

โครงการ/กิจกรรมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ “การทำขนมทองม้วน”  
ณ สาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดเพชรบูรณ์  
ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๕๕



นายอุดม เศษโพธิ์ ผู้ประสานงาน วก.พช.  
สอบถามแนวทางการสร้างรายได้จากการประกอบอาชีพ  
“การทำขนมทองม้วน”



คุณชาล คำเสาร์  
วิทยากรบรรยายให้ความรู้ “การทำขนมทองม้วน”



วิทยากรสาธิตส่วนผสมการทำขนมทองม้วนข้าวกล็อง



นักศึกษา และศิษย์เก่าฝึกปฏิบัติการทำขนมทองม้วนข้าวกล็อง

โครงการ/กิจกรรมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ “การทำขนมทองม้วน”

ณ สาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดเพชรบูรณ์

ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๕๕



นักศึกษา และศิษย์เก่าฝึกปฏิบัติการทำขนมทองม้วนข้าวกล้อง



นักศึกษา และศิษย์เก่าฝึกปฏิบัติการทำขนมทองม้วนข้าวกล้อง



วิทยาการสาธิตส่วนผสมการทำขนมทองม้วนสด



วิทยาการสาธิต การตักส่วนผสมใส่ลงในพิมพ์

โครงการ/กิจกรรมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ “การทำขนมทองม้วน”

ณ สาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดเพชรบูรณ์

ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๕๕



สาธิตวิธีบรรจุทองม้วนสดลงในกล่องโฟม



สาธิตวิธีบรรจุทองม้วนสดลงในกล่องโฟม



ร่วมถ่ายภาพเป็นที่ระลึก



ร่วมถ่ายภาพเป็นที่ระลึก