

## แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ หลักสูตรการทำบาร์บีคิว จำนวน 3 ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

\*\*\*\*\*

### ความเป็นมา

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ ด้านเศรษฐกิจ มีการแข่งขันทางด้านการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางด้านการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้น เศรษฐกิจยิ่งมีการแข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยิ่งมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้น เท่านั้น ตลอดจนต้องมีการพัฒนาทางด้านการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป

อาชีพวิชาการทำบาร์บีคิว จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้ การประกอบอาชีพสร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน

กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน สามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้มีคุณภาพ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำบาร์บีคิว เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาตลอดชีวิต

### จุดมุ่งหมาย

- ๑) เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีความเข้าใจ ตามที่กำหนดในหลักสูตร
- ๒) เพื่อให้มีผู้เรียนมีทักษะตามที่กำหนดในหลักสูตร
- ๓) เพื่อให้มีผู้เรียนสามารถนำไปเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายและใช้ในชีวิตประจำวัน

### กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์

### ระยะเวลา

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑) ความสำคัญของวิชาการทำบาร์บีคิว	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำบาร์บีคิว	การทำบาร์บีคิว - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๓๐ นาที	
๒) วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นและการดูแลรักษาที่ถูกต้อง	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดทำจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑๕ นาที	-
๓) วิชาการทำบาร์บีคิว	๑. มีความรู้ ความเข้าใจในวิชาการทำบาร์บีคิว ๒. มีทักษะในวิชาการทำบาร์บีคิว	๑. หลักการออกแบบที่เหมาะสม ๒. หลักการและเทคนิค	๑. การบรรยาย ๒. การสาธิต ๓. การฝึกปฏิบัติ	-	๒ ชม.
๔. การคิดต้นทุนและการจัดทำจำหน่าย	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดทำจำหน่ายได้	๑. การคิดต้นทุน ๒. การจัดทำจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑๕ นาที	-

### สื่อการเรียนรู้

๑. วีดิโอการทำหมูแปรรูป แบบต่างๆ
๒. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

### การวัดผลประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในวิชาการทำบาร์บีคิว
๓. ผลงานจากวิชาการทำบาร์บีคิว

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๒. ต้องมีเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

### หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม

ไม่มี

### การเทียบโอน

ไม่มี