



วันจันทร์ที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๙ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลพบุรี ต.ป่าตาล อ.เมืองลพบุรี จ.ลพบุรี
ร่วมกับเทศบาลตำบลกกโก ธนาคารออมสินภาค ๖ จัดทำโครงการออมสินสารพัดช่าง สารพัดอาชีพ
ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙

โดยมีวัตถุประสงค์

๑. เพื่อฝึกอบรมด้านการส่งเสริมอาชีพแก่ประชาชนภายในตำบลกกโก และตำบลป่าตาล
 ๒. เพื่อนำไปต่อยอดสร้างอาชีพเสริมรายได้ให้แก่ประชาชนผู้สนใจทั่วไป
 ๓. เพื่อให้ความรู้ด้านการทำการตลาด การขอสินเชื่อเพื่อประกอบอาชีพต่อไป
- โดยมีการฝึกอบรมอาชีพ ๒ หลักสูตรวิชา ดังนี้

๑. หลักสูตรวิชา "ขนมอบยอดนิยม"
๒. หลักสูตรวิชา "ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินสำเร็จรูป"



กำหนดการ	
โครงการออมสินสารพัดช่าง สารพัดอาชีพ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙	
วันที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๙	
ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลพบุรี ตำบลป่าตาล อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี	
เวลา ๐๗.๓๐-๐๘.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๘.๐๐-๐๘.๓๐ น.	พิธีเปิดโครงการฯ -นายทรงวุฒิ ศรีปรีชา รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาลพบุรี กล่าวรายงานโครงการ -นางสาวรัตนภรณ์ แสงกุล ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาลพบุรี กล่าวเปิดโครงการฯ
๐๘.๓๐-๑๐.๓๐ น.	บรรยายให้ความรู้ทางการเงินและการเข้าถึงแหล่งเงินทุน โดยนายพรชาย วงศ์กระจำจ ผู้ช่วยผู้อำนวยการธนาคารออมสินภาค ๖ หน่วยพัฒนาสังคมและชุมชน
๑๐.๓๐-๑๑.๓๐ น.	อบรมความรู้การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในงานอาชีพ
๑๑.๓๐-๑๒.๓๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๒.๓๐-๑๖.๓๐	ฝึกอบรมอาชีพ ๒ หลักสูตรรายวิชา ๑. หลักสูตรวิชา ขนมอบยอดนิยม ๒. หลักสูตรวิชา ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินสำเร็จรูป
๑๖.๓๐-๑๗.๐๐ น.	พิธีมอบวุฒิบัตรแก่ผู้ผ่านการอบรม โดยผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาลพบุรี ร่วมกับผู้อำนวยการธนาคารออมสินภาค ๖ เชิญผู้บริหาร ผู้อำนวยการธนาคารออมสินภาค ๖ ครูผู้ฝึกอาชีพ บุคลากร และประชาชน ถ่ายภาพร่วมกัน
๑๗.๐๐ น.	พิธีปิดโครงการฯ





เรซินี่ เมนูขนมหวาน

ฉบับย่อ อร่อยง่าย ทำได้ที่บ้าน

สโคน (Scone)

ส่วนผสม

ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ
แป้งสาลีอเนกประสงค์	200 กรัม	
น้ำตาลทราย	50 กรัม	
เนยสด	2 ช้อน	
ไข่ไก่	1 ฟอง	
นมสด	100 กรัม	
ผงฟู	1 ช้อนชา	
เกลือ	1 ช้อนชา	
ผลไม้สด (เช่น สตรอว์เบอร์รี่)	50 กรัม	
นมสด	200 กรัม	

วิธีทำ:

- นำแป้งสาลี น้ำตาลทราย ผงฟู เกลือ และผลไม้สด ผสมรวมกัน
- นำเนยสดใส่ลงไป ผสมจนเข้ากัน
- เติมนมสดลงไป ผสมจนเข้ากัน
- นำแป้งสาลีที่ผสมแล้วไปอบในเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15-20 นาที

ครีมบุรเล่ (Crème Brûlée)

ส่วนผสม

ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ
ครีมสด	200 กรัม	
ไข่ไก่	2 ฟอง	
น้ำตาลทราย	50 กรัม	
เกลือ	1 ช้อน	
ผลไม้สด (เช่น สตรอว์เบอร์รี่)	50 กรัม	
นมสด	200 กรัม	

วิธีทำ:

- นำครีมสด ไข่ไก่ น้ำตาลทราย เกลือ และผลไม้สด ผสมรวมกัน
- นำส่วนผสมไปอบในเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15-20 นาที
- นำส่วนผสมที่อบแล้วไปแช่ตู้เย็น
- นำส่วนผสมที่แช่เย็นแล้วไปอบในเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15-20 นาที



