



หลักสูตรวิชาชีพจัดการศึกษาต่อเนื่อง
กลุ่มสนใจ (จำนวน ๓ ชั่วโมง) กลุ่มอาชีพเกี่ยวดอกทานตะวัน



โดย กศน.ตำบลหนองกะทิง

ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดบุรีรัมย์

สำนักปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรวิชาชีพจัดการศึกษาต่อเนื่อง
เกี่ยวดอกทานตะวัน กลุ่มสนใจ (จำนวน 3 ชั่วโมง)
กศน.อำเภอลำปลายมาศ

1. ความเป็นมา

เกี่ยวทอดร้อน ๆ เป็นของว่างทานเล่นที่ถูกใจสำหรับทุกคนไม่ว่าจะเป็นเด็กหรือผู้ใหญ่ ทำให้คิดถึงตอนเด็ก ๆ จะมีร้านป้ารถเข็นลูกชิ้นทอดหน้าโรงเรียน นอกจะมีลูกชิ้นทอดแล้วเมนูที่ขายดีของร้านป้ารถเข็นหน้าโรงเรียนก็คือเกี่ยวทอดนั่นเอง เกี่ยวทอดที่มีไส้หมูอยู่ มันอร่อยจังกรอบ วิธีทำ เกี่ยวทอดทานตะวัน เมนูทานเล่น ทำกิน ทำขายก็ดี เป็นเมนูสร้างสรรค์ สวยงามแตกต่างจากเกี่ยวทอดเดิม ๆ ตามตลาดที่เราเห็นที่ จะเป็นเกี่ยวทอดทรงสามเหลี่ยม หรือสี่เหลี่ยมเสียบไม้ขาย มาเพิ่มคิดสร้างสรรค์ให้เกี่ยวทอดของเราชวนทาน

กศน.อำเภอลำปลายมาศ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัด กระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ และตระหนักถึงความสำคัญของการของการทำ ได้มีการต่อยอด เกิดทักษะและความรู้ที่ได้จากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัวต่อไป

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีการจัดกระบวนการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ มีความยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และจัดกระบวนการเรียนรู้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีทักษะในอาชีพ และส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชนและสังคม และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

3. จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีเรียนรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะตามเนื้อหาหลักสูตรการทำเกี่ยวดอกทานตะวัน
2. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพหรือการต่อยอดอาชีพ และพัฒนาอาชีพจากการทำ

4. กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ
2. ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริม
3. ประชาชนต้องการเปลี่ยนอาชีพ

5. ระยะเวลา

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำและต่อยอดอาชีพเดิม หลักสูตร 3 ชั่วโมง แบ่งออกเป็น

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

6. โครงสร้างของหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเกี้ยวดอกทานตะวัน	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเกี้ยวดอกทานตะวัน ได้	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุป องค์ความรู้	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุป องค์ความรู้	1	-
2. การทำเกี้ยวดอกทานตะวัน	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำเกี้ยวดอกทานตะวัน 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำได้ เกี้ยวดอกทานตะวัน	1. การทำ เกี้ยวดอกทานตะวัน 2. ส่วนผสมของ เกี้ยวดอกทานตะวัน 3. ขั้นตอนการทำเกี้ยวดอกทานตะวัน - การบรรจุเกี้ยวดอกทานตะวัน	1. วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำ เกี้ยวดอกทานตะวัน 2. วิทยากรอธิบาย ส่วนผสมของการทำ เกี้ยวดอกทานตะวัน 3. วิทยากรสาธิต ขั้นตอนการทำเกี้ยวดอกทานตะวัน และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติ 4. การบรรจุเกี้ยวดอกทานตะวัน		2
			รวม	1	2

7. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการบรรยาย
2. ใบความรู้, ใบงาน, แบบทดสอบ
3. วัสดุ อุปกรณ์ ประกอบการวิธีทำ
4. สื่อของจริง, สื่อตัวอย่างประกอบการบรรยาย
5. แบบสอบถามความพึงพอใจ

8. การวัดและประเมินผล

1. การสังเกต
2. การเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้และบันทึกผลการเรียนรู้
3. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
4. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

10. เอกสารการจบหลักสูตร

1. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
2. ใบวุฒิบัตร

โครงสร้างเนื้อหา
หลักสูตรวิชาชีพจัดการศึกษาต่อเนื่อง
เกี่ยวดอกทานตะวัน กลุ่มสนใจ (จำนวน 3 ชั่วโมง)

1. แนวคิด

เกี่ยวทอดร้อน ๆ เป็นของว่างทานเล่นที่ถูกใจสำหรับทุกคนไม่ว่าจะเป็นเด็กหรือผู้ใหญ่ ทำให้คิดถึงตอนเด็ก ๆ จะมีร้านป้ารถเข็นลูกชิ้นทอดหน้าโรงเรียน นอกจะมีจะลูกชิ้นทอดแล้วเมนูที่ขายดีของร้านป้ารถเข็นหน้าโรงเรียนก็คือเกี่ยวทอดนั่นเอง เกี่ยวทอดที่มีไส้หมูอยู่ มันอร่อยจึ้งกรอบ วิธีทำ เกี่ยวทอดทานตะวัน เมนูทานเล่น ทำกิน ทำขายก็ดี เป็นเมนูสร้างสรรค์ สวยงามแตกต่างจากเกี่ยวทอดเดิม ๆ ตามตลาดที่เราเห็นที่ จะเป็นเกี่ยวทอดทรงสามเหลี่ยม หรือสี่เหลี่ยมเสียบไม้ขาย มาเพิ่มคิดสร้างสรรค์ให้เกี่ยวทอดของเราชวนทาน

เกี่ยวดอกทานตะวันยังเป็นอาหารว่างหารับประทานได้ไม่ยาก เป็น ที่มีต้นทุนวัตถุดิบในการผลิตไม่สูง เกี่ยวดอกทานตะวัน นอกจากจะได้รู้วิธีเกี่ยวดอกทานตะวันแล้ว ยังสามารถทำเพื่อขายได้อีกด้วย

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงต้องการศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับ เกี่ยวดอกทานตะวัน เพื่อมาเสริมรายได้หรือแจกจ่ายให้ผู้คนได้รับประทานอย่างง่าย ๆ

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับเกี่ยวดอกทานตะวัน
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายการปลูกกระชายขาวในเกี่ยวดอกทานตะวัน
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนวิธีการและสามารถเกี่ยวดอกทานตะวัน
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเกี่ยวดอกทานตะวันทานเองในครัวเรือนและพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับ

ตนเองและครอบครัวได้

3. ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหาใช้เวลาการเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเกี่ยวดอกทานตะวัน

เรื่องที่ 2 การทำเกี่ยวดอกทานตะวัน

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการ

เนื้อหา

เรื่องที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเกี้ยวดอกทานตะวัน

1. แนวคิด

เกี้ยวดอกทานตะวัน เป็นอาหารทานง่าย วัสดุหาได้ง่ายทั่วไปในท้องตลาด

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเกี้ยวดอกทานตะวัน ได้

3. ขอบข่ายเนื้อหา

1. วิทยาการบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ

2. วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันสรุป องค์ความรู้

เรื่องที่ 1

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเกี๊ยวทอดทานตะวัน

เกี๊ยวทอดร้อน ๆ เป็นของว่างทานเล่นที่ถูกใจสำหรับทุกคนไม่ว่าจะเป็นเด็กหรือผู้ใหญ่ ทำให้คิดถึงตอนเด็ก ๆ จะมีร้านป้ารถเข็นลูกชิ้นทอดหน้าโรงเรียน นอกจะมีจะลูกชิ้นทอดแล้วเมนูที่ขายดีของร้านป้ารถเข็นหน้าโรงเรียนก็คือเกี๊ยวทอดนั่นเอง เกี๊ยวทอดที่มีไส้หมูอยู่ มันอร่อยจึ้งกรอบ วิธีทำ เกี๊ยวทอดทานตะวัน เมนูทานเล่น ทำกิน ทำขายก็ดี เป็นเมนูสร้างสรรค์ สวยงามแตกต่างจากเกี๊ยวทอดเดิม ๆ ตามตลาดที่เราเห็นที่ จะเป็นเกี๊ยวทอดทรงสามเหลี่ยม หรือสี่เหลี่ยมเสียบไม้ขาย มาเพิ่มคิดสร้างสรรค์ให้เกี๊ยวทอดของเราชวนทาน

การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ

ส่วนผสม

1. แผ่นเกี๊ยว
2. ไส้กรอก
3. น้ำเปล่า
4. น้ำมันพืชสำหรับทอด

อุปกรณ์

1. มีด
2. ถาด
3. กระทะ
4. ตะกริว
5. กระชอน

เนื้อหา

เรื่องที่ 2 การทำเกี้ยวดอกทานตะวัน

1. แนวคิด

เกี้ยวทอดร้อน ๆ เป็นของว่างทานเล่นที่ถูกใจสำหรับทุกคนไม่ว่าจะเป็นเด็กหรือผู้ใหญ่ ทำให้คิดถึงตอนเด็ก ๆ จะมีร้านป้ารถเข็นลูกชิ้นทอดหน้าโรงเรียน นอกจากจะมีลูกชิ้นทอดแล้วเมนูที่ขายดีของร้านป้ารถเข็นหน้าโรงเรียนก็คือเกี้ยวทอดนั่นเอง เกี้ยวทอดที่มีไส้หมูอยู่ มันอร่อยจึ้งกรอบ วิธีทำ เกี้ยวทอดทานตะวัน เมนูทานเล่น ทำกิน ทำขายก็ดี เป็นเมนูสร้างสรรค์ สวยงามแตกต่างจากเกี้ยวทอดเดิม ๆ ตามตลาดที่เราเห็นที่ จะเป็นเกี้ยวทอดทรงสามเหลี่ยม หรือสี่เหลี่ยมเสียบไม้ขาย มาเพิ่มคิดสร้างสรรค์ให้เกี้ยวทอดของเราชวนทาน

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำเกี้ยวดอกทานตะวัน
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเกี้ยวดอกทานตะวันได้

3. ขอบข่ายเนื้อหา

ขอยข่ายเนื้อหาเรื่องที่ 2 การทำเกี้ยวดอกทานตะวัน ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้

- 1) วัตถุดิบและส่วนผสม
- 2) ขั้นตอนและวิธีทำเกี้ยวดอกทานตะวัน

เรื่องที่ 2

การทำเกี้ยวดอกทานตะวัน

1. ส่วนผสมของการทำเกี้ยวดอกทานตะวัน

สูตร แป้งเกี้ยวดอกทานตะวัน

ส่วนผสม

5. แผ่นเกี้ยว
6. ไข่กรอก
7. น้ำเปล่า
8. น้ำมันพืชสำหรับทอด

อุปกรณ์

6. มีด
7. ถาด
8. กระทะ
9. ตะหลิว
10. กระชอน

วิธีทำ

1. เตรียมไข่กรอกก่อนนำไปล้างปอกเปลือกพลาสติกออก แล้วนำมาหั่นครึ่ง ไข่กรอกเรามี 15 ชิ้น หั่นครึ่งจะได้ 30 ชิ้น พักไข่กรอกให้สะเด็ดน้ำให้แห้ง



2. นำไส้กรอกที่หั่นครึ่งแล้วมากรีดไส้กรอกให้เป็นเหมือนเกสรดอกไม้



3. นำแผ่นเกี๊ยวมาชุดแป้งสีขาวที่ติดมากับแผ่นเกี๊ยวออกให้หมด แล้วพับครึ่งแต่ไม่ต้องกดตรงขอบตรงกลาง ใช้มีดกรีดตรงปลายที่พับให้ห่าง 1 ซม.



4. หลังจากกรีดแผ่นเกี๊ยวเป็นเส้น ๆ แล้วให้ใช้น้ำ ทาอีกด้าน เอาไส้กรอกที่กรีดไว้มาห่อกับเกี๊ยวค่อย ๆ ม้วนแผ่นเกี๊ยวให้คลุมไส้กรอกโดยรอบ จับกลีบดอกให้บานออก แล้วจับเกี๊ยวคว่ำหน้าทิ้งไว้จะได้บานสวย



5. ตั้งกระทะน้ำมันร้อนแล้วลดไฟปานกลาง นำเกี๊ยวลงทอดได้เลย ควรด้านที่เป็นดอกบานลงไปก่อนแผ่นเกี๊ยวจะได้บานสวย คู่มือไม่ต้องให้เหลืองเข้มเกินเหลืองพอดีแล้วตักขึ้นสะเด็ดน้ำมันได้เลย



เคล็ดลับ

ควรชุดแป้งสีขาวที่ติดมากับแผ่นเกี๊ยวออกให้หมดเพราะแป้งที่โรยติดมากับเกี๊ยว เวลานำลงทอดจะให้น้ำมันชุ่มและไหม้เร็ว จนน้ำมันเป็นสีดำได้น้ำมันเวลาที่ทอดควรใช้ไฟกลาง เพราะแผ่นเกี๊ยวจะสุกง่าย ถ้าใช้ไฟแรงเกี๊ยวด้านนอกจะไหม้ก่อนไส้กรอกด้านในจะสุกทอดเกี๊ยวให้สีเหลือง ไม่ต้องรอให้สีเข้มเกิน เพราะหลังจากนำมาพักจากกระทะที่ทอด ยังมีอุณหภูมิร้อนอยู่สีของเกี๊ยวจะสีเข้มขึ้นด้านนอกกระทะระหว่างพักสะเด็ดน้ำมันขณะทาน น้ำระหว่างห่อเกี๊ยวให้ติดกัน ไม่ควรทาน น้ำเยอะเกินเพราะจะทำให้เกี๊ยวไม่กรอบได้สูตรนี้หาปรับเปลี่ยนเป็นไส้อย่างอื่นด้านในสามารถทำได้ นอกจากไส้กรอก อาจเป็นปูอัด หรือไขนกกระทา ผ่าครึ่งใบก็สวยงาม และสูตรนี้สามารถทำได้ 30 ชิ้น หากทำต้องการให้มากขึ้นกว่านี้ให้ปรับตามความต้องการ



เมนูนี้ทำได้ง่ายวัตถุดิบก็น้อยหาได้ง่าย ถ้าทำเป็นจำนวนเยอะ สามารถซื้อแผ่นเกี๊ยวได้จากตลาดจะได้ห่อใหญ่และราคาถูกกว่านี้ ในสูตรนี้ผู้เขียนซื้อแผ่นเกี๊ยวจากซูเปอร์มาร์เก็ตซึ่งจะราคาแพงกว่า 1 ห่อ ราคา 18 บาท ขนาด 150 กรัม จะได้แผ่นเกี๊ยวประมาณ 30 แผ่น แต่ซื้อได้สะดวก หากใครทำขายจะลดต้นทุนใช้จำนวนมากสามารถซื้อแผ่นเกี๊ยวจากตลาดได้ค่ะ ทำง่าย ๆ อร่อยด้วยช่วยกันทำกินเองภายในครอบครัว ให้เด็ก ๆ อยู่บ้านปิดเทอมมาช่วยกันห่อเกี๊ยวกัน จะได้ภูมิใจได้ทำอาหารฝีมือตัวเอง ทำให้เจริญอาหารได้อีกด้วย ทำเองกินเองภูมิใจที่สุด ๆ ทำกินง่ายสวยงามอร่อยด้วยเมนูนี้

แบบฝึกหัดท้ายเรื่อง

เรื่อง 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเกี้ยวดอกทานตะวัน

ให้ผู้เรียนอธิบายหัวข้อต่อไปนี้

- 1) ให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในเกี้ยวดอกทานตะวัน

แบบฝึกหัดท้ายเรื่อง

เรื่องที่ 2 การทำ เกี้ยวดอกทานตะวัน

ให้ผู้เรียนอธิบายหัวข้อต่อไปนี้

- 1) ให้นักศึกษาอธิบายขั้นตอนวิธีการทำ เกี้ยวดอกทานตะวัน

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เรียน
หลักสูตรศึกษาดอกทานตะวัน (จำนวน 3 ชั่วโมง)

+++++

คำชี้แจง ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับข้อมูลของท่านเพียงช่องเดียว

1 = ควรปรับปรุง 2 = พอใช้ 3 = ดี 4 = ดีมาก 5 = ดีมากที่สุด

สถานศึกษา ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ

กิจกรรม พัฒนาทักษะชีวิต พัฒนาอาชีพ พัฒนาสังคมและชุมชน

เศรษฐกิจพอเพียง กิจกรรมพัฒนาคุณภาพผู้เรียน อื่น ๆ.....

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

เพศ ชาย หญิง

สถานะ นักศึกษาระดับประถม นักศึกษาระดับ ม.ต้น นักศึกษาระดับ ม.ปลาย

ประชาชนทั่วไป ครู

อายุ ต่ำกว่า 15 ปี 16 – 39 ปี 32 – 49 ปี 60 ปี ขึ้นไป

อาชีพ รับจ้าง ค้าขาย เกษตรกรรม

รับราชการ อื่น ๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เรียน

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	1	2	3	4	5
ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์เพียงพอต่อความต้องการ ประสิทธิภาพของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่รับบริการ					
ด้านสถานที่จัดกิจกรรม ความสะอาด สภาพอากาศ การถ่ายเท แสงสว่าง ความเป็นระเบียบ					
ด้านวิทยากร การถ่ายทอดความรู้แก่ผู้เรียน ความเป็นมิตรและมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ความรู้ความสามารถของวิทยากร ความเอาใจใส่และการทุ่มเทของวิทยากร					
ด้านประโยชน์ 1. สามารถนำไปทำได้จริง 2. สามารถสร้างรายได้ .3สามารถถ่ายทอดความรู้ให้บุคคลอื่นได้					

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

บรรณานุกรม

ข้อมูลประกอบเนื้อหา

<https://food.trueid.net/detail/vOb4xBPEK3vO> หน้าอินเทอร์เน็ตอาหาร

ที่ปรึกษาและผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นายวัชรินทร์ เขียวอ่อน

นางชรัณลักษณ์ กระแสอินทร์

นางสาวสาวิตรี คำสมบูรณ์

นางสาวกรรณิการ์ อยู่ยั้ง

นางสาวปิยดาพร แก้วหล่อ

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอลำปลายมาศ

ครูผู้ช่วย

หัวหน้า กศน.ตำบลหนองกะทิง

ครู กศน.ตำบลหนองกะทิง

ครู ศรช.

ผู้รวบรวมข้อมูลและจัดทำรายงาน

นางสาวสาวิตรี คำสมบูรณ์

หัวหน้า กศน.ตำบลหนองกะทิง

ผู้วิเคราะห์ข้อมูลและเขียนรายงาน

นางสาวสาวิตรี คำสมบูรณ์

หัวหน้า กศน.ตำบลหนองกะทิง

ผู้รับผิดชอบการดำเนินงาน

นางสาวสาวิตรี คำสมบูรณ์

หัวหน้า กศน.ตำบลหนองกะทิง

นางสาวกรรณิการ์ อยู่ยั้ง

ครู กศน.ตำบลหนองกะทิง

นางสาวปิยดาพร แก้วหล่อ

ครู ศรช.

จัดทำรูปเล่มเอกสาร

นางสาวสาวิตรี คำสมบูรณ์

หัวหน้า กศน.ตำบลหนองกะทิง

ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

โทรศัพท์ 04 466 155 0