาคารรัฐประศาสนภักดี ชั้น ๕

ถนนแจ้งวัฒนะ เขตหลักสี่ กทม. ๑๐๒๑๐

๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๒

เรื่อง การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วและแหนม โดยโรงเรียน OTOP

ฝ่ายส่งเสริมและพัฒนาระบบ  
เลขที่รับ ๖๑๕  
วันที่ ๗ พ.ค. ๒๕๕๖

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายชื่อกลุ่มเป้าหมาย  
๒. กำหนดการฝึกอบรม  
๓. แผนที่สถานที่ฝึกอบรม  
๔. แบบตอบรับ

จำนวน ๑ ชุด  
จำนวน ๑ ฉบับ  
จำนวน ๑ ฉบับ  
จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกรมการพัฒนาชุมชน กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วและแหนม โดยโรงเรียน OTOP รุ่นที่ ๑ ประเภทอาหาร ผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว จำนวน ๓๐ ราย/กลุ่ม ระหว่างวันที่ ๖ - ๘ มิถุนายน ๒๕๖๒ และรุ่นที่ ๒ ประเภทอาหาร ผลิตภัณฑ์แหนม จำนวน ๓๐ ราย/กลุ่ม ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๒ ณ โรงเรียน OTOP ศูนย์ OTOP ช่วงสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ แบ่งเป็นกลุ่มพัฒนาตามคลัสเตอร์ผลิตภัณฑ์ครบทั้งกระบวนการ

กรมการพัฒนาชุมชน จึงขอให้จังหวัดมอบหมายสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด ประสานกลุ่มเป้าหมายตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ จำนวนกลุ่มละ ๑ คน และแจ้งให้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนจังหวัด จำนวน ๑ คน เดินทางไปเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ตามวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนด ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒ และ ๓ พร้อมทั้งจัดเตรียมผลิตภัณฑ์เดิมเข้าร่วมอบรม จำนวน ๓ ชิ้น เพื่อใช้ในการวิเคราะห์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ และวัตถุดิบท้องถิ่นที่ใช้ในการทำอาหารนั้น ๆ โดยขอให้ส่งแบบตอบรับ และรายชื่อผู้เข้าพักค้างสงวนหน้า ให้กรมฯ ทาง E-mail address : plandata.otop@gmail.com ภายในวันพฤหัสบดีที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๒ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๔ สำหรับค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ให้เบิกจากโครงการฯ โดยประหยัด ทั้งนี้ กรมการพัฒนาชุมชนไม่อนุญาตให้เบิกค่าพาหนะเดินทาง โดยรถยนต์ส่วนตัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสมหวัง ท่วงบางโพ)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมการพัฒนาชุมชน

สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน

กลุ่มงานประสานนโยบายและยุทธศาสตร์

โทร. ๐ ๒๑๔๑ ๖๐๗๖ โทรสาร ๐ ๒๑๔๓ ๘๔๑๐ - ๑๑

รายชื่อกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วและแหนม โดยโรงเรียน OTOP ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒

ลำดับที่	ชื่อผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ	ที่อยู่					ชื่อผลิตภัณฑ์
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	
<b>รุ่นที่ ๑ ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร กลุ่มอาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว ดำเนินการระหว่างวันที่ ๖ - ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๒</b>							
๑	นางบุญตา ชุมเงิน	๕๘/๑	๑๙	เวียงชัย	เวียงชัย	เชียงราย	ไส้อ้วสมุนไพร
๒	นางแสงดาว มะโนวงศ์	๒๔/๑	๒	บ้านโป่ง	เวียงป่าเป้า	เชียงราย	ไส้อ้วสมุนไพร
๓	นางสุกัญญา คำโสภาส	๓๒๑	๑๕	บ้านดู่	เมือง	เชียงราย	ไส้อ้วสมุนไพร
๔	นางสาวพิมพ์พิศา เทพสิงค์	๒๘	๓๐	ห้วยสัก	เมือง	เชียงราย	ไส้อ้วสมุนไพร
๕	กรโกลิน เตือนจันทร์	๒๖๙	๕	บ้านโป่ง	เวียงป่าเป้า	เชียงราย	ไส้อ้วสมุนไพร
๖	นางสาวจิตชนก ตันพิชัย	๑๙๔	๔	แม่เจดีย์ใหม่	เวียงป่าเป้า	เชียงราย	ไส้อ้วเห็ดหอม
๗	นางบัวตอง จั๊บใจนาย	๑๔๔	๓	จันจว้าใต้	แม่จัน	เชียงราย	ไส้อ้วสมุนไพร
๘	นางกรดา ศรีบัณฑิตขุ	๑๔๑	๑	สันสลี	เวียงป่าเป้า	เชียงราย	ไส้อ้วสมุนไพร
๙	นายนิพนธ์ อธิชัยวัฒนกุล	๗๕๒/๒	๒	รอบเวียง	เมือง	เชียงราย	ไส้อ้วสมุนไพร
๑๐	นางสาวรุ่งอรุณ สงประสงค์	๑๑๑	๒	แม่ข้าวต้ม	เมือง	เชียงราย	ไส้อ้วสมุนไพร
๑๑	นางอนงค์ภรณ์ อรุณเนตรใจช่วย	๑๔	๑๓	บ้านแม่	สันป่าตอง	เชียงใหม่	ไส้อ้วไก่
๑๒	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันต้นดู่		๒	สันปู่เลย	ดอยสะเก็ด	เชียงใหม่	ไส้อ้วสมุนไพร
๑๓	นางธัญพัทธ์ ขนุนงาม		๙	สันปู่เลย	ดอยสะเก็ด	เชียงใหม่	ไส้อ้วสมุนไพร
๑๔	กุลวงศ์เทรตดิ้ง (นางกิตติกานต์ เกียรติกุลวงศ์)	๑๒๗/๒๓	๕	หนองหอย	เมือง	เชียงใหม่	ไส้อ้ว
๑๕	แคบหมูเพชรมณี	๕๙	๕	ห้วยทราย	สันกำแพง	เชียงใหม่	ไส้อ้ว
๑๖	นางยุพิน เก่งกาจ	๗๘	-	เหมืองแก้ว	แมริม	เชียงใหม่	ไส้อ้วสมุนไพร
๑๗	กลุ่มแปรรูปอาหาร (นางสุพิน คำมะ)	๕๖/๑	-	แม่ลา	แมริม	เชียงใหม่	ไส้อ้ว
๑๘	นางสาวพิกุล บัวศรี	๑	-	สันมหาพน	แม่แตง	เชียงใหม่	ไส้อ้วแม่พิกุล
๑๙	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านต้นจันทร์ (นางวิภา โยธาราชฎาร)	๙	๙	หนองจ่อม	สันทราย	เชียงใหม่	ไส้อ้ว
๒๐	นางสมพิศ สหาลี	๗๗/๑	๑	ป่าไผ่	สันทราย	เชียงใหม่	ไส้อ้วพิชชี
๒๑	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรริมกวง	๒๒๐	๑๐	ต้นธง	เมืองลำพูน	ลำพูน	ไส้อ้วสมุนไพร
๒๒	แคบหมูแม่จินดา	๒๖๑	คงใต้พัฒนา	วังผาง	เวียงหนองล่อง	ลำพูน	ไส้อ้วสมุนไพร
๒๓	น้ำพริกหนุ่มแม่ศรีนวล	๑๙๐	๑๐	วังผาง	เวียงหนองล่อง	ลำพูน	ไส้อ้ว
๒๔	น้ำพริกหนุ่มแม่ลัด	๙ / ๑	๕	มะกอก	ป่าซาง	ลำพูน	ไส้อ้ว
๒๕	ไส้อ้วแม่ทา	๙ / ๑	ผาสุก	ทาสบเสัส	แม่ทา	ลำพูน	ไส้อ้วแม่ทาสมุนไพร
๒๖	นางจวีร์รัตน์ ปินชัย	๕๗/๑	๔	ห้วยยาบ	บ้านธิ	ลำพูน	ไส้อ้วสมุนไพรลำไยอบแห้ง
๒๗	ครัวบ้านีย์	๘๘	๕	อุโมงค์	เมืองลำพูน	ลำพูน	ไส้อ้ว
๒๘	ไส้อ้วอัญชลิ	๒๐๕/๑	๑๐	อุโมงค์	เมืองลำพูน	ลำพูน	ไส้อ้ว
๒๙	ร.ต.ท.มนตรี ถานะสม (ไส้อ้วสุใจ)			ศรีบัวบาน	เมืองลำพูน	ลำพูน	ไส้อ้วสุใจ
๓๐	ไส้อ้วยายบุญอร่อยอัยวีร์	๒ ๙/ ๓	๖		เมืองลำพูน	ลำพูน	ไส้อ้วคุณยาย
<b>รุ่นที่ ๒ ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร กลุ่มอาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์แหนม ดำเนินการระหว่างวันที่ ๙ - ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๒</b>							
๓๑	กลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์บ้านท่าคำ	๔๔	๑	ริม	ท่าวังผา	น่าน	แหนมหมู
๓๒	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์	๑๒๗	๒	นาบึง	ภูเพียง	น่าน	แหนมหมูท่อใบตอง
๓๓	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีทำแหนมบ้านศาลา	๑๘๖	๔	เจดีย์ชัย	ปัว	น่าน	แหนมหมู
๓๔	กลุ่มทำแหนมบ้านท่าน้ำ	๑๓๕	๒	ท่าน้ำ	ภูเพียง	น่าน	แหนมหมูท่อใบตอง

ลำดับที่	ชื่อผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ	ที่อยู่					ชื่อผลิตภัณฑ์
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	
๓๕	กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตร	๑๒๕	๒	นาน้อย	นาน้อย	น่าน	แหนมหมู
๓๖	กลุ่มแหนมหมูริม่าน	๒๕๗	๑๓	ตูใต้	เมืองน่าน	น่าน	แหนมหมูริม่าน
๓๗	กลุ่มพัฒนาสตรีเทศบาลตำบลปัว	๕๗	๓	ปัว	ปัว	น่าน	แหนมหมู
๓๘	กลุ่มทำแหนมหมูศรีมงคล	๑๐๔	๑	ซึ้ง	เวียงสา	น่าน	แหนมหมู
๓๙	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแหนมบ้านแต	๑๒๙		เชียงของ	นาน้อย	น่าน	แหนมหมู
๔๐	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านป่าสัก	๘๕	๓	เชียงของ	นาน้อย	น่าน	แหนมหมูตราช้อหยก
๔๑	กลุ่มสัมมาชีพบ้านอุทธรณ์ ม.๔ ต.น้ำริด	๑๙๙/๑	๔	น้ำริด	หนองม่วงไข่	แพร่	แหนมหมู
๔๒	กลุ่มแปรรูปแหนม	๒๐๒	๓	วังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	แหนมหมู
๔๓	กลุ่มเกษตรกรรายย่อย หมู่ที่ ๑ บ้านวังหลวง	๑๘๑	๑	วังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	แหนมไส้กรอกสมุนไพร
๔๔	ประชันฟาร์มอินเตอร์ฟู้ด	๑๒๐/๑๐	๘	เด่นชัย	เด่นชัย	แพร่	แหนมต้ม
๔๕	กลุ่มน้ำพริกหนุมแควหมูสูตรพื้นเมือง	๒๙๕	๖	สรอย	วังชิ้น	แพร่	แหนมต้ม
๔๖	แปรรูปอาหาร (การทำแหนม)	๗๖/๑	๖	บ้านกาศ	สูงเม่น	แพร่	แหนมหมู
๔๗	กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหารบ้านโศกค่า	๑๗๘	๒	แดนชุมพล	สอง	แพร่	แหนมก่องแก้ว
๔๘	กลุ่มแปรรูปอาหาร	๑/๑	๒	แม่ปาน	สอง	แพร่	แหนมปลา
๔๙	กลุ่มแหนมศรีใจพัฒนา	๗๐/๕	๘	คำผามอก	สอง	แพร่	แหนมหมู
๕๐	กลุ่มสัมมาชีพบ้านบุญเจริญ ม.๑ ต.แม่หลาย	๒๓/๓	๑	แม่หลาย	เมืองแพร่	แพร่	แหนมหมู
๕๑	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านผาหมู	๕๗	๘	ร่องกวาง	ร่องกวาง	แพร่	แหนมหมู
๕๒	ไส้อวยงแม่คำพรรณ	๑๑๘/๗๒๙		พระบาท	เมืองลำปาง	ลำปาง	แหนมหม้อโบราณ
๕๓	กลุ่มเห็ดอินทรีย์และการแปรรูป	๑๑	๕	ห้างฉัตร	ห้างฉัตร	ลำปาง	แหนมเห็ด
๕๔	แปรรูปอาหาร ลำขนาด	๑๔๐	๘	แม่เมาะ	แม่เมาะ	ลำปาง	แหนม
๕๕	หมูยอจิตรา	๒๕		ศาลา	เกาะคา	ลำปาง	แหนม
๕๖	วิสาหกิจชุมชนเพาะแปรรูปเห็ดบ้านสวนแม่ทะ	๗๒	๓	พระบาท	แม่ทะ	ลำปาง	แหนม
๕๗	กลุ่มแปรรูปแหนมบ้านเมาะหลวง	๓๒๕	๘	แม่เมาะ	แม่เมาะ	ลำปาง	แปรรูปแหนม
๕๘	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปแหนม	๙๒/๒	๗	แม่เมาะ	แม่เมาะ	ลำปาง	แปรรูปแหนม
๕๙	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านแม่เกียง	๘๓	๗	สบปาด	แม่เมาะ	ลำปาง	แหนมเห็ด
๖๐	กลุ่มทำแหนมบ้านนางแล	๕๑	๑๓	ปงยางคก	ห้างฉัตร	ลำปาง	แหนมหมู

ตารางฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP  
 โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์ที่ได้แล้วและแผนม โดยโรงเรียน OTOP  
 ณ โรงเรียน OTOP ศูนย์ OTOP ช่วงสั้นกำแพง จังหวัดเชียงใหม่  
 โดยสำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน

เวลา	๐๗.๐๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	
วันแรก	ลงทะเบียนปฐมวัยในเขต แนะนำสถานที่ ทีมวิทยากร และการอภิปราย	ชี้แจงวัตถุประสงค์ และแนวทางการ พัฒนาโรงเรียน OTOP	ประเภทอาหารตามกฎหมาย ภายใต้ พรบ.อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ที่เกี่ยวข้อง (ประกาศกฎหมาย ออก) (บรรยาย ๒ ชม.)	รับประทานอาหารกลางวัน			การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการแปรรูป และการควบคุมการผลิตอาหารปลอดภัย (บรรยาย ๕ ชม.)
เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.				
วันที่สอง	ทบทวนความรู้วันวาน	การควบคุมสุขาภิบาล การจัดการสุขลักษณะการผลิต และการใช้เครื่องมือตรวจสอบแบบง่าย (บรรยาย ๒ ชม./Workshop ๑ ชม.)	รับประทานอาหารกลางวัน			การฝึกอบรมกระบวนการแปรรูปอาหาร รุ่นที่ ๑ ให้อั่ว และรุ่นที่ ๒ แหนม (Workshop แบ่งกลุ่ม ๓ กลุ่ม ๕ ชม.)	
เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.				๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	
วันที่สาม	ทบทวนความรู้วันวาน	การควบคุมคุณภาพสินค้า (บรรยาย ๒ ชม.)	การคำนวณต้นทุนการผลิต และต้นทุนขาย และกลยุทธ์ทางการตลาด (บรรยาย ๑ ชม.) (มีต่อ)	รับประทานอาหารกลางวัน			การคำนวณ ต้นทุนการผลิต และต้นทุนขาย และกลยุทธ์ทางการตลาด (Workshop ๑ ชม.)
เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.				
วันที่สี่	ทบทวนความรู้วันวาน	การควบคุมคุณภาพสินค้า (บรรยาย ๒ ชม.)	การคำนวณต้นทุนการผลิต และต้นทุนขาย และกลยุทธ์ทางการตลาด (บรรยาย ๑ ชม.) (มีต่อ)	รับประทานอาหารกลางวัน			การคำนวณ ต้นทุนการผลิต และต้นทุนขาย และกลยุทธ์ทางการตลาด (Workshop ๑ ชม.)
เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.				

หมายเหตุ      พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.  
 พักรับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.  
 พักรับประทานอาหารเย็น เวลา ๑๘.๐๐ - ๑๙.๐๐ น.



