

หลักสูตรอาชีพ การทำบาร์บีคิว
จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอไทรงาม

ความเป็นมา

ด้วยนโยบายของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการที่เกี่ยวข้องกับกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มอบหมายให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จัดการศึกษาและพัฒนาคนทุกช่วงวัย โดยส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ดังนั้น เพื่อเป็นการ ปฏิบัติงานตามนโยบายดังกล่าว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำบาร์บีคิวขึ้นเพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชน ในชุมชนเกิดการเรียนรู้ในรูปแบบต่างๆ ตามที่ตนสนใจ อีกทั้งยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และ สามารถนำไป ประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้อีกทางหนึ่ง

บาร์บีคิว หมายถึง วิธีการสำหรับการทำอาหารด้วยประเภทเนื้อสัตว์ด้วยความร้อนหรือควันร้อนของ ไฟในการรมควันอย่างช้าๆ หรือแม้กระทั่งการใช้เตาไฟฟ้า, ก๊าซและรวมถึงการประยุกต์ใช้ เช่นการหมัก ,ทา เครื่องเทศ หรือน้ำมันระหว่างประกอบอาหาร บาร์บีคิวสุกมักอยู่ในสิ่งแวดล้อมภายนอกโดยการรมควันไม้ หรือถ่านในเตาอิฐ หรือโลหะขนาดใหญ่หรือเตาอบที่ออกแบบมาเป็นพิเศษเพื่อวัตถุประสงค์นี้

บาร์บีคิว เป็นอาหารที่เหมาะสมสำหรับทุกเพศทุกวัย รวมถึงยังเหมาะกับงานปาร์ตี้ เพราะทั้งทำง่ายและ ใช้อุปกรณ์ไม่ยุ่งยาก ยิ่งได้ล้อมวงย่างบาร์บีคิวด้วยกัน ยิ่งทำให้บรรยากาศครึกครื้นมากขึ้นอีก และด้วยเหตุนี้ หลายคน จึงมักเลือกเมนูบาร์บีคิว เป็นเมนูประจำปาร์ตี้ทุกที เป็นอาหารที่ทำง่าย สะดวก รวดเร็ว และอร่อย วัตถุดิบหาได้ง่าย และยังสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้อีกทางหนึ่ง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพระยะสั้นเพื่อการมีงานทำในรูปแบบกลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนเพื่อผลิตกำลังคนทางการเกษตรที่มีอยู่ใน ท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจต้องการประกอบอาชีพได้เพิ่มทักษะ ในการเรียนรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารที่หลากหลายมากขึ้น โดยเน้นการทำความเข้าใจและการ ปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่ได้รับการประสานความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกันระหว่างกรมส่งเสริม การเรียนรู้กับผู้นำในชุมชนและประชาชนทั่วไปที่สนใจรวมถึงภาคีเครือข่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
4. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้สถานศึกษา ชุมชนและท้องถิ่นรวมไปถึงหน่วยงานภาคีเครือข่าย ต่างๆ ได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรให้ตรงตามความต้องการ โดยยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ และสอดคล้องกับบริบทของชุมชนเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่มี อยู่ในท้องถิ่นได้หลากหลายมากขึ้น ซึ่งเป็นการเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนาด้านการตลาดภายใน ชุมชนก่อให้เกิดการช่วยลดยายเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนให้มีแนวโน้มที่ดียิ่งขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำบาร์บีคิวได้

2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบาร์บีคิวได้ตามสัดส่วนและวิธีการที่ถูกต้อง
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณปริมาณและราคาเพื่อเป็นทางเลือกในการตัดสินใจในการนำไปประกอบอาชีพ ก่อให้เกิดการเพิ่มรายได้และลดรายจ่ายในครัวเรือน

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลา

- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

รวมจำนวน 5 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบาร์บีคิว
2. วัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการทำบาร์บีคิว
3. การจัดการด้านการตลาด

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบาร์บีคิว	1 อธิบายความหมายความเป็นมาและความสำคัญของการทำบาร์บีคิวได้	1 ประวัติของบาร์บีคิว 1.1 ความหมายของคำว่าบาร์บีคิว 1.2 ความสำคัญของบาร์บีคิวกับคุณค่าทางโภชนาการ	1 วิทยากรอธิบายถึงประเภทของเนื้อสัตว์ต่างๆที่จะนำมาใช้ทำบาร์บีคิว 2 วิทยากรอธิบายถึงคุณค่าทางโภชนาการกับการบริโภคบาร์บีคิว	1 ชม.	
2	วัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการทำบาร์บีคิว	2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนวิธีการทำบาร์บีคิวที่ถูกต้องและสามารถกำหนดปริมาณตามสัดส่วนของวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม	2 วิธีการทำบาร์บีคิว 2.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับทำบาร์บีคิว 2.1 ส่วนประกอบและการกำหนดปริมาณตามสัดส่วนของวัตถุดิบในการทำบาร์บีคิวที่เหมาะสม 2.2 ขั้นตอนและวิธีการทำบาร์บีคิว	1. วิทยากรอธิบายถึงการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำบาร์บีคิว 2. วิทยากรอธิบายส่วนประกอบและการกำหนดปริมาณตามสัดส่วนของการทำบาร์บีคิว 3. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธีการทำบาร์บีคิว		3 ชม.
3	การจัดการด้านตลาด	3 เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักคิดต้นทุนและกำไรรวมถึง	3. การตลาด 3.1 การคำนวณ	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร	1 ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ช่องทางการจำหน่ายบาร์บีคิวได้	ต้นทุนกำไรจากการขายบาร์บีคิว 3.2 ช่องทางการจำหน่ายต่างๆ	2. ให้ผู้รับบริการฝึกการคิดต้นทุนกำไร 3. วิเคราะห์และผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด 4. วิเคราะห์ให้ผู้รับบริการฝึกการทำเพจเฟซบุ๊กขายสินค้าออนไลน์		

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ และหนังสือการแปรรูปอาหาร
2. แหล่งเรียนรู้
3. แหล่งเรียนรู้บุคคล เช่น วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. สื่อออนไลน์จากโซเชียลมีเดียต่างๆ เช่น คลิปวิดีโอการทำบาร์บีคิว

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและการจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานและชิ้นงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติจริง ได้ผลงานตรงตามคุณภาพ
3. แบบสอบถามประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐาน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจบหลักสูตร

1. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา
2. ใบลงเวลาเรียน
3. ผลิตภัณฑ์หน่วยไม่ทอดกรอบทรงเครื่อง

การเทียบโอน