

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรอาชีพ บาร์บิคิวเนื้อ จำนวน ๓ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



#### ความเป็นมา

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ ด้านเศรษฐกิจมีการแข่งขันทางการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้น เศรษฐกิจยังมีการแข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยังมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้น เท่านั้น ตลอดจนถึงมีการพัฒนาทางการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป

อาชีพวิชาการทำบาร์บิคิวเนื้อจึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้ การประกอบอาชีพสร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน

กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน สามารถนำมาประยุกต์ใช้ให้มีคุณภาพ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำบาร์บิคิวเนื้อ เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนต่อไป

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาตลอดชีวิต

#### จุดมุ่งหมาย

- ๑) เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีความเข้าใจ ตามที่กำหนดในหลักสูตร
- ๒) เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะตามที่กำหนดในหลักสูตร
- ๓) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายและใช้ในชีวิตประจำวัน

#### กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนตำบลดอนทราย อำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

#### ระยะเวลา

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑) ความสำคัญของวิชาการทำบาร์บีคิวเนื้อ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำบาร์บีคิวเนื้อ	การทำบาร์บีคิวเนื้อ - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๓๐ นาที	
๒) วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นและการดูแลรักษาที่ถูกต้อง	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดทำจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑๕ นาที	-
๓) วิชาการทำบาร์บีคิวเนื้อ	๑. มีความรู้ ความเข้าใจในวิชาการทำบาร์บีคิวเนื้อ ๒. มีทักษะในวิชาการทำบาร์บีคิวเนื้อ	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. วีดีโอการทำบาร์บีคิวเนื้อ
๒. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

### การวัดผลประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในวิชาการทำบาร์บีคิวเนื้อ
๓. ผลงานจากวิชาการทำบาร์บีคิวเนื้อ

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ต้องมีเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐