

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ แขนววิชโบรมถ (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่นเกิน 30 ชั่วโมง)**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**

**ความเป็นมา**

การทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันทสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรแขนววิชโบรมถขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

**จุดมุ่งหมาย**

**เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้**

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

**เป้าหมาย**

กลุ่มสตรี

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร แขนววิชาโบราณ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแขนงวิชาโบราณ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแขนงวิชาโบราณได้	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แขนงวิชาโบราณ</li> <li>- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์</li> <li>- การคัดเลือกวัสดุ</li> </ul>	<p>1. วิทยากรบรรยายเรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์</li> <li>- การคัดเลือกวัสดุ</li> </ul> <p>2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้</p>	30 นาที	
2	แขนงวิชาโบราณ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของแขนงวิชาโบราณ ได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำแขนงวิชาโบราณได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุแขนงวิชาโบราณได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม</p>	<p>แขนงวิชาโบราณ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนผสมของแขนงวิชาโบราณ</li> <li>- ขั้นตอนแขนงวิชาโบราณ</li> <li>- การบรรจุภัณฑ์แขนงวิชาโบราณ</li> </ul>	<p>1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนแขนงวิชาโบราณ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนผสมของแขนงวิชาโบราณ</li> <li>- ขั้นตอนแขนงวิชาโบราณ</li> <li>- การบรรจุภัณฑ์</li> </ul> <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติแขนงวิชาโบราณ</p>		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้</li> </ul>	<p>การบริหารจัดการ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การกำหนดราคาขาย</li> <li>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</li> <li>- ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</li> </ul>	<p>1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย</li> <li>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</li> <li>- ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</li> </ul> <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p>	30 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิชยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในแซนวิชโบราณ
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ