

การส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์และเสริมทักษะอาชีพใหม่ สู่ตำบลวังมุง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่



โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล
แบบบูรณาการ [1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย]
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีล้านนา

หัวหน้าโครงการ ดร.พริยา สมศักดิ์
สาขาบริหารธุรกิจ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเชียงใหม่

ผู้ร่วมโครงการ ดร.ไพรัตน์ ธนเลิศโสภิต
สาขาบริหารธุรกิจ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเชียงใหม่

คำนำ

ตำบลขัวมุง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก ประชาชนในพื้นที่มีความต้องการส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์และเสริมทักษะอาชีพใหม่สู่ตำบลขัวมุง และตลาดสำหรับผลผลิต สร้างงาน การออกแบบอาชีพทันสมัย และผลิตภัณฑ์ของธุรกิจชุมชนที่เกิดจากสินค้าการเกษตรอย่างปลอดภัย ช่วยให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเอง มีศูนย์การเรียนรู้ที่เป็นแหล่งเรียนรู้ของคนในชุมชน เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ภายในตำบล และให้แก่ชุมชนอื่นที่ต้องการศึกษาหาความรู้ อีกทั้งยังส่งเสริมให้คนในชุมชนมีการลดรายจ่ายด้วยการปลูกผักรับประทานในครัวเรือน และก่อให้เกิดรายได้จากทักษะอาชีพใหม่ในสถานการณ์เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) รัฐในพื้นที่มีผู้ช่วยเก็บ ประมวลผล และวิเคราะห์ข้อมูลให้ได้ฐานข้อมูลชุมชน เพื่อนำไปสู่การพัฒนา อาทิเช่น ข้อมูลทั่วไปของหมู่บ้าน, การปกครองและการเมือง, การคมนาคมและการติดต่อสื่อสาร, เศรษฐกิจ, สังคมและวัฒนธรรม, สาธารณสุข, การพัฒนาหมู่บ้าน และสถานที่ต่าง ๆ ในตำบลขัวมุง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่

ดังนั้น การส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์และเสริมทักษะอาชีพใหม่สู่ตำบลขัวมุง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ เป็นการพัฒนาได้หลากหลายเพื่อสร้างแรงบันดาลใจให้กับตำบลขัวมุงได้มีผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่นและเป็นทางเลือกสู่ทักษะอาชีพใหม่ อย่างลุล่วงไปได้ด้วยความร่วมมือร่วมใจของคนในชุมชน



สารบัญ

หลักสูตรการอบรม	1 - 4
วัตถุประสงค์	
ระยะเวลาฝึกอบรม	
คุณสมบัติของผู้เข้าฝึกอบรม	
วุฒิบัตร	
หัวข้อเนื้อหาการฝึกอบรม	
เนื้อหาการฝึกอบรม	
การวัดและประเมินผล	
ผู้จัดทำหลักสูตร	
คู่มือผลิตภัณฑ์	5 - 33
หัวข้อผสมดินอินทรีย์ชีวภาพ	
ตุ้งล้าंनाตำบลขัวมุง และผลิตภัณฑ์สำนักงานมงคล อวมงคล	
ข้าวห่อใบตองตำบลขัวมุง	
แบบทดสอบ	34 - 36
ประวัติวิทยากร	37 - 39

หลักสูตรการฝึกอบรม

การส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์ตำบลวังมุงเพื่อสร้างอาชีพใหม่ให้ประชาชนในพื้นที่ที่มีรายได้เพิ่มขึ้น

โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

วัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรมในการดำเนินการ

- 1) เพื่อพัฒนาทักษะการทำเกษตรอินทรีย์แบบผสมผสานและปลอดภัยของเกษตรกรในตำบลวังมุง อำเภอสาร์ภี จ.เชียงใหม่
- 2) เพื่อสร้างเกษตรกรให้เป็นนักสร้างแรงบันดาลใจ (Influencers) และสร้างเยาวชนรุ่นใหม่ (Change Agent) ในพื้นที่ตำบลวังมุง อำเภอสาร์ภี จังหวัดเชียงใหม่ในการทำเกษตรอินทรีย์แบบผสมผสานและปลอดภัย
- 3) เพื่อสร้างอาชีพเกี่ยวเนื่องกับการเกษตรอินทรีย์โดยใช้ทักษะแรงงานฝีมือของผู้สูงวัยในเขตอำเภอตาลวังมุง อ.สาร์ภี จ.เชียงใหม่

ระยะเวลาการฝึกอบรม

ผู้รับการฝึกอบรมจะต้องเข้าฝึกอบรมภาคทฤษฎี และฝึกทักษะภาคปฏิบัติทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ จำนวนไม่น้อยกว่า 9 ชั่วโมง รวมไม่น้อยกว่า 18 ชั่วโมง โดยจะต้องเข้ารับการฝึกอบรมอย่างน้อยร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งหมด

คุณสมบัติผู้เข้าฝึกอบรม

1. เกษตรกร ในพื้นที่และพื้นที่ใกล้เคียง
2. ประชาชนทั่วไปในพื้นที่และพื้นที่ใกล้เคียง
3. นักเรียนนักศึกษาในพื้นที่และพื้นที่ใกล้เคียง
4. หน่วยงานรัฐในพื้นที่ และหน่วยงานเอกชน

วุฒิปัตร์

ชื่อเต็ม : วุฒิปัตร์การฝึกอบรมระยะสั้น “การส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์และเสริมทักษะอาชีพใหม่สู่ตำบลขัวมุง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่” โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ผู้รับการฝึกอบรมต้องผ่านการประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิปัตร์ “การส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์และเสริมทักษะอาชีพใหม่สู่ตำบลขัวมุง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่”โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย)

หัวข้อเนื้อหาการฝึกอบรม

หัวข้อการฝึกอบรม	เวลา (ชั่วโมง)	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. หัวข้อผสมดินอินทรีย์ชีวภาพ	1	3
2. ตู้งล้าंनाตำบลขัวมุง และผลิตภัณฑ์ส่งขทานงานมงคล อวมงคล	1	3
3. ข้าวห่อใบตองตำบลขัวมุง	1	3
การวัดและประเมินผล	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80
รวม	3	9
	12	

เนื้อหาฝึกอบรม

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์หัวเชื้อผสมดินอินทรีย์ชีวภาพ ตำบลขัวมุง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจ กระบวนการการผลิตหัวเชื้อผสมดินอินทรีย์ชีวภาพ และการสร้างอาชีพใหม่ให้ประชาชนในพื้นที่มีรายได้เพิ่มขึ้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมาย ความสำคัญ ลักษณะ ประเภท คุณสมบัติ ประโยชน์ และการประยุกต์ใช้การส่งเสริมการผลิตหัวเชื้อผสมดินอินทรีย์ชีวภาพด้วยตนเองได้

กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตุ้งล้านนาตำบลขัวมุง และผลิตภัณฑ์สังฆทานงานมงคล อวมงคลตำบลขัวมุง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่

วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรม ประเพณีของทางตำบลขัวมุงให้เป็นที่รู้จักเพิ่มมากขึ้น

คำอธิบายรายวิชา

เพื่ออนุรักษ์ ลักษณะ สืบสาน วัฒนธรรม ประเพณี เป็นสิ่งหนึ่งที่มีส่วนร่วมอยู่ในประเพณีเกี่ยวกับความเชื่อ ที่ทำขึ้นเพื่อถวายเป็นพุทธบูชา ใช้ในงานพิธีทางศาสนา ทั้งในงานมงคลและอวมงคล พิธีกรรมตลอดจนความนิยมในแต่ละท้องถิ่นของตำบลขัวมุง ด้วย

กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวห่อตองตำบลขัวมุง ตำบลขัวมุง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่

วัตถุประสงค์

เพื่อให้พืชและสมุนไพรในชุมชนสามารถนำมา เกิดประโยชน์และสามารถสร้างรายได้ให้ประชาชนได้

คำอธิบายรายวิชา

มีพืชและสมุนไพรพื้นบ้านที่สามารถหาได้ตามรั้วบ้านซึ่งมีการดูแลโดยคนในชุมชน แสดงถึงความเป็นของท้องถิ่นที่ดี

การวัดและประเมินผล

1. แบบทดสอบก่อนและหลังการฝึกอบรม
2. ประเมินความรู้ ความสามารถและศักยภาพในการปฏิบัติงานของผู้รับการฝึกอบรม

การวัดและประเมินผลการฝึกอบรม

1. ทำแบบทดสอบก่อนฝึกอบรม
2. ปฏิบัติและฝึกทักษะ
3. สังเกตประเมินความรู้ความสามารถและศักยภาพในการปฏิบัติงานของผู้รับการฝึกอบรม
4. ทำแบบทดสอบหลังฝึกอบรม

ผู้จัดทำหลักสูตร

1. หัวหน้าโครงการ ดร.พีรยา สมศักดิ์ สาขาบริหารธุรกิจ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเชียงใหม่
2. ผู้ร่วมโครงการ ดร.ไพโรจน์ ธนเลิศโสภิต สาขาบริหารธุรกิจ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเชียงใหม่

ลงชื่อผู้ขออนุมัติหลักสูตร.....

(ดร.พีรยา สมศักดิ์)

ลงชื่อผู้อนุมัติหลักสูตร.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เกรียงไกร ธารพรศรี)

ผู้อำนวยการสถาบันถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน

หัวเชื้อผสมดินอินทรีย์ชีวภาพ

สารธรรมชาติที่ได้จากกระบวนการหมักบ่ม วัสดุดิบจากธรรมชาติต่างๆ ทั้งพืชและสัตว์จนสลายตัว สมบูรณ์เป็นฮิวมัส วิตามิน ฮอร์โมน และสารธรรมชาติต่างๆ ซึ่งเป็นทั้งอาหารของดิน ตัวเร่งการทำงาน และสิ่งมีชีวิตเล็กๆ ที่อาศัยอยู่ในดิน และอาศัยอยู่ปลายรากของพืช(แบคทีเรีย แอคติโนมัยซิส และเชื้อรา ฯลฯ) ที่สามารถสร้างธาตุอาหารกว่า 93 ชนิด ให้กับพืช ภายใต้หลักการกลไกธรรมชาติที่ว่า “เลี้ยงดิน เพื่อให้ดิน เลี้ยงพืช”



ส่วนผสมของปุ๋ย



ปุ๋ยหญ้าเหเปียร์หมัก 40 กิโลกรัม



ปุ๋ยอีวมัส 1 กิโลกรัม



ปุ๋ยน้ำหมัก 200 ซีซี

วิธีการทำปุ๋ย



1. เทปุ๋ยหมักเนเปียร์หมัก 40 กิโลกรัม



2. ใส่ฮิว่มัส 1 กิโลกรัม



3. ผสมปุ๋ยน้ำหมัก 200 ซีซี น้ำเปล่า 5 ลิตร ผสมให้เข้ากัน



4. ใช้จอบผสมปุ๋ยให้เข้ากัน



5. บรรจุลงบรรจุภัณฑ์

การออกแบบบรรจุภัณฑ์



1. ตราสัญลักษณ์องค์กร
2. ชื่อผลิตภัณฑ์
3. รายละเอียดส่วนผสมและวิธีใช้
4. ช่องทางติดต่อ
5. ปริมาณสุทธิ 1 กิโลกรัม

ตุ่งล้านนาตำบลขัวมุง และผลิตภัณฑ์สังฆทานงานมงคล อวมงคล

เครื่องใช้ในการประดับหรือใช้ในการประกอบพิธีกรรมอย่างหนึ่งของคนล้านนา คำว่า “ตุ่ง” ตรงกับภาษาบาลีว่า “ปฏากะ” หรือ ธงปฏาก มีลักษณะเป็นแผ่นวัตถุทำจากผ้าหรือไม้ก็ได้ ส่วนปลายจะแขวนห้อยเป็นแผ่นยาวลงมา ตุ่งมีบทบาทและความเป็นมาที่ยาวนาน “ตุ่ง” เป็นสิ่งหนึ่งที่มีส่วนร่วมอยู่ในประเพณีเกี่ยวกับความเชื่อ ที่ทำขึ้นเพื่อถวายเป็นพุทธบูชา ใช้ในงานพิธีทางศาสนา ทั้งในงานมงคลและอวมงคล โดยจะมีขนาดรูปทรงและรายละเอียดแตกต่างกันไป รวมถึงความเชื่อ พิธีกรรมตลอดจนความนิยมในแต่ละท้องถิ่นด้วย



วัสดุอุปกรณ์



กระดาษว่าว



กรรไกร

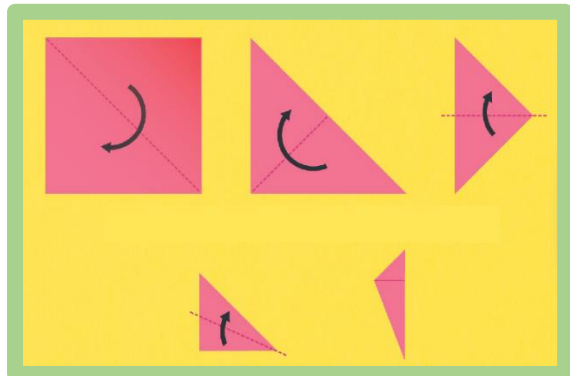


เข็ม/

วิธีทำ



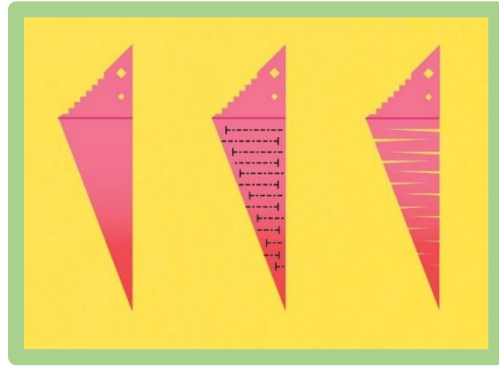
1. ตัดกระดาษให้ได้รูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส จำนวน 2 แผ่น (2 สี)



2. ซ้อนกระดาษทั้งสองแผ่น แล้วพับครึ่งให้เป็นรูปสามเหลี่ยมตาม



3. ตัดลวดลายในส่วนของหาง



4. ตัดกระดาษเป็นเส้นตรง สลับกันแบบฟันปลา ตัดจนเกือบถึงปลายยอดรูป



5. ค่อย ๆ คลี่กระดาษออก



6. ตัดกระดาษแข็งรูปวงกลมเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 นิ้ว ใช้เข็มร้อยติดกับหัวตุง เอาเชือกมัดติดกับ

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ตุ่งล้านนา



โลโก้ อว.
u2t
มทร.ล้านนา
อบต.ขัวมุง

ชื่อแบรนด์

ข้าวห่อใบตองตำบลข้าวมุง

เป็นข้าวเหนียว 5 สี ซึ่งมาจาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวกล้อง ข้าวหอมมะลิ ข้าวสีม่วง จากดอก
อัญชัน และข้าวสีเหลือง จากขมิ้น มาพร้อมกับกับข้าวพื้นเมือง ทานคู่กับผักออร์แกนิก ซึ่งหาได้ตามรั้ว
บ้านซึ่งมีการดูแลโดยคนในชุมชน ห่อด้วยใบตองและคาดแบนด์ที่ที่แสดงถึงความเป็นของท้องถิ่น และ
ระบุชื่อ/ชนิดของผลิตภัณฑ์ ช่องทางการซื้อ ทำให้ผู้บริโภคสามารถดูสินค้า และ สั่งสินค้าผ่านช่องทาง
ออนไลน์ ทำให้สะดวกมากยิ่งขึ้น



การออกแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวห่อใบตอง



1. ฉลากบรรจุภัณฑ์ข้าวห่อใบตอง
2. ฉลากบรรจุภัณฑ์น้ำสมุนไพรข้าวเม็ง
3. ฉลากบรรจุภัณฑ์ขนมพื้นบ้านข้าวเม็ง

ตำขงนุ

ส่วนผสมตำขงนุ



ขงนุอ่อนตำ 500 กรัม



เนื้อหมูสับ 100 กรัม



ต้นหอมสับ 1 ช้อนโต๊ะ



เครื่องแกง 100 กรัม



มะเขือเทศ 200 กรัม



พริกแห้งทอด 5 เมตร



ใบมะกรูด จำนวน 5 ใบ



กระเทียมเจียว 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ



1. ตั้งไฟจนร้อน ใส่เครื่องแกงลงไปคั่วจนหอม



2.ใส่หมูสับลงไปคั่ว



3.ใส่ขนุนอ่อนต้มตำลงไป



4. ใส่มะเขือเทศ/ใบมะกรูด ลงไปผัด



5. ตักลงใส่ภาชนะ



6. โรยพริกแห้งทอด กระเทียมเจียว ต้นหอมสับลงไป

หมูหมักทอด

ส่วนผสมหมูหมักทอด



หมู 1 กิโลกรัม



กระเทียมเจียว 10 กรัม



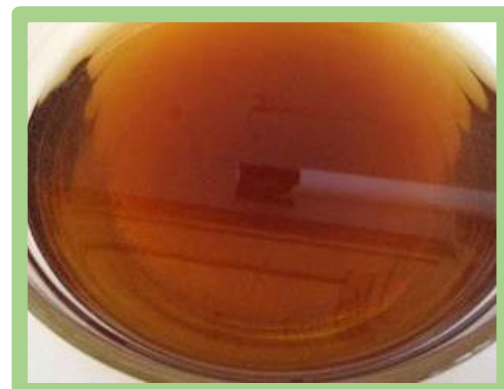
น้ำตาล 1-2 ช้อนชา



ผงปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ



น้ำมัน 2-3 ทัพพี



น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ



น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ



ซีอิ้วขาว 1-2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ



1. นำหมูมาแล่เป็นแผ่น นำน้ำตาล ผงปรุงรส น้ำปลา น้ำมันหอย ซีอิ้วขาวมาหมักรวมกัน พักไว้ 2 ชั่วโมง



2. ตั้งน้ำมันจนเดือด



3. นำมาทอดในน้ำมันร้อนจัด รอให้หมูสุกเป็นสี



4. ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน



5. โรยกระเทียมเจียว จัดใส่จาน

ขนมเทียน ใส่มะพร้าว

ส่วนผสม ขนมเทียนใส่มะพร้าว



แป้งข้าวเหนียว 400 กรัม



มะพร้าวอ่อนขูด 1 กิโลกรัม



น้ำตาลปีบ 3 ช้อนโต๊ะ



น้ำตาลทราย 50 กรัม



เกลือ 1 ช้อนชา



น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ



1. ใส่น้ำแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำเล็กน้อย นวดพักไว้



2. ใส่มะพร้าวขูด น้ำตาล น้ำตาลปี๊บ และเกลือเล็กน้อย



3. กวนจนสีเข้ม



4. ตัดใบตองเป็นทรงรี



5. ปั้นแป้งขนาดพอดีคำ ใส่ไส้เข้าไป ปั้นเป็นวงกลมแล้วนำไปชุบน้ำมันพืช



6. พับใบตองทับขึ้นมาครึ่งหนึ่ง และพับทบอีกด้านหนึ่ง ใส่ขนมเข้าไปในกรวย



7. พับใบตองด้านที่ทาบปิดกรวย พับริมซ้ายและขวาทบเข้ามา



8. ซายที่เหลือพับทบเข้ามาสอดเก็บ



9. จะได้ลักษณะดังนี้



10. นำไปนึ่งไฟแรง ประมาณ 30 นาที



11. เมื่อเสร็จแล้วก็วางพักไว้ให้เย็นแล้วจัดลงจาน

น้ำสมุนไพร อัญชันมะนาว

ส่วนผสมน้ำอัญชันมะนาว



มะนาวจำนวน 4 ลูก



อัญชันสด 3 กรัม



น้ำตาลทราย 50 กรัม



น้ำเปล่า 1500 มิลลิลิตร

สามารถได้ผลผลิตได้ 6 ขวด ปริมาณ 250 มิลลิลิตร

วิธีทำ



1. ตั้งหม้อต้มน้ำให้เดือด



2. พอน้ำเดือดใส่ดอกอัญชันลงไปต้มจนได้สีตามต้องการปิด



3. กรองเอาเฉพาะน้ำ



4.ใส่น้ำมะนาว



5.ใส่น้ำตาล คนจนน้ำตาลละลาย



6.บรรจุลงขวด



7.ติดโลโก้

บรรจุภัณฑ์ข้าวห่อใบตอง

วิธีการห่อกระทงสี่มุม



1. ตัดใบตองเป็นรูปสี่เหลี่ยมจตุรัส



2. พับทั้งสี่มุมเข้าตรงกลางให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม



3. จับใบตองพับซ้อนกันเพื่อทำมุม



3. ใช้แม็กเย็บ ทำเหมือนกันทั้งสี่มุม



4. ทำอีกฝาให้ใหญ่กว่าเล็กน้อย เพื่อใช้เป็นฝาดรอป เรียบร้อยนำไปบรรจุอาหาร

วิธีการห่อทรงเตี้ย



1. ฉีกใบตองเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า



2. ตัดมุมให้เป็นทรงรี



3. ใส่ข้าวเหนียวลงไป



4. ยกใบตองด้านข้างและด้านบนขึ้นมาทั้งสองด้านให้เท่ากัน



5. ใช้อีกมือยกปลายใบตองด้านขวาขึ้นมาโอบตรงกลาง จากนั้นใช้อีกมือยกปลายใบตองด้านซ้ายมาโอบทับอีกรอบ



6. ใช้แม็กเย็บ

แบบทดสอบปุ๋ยอินทรีย์

1. ข้อใดไม่ใช่ปุ๋ยอินทรีย์

1. ปุ๋ยคอก
2. ปุ๋ยพืชสด
3. ปุ๋ยหมัก
4. ปุ๋ยผสม

2. ปุ๋ยคอกทำมาจากอะไร

1. ไก่กลบ
2. มูลสัตว์
3. ซากพืชกับมูลสัตว์
4. ซากพืชผสมกับกากน้ำตาล

3. หากปุ๋ยถ้าหากมีธาตุอาหารครบ 3 อย่างจะเรียกว่าอะไร

1. ปุ๋ยพืชสด
2. ปุ๋ยชีวภาพ
3. ปุ๋ยเดี่ยว
4. ปุ๋ยสมบูรณ์

4. ข้อใดไม่ใช่คุณสมบัติที่ดีของปุ๋ยหมัก

1. ช่วยปรับสภาพความเป็นกรด - ด่าง ในดิน
2. ช่วยปรับสภาพโครงสร้างของดินให้ร่วนซุย อุดมน้ำและอากาศได้ดียิ่งขึ้น
3. ช่วยเร่งการเจริญเติบโตของพืชให้สมบูรณ์ แข็งแรงตามธรรมชาติ และต้านทานโรคและแมลง
4. ช่วยปรับอุณหภูมิของดินให้เหมาะสมแก่การเพาะปลูก

5. ระยะเวลาที่เหมาะสมในการทำปุ๋ยหมักคือ

1. 50 วัน
2. 60 วัน
3. 70 วัน
4. 80 วัน

แบบทดสอบสังเกตงาน-ตุ่ง

1. ถวายสังฆทานมีลักษณะสำคัญในข้อใด

1. การถวายที่เป็นประโยชน์ต่อสงฆ์
2. การถวายสิ่งของที่เป็นส่วนหนึ่งของปัจจัยสี่
3. การถวายโดยไม่เจาะจงพระภิกษุรูปใดรูปหนึ่ง
4. การถวายทรัพย์สิน สิ่งของที่เป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม

2. ข้อใดไม่ใช่โอกาสในการทำบุญงานมงคล

1. งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่
2. งานทำบุญครบรอบวันเกิด
3. งานมงคลสมรส
4. งานฌาปนกิจ

3. สิ่งประดิษฐ์ที่มีบทบาทในการจัดกิจกรรมงานประเพณีวัฒนธรรมของชาวล้านนาคือข้อใด

1. ตุ่ง
2. บายศรี
3. สะตวง
4. โคมหุกระต่าย

4. ตุ่ง ภาษาไทยแปลว่าอะไร

1. ป้าย
2. แก้ว
3. ใหญ่
4. ธง

5. ข้อใดคือจำนวนพระสงฆ์ที่นิยมนิมนต์มาในงานทำบุญงานมงคล

1. 7 รูป
2. 9 รูป
3. 5 รูป
4. 4 รูป

แบบทดสอบข้าวหอมใบตอง

1. ข้อใดไม่ใช่กระบวนการผลิตข้าวกล้อง

1. การทำความสะอาด
2. การคัดขนาด
3. การขัดสี
4. การกะเทาะ

2. ข้อใดคือวิธีการเลือกใช้ใบตองที่ถูกต้อง

1. เลือกใบตองที่อ่อน ดัดหรือพับได้ง่าย
2. เลือกใบตองที่เหี่ยวเฉา สีน้ำตาลอ่อนๆ
3. เลือกใบตองที่มีสีเหลือง ใบขาดๆ
4. เลือกใบตองที่ไม่แก่เกิน เพื่อไม่ให้กรอบและฉีกง่าย

3. ควรใช้สิ่งใดทำความสะอาดใบตอง

1. น้ำมันงากับผ้าสะอาด
2. น้ำเปล่ากับผ้าสะอาด
3. น้ำเปล่ากับโซดา
4. น้ำเปล่า

4. เครื่องดื่มสมุนไพรหมายถึงข้อใด

1. สิ่งที่แปรรูปมาจากพืชผักและผลไม้เป็นของเหลวและบริโภคด้วยการดื่ม
2. อาหารที่จัดเตรียมขึ้นเพื่อใช้สำหรับดื่มมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก
3. สิ่งที่แปรรูปมาจากพืชผักผลไม้เป็นของเหลวและบริโภคด้วยการดื่มมีสรรพคุณทางยา
4. ถูกทั้งข้อ 1 และ 2

5. ข้อใด ไม่ใช่ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

1. น้ำลำไย
2. น้ำหวาน
3. น้ำกระเจี๊ยบ
4. น้ำอัญชันมะนาว

วิทยากร



คุณพนกร ดอนปัน

วิทยากรปุ๋ยอินทรีย์

ตำบลขัวมุง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่

วิทยากร



แม่ยุรีย์ ธรรมปิ่น

วิทยากรตุงล้านนา

ตำบลขัวมุง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่

วิทยากร



คุณรัตติกาล ใจมาตุ่น
วิทยากรทำข้าวห่อใบตอง
ตำบลขัวมุง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่