

ชื่อหลักสูตรวิชาการทำบาร์บีคิว จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ ด้านเศรษฐกิจมีการแข่งขันทางด้านการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางด้านการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้น เศรษฐกิจยังมีการแข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยังมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้นเท่านั้น ตลอดจนต้องมีการพัฒนาทางด้านการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป

อาชีพวิชาการทำบาร์บีคิว จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้ การประกอบอาชีพสร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน

กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน สามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้มีคุณภาพ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำบาร์บีคิว เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาตลอดชีวิต

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และเข้าใจในวิชาการทำบาร์บีคิว
๒. เพื่อฝึกทักษะวิชาการทำบาร์บีคิว

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนตำบลดอนทราย อำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

- ๓ 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. การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดทำจำหน่ายได้	๑. การคิดต้นทุน ๒. การจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑๕ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. วีดีโอการทำหมูแปรรูป แบบต่างๆ
๒. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในวิชาการทำบาร์บีคิว
๓. ผลงานจากวิชาการทำบาร์บีคิว
๔. แบบทดสอบ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๒. ต้องมีเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม

ไม่มี

การเทียบโอน

ไม่มี